

魚中香妃

在日本，代表夏天來到的，量鮎。
鮎 AYU，是魚中貴族，魚中香妃。

試問那一種魚沒有腥味呢？天下唯有鮎了。不只不腥，還帶西瓜和青瓜的味道。什麼？你不相信？別質疑，有機會抓一條細看之後放回水中，一雙雙手，真的，竟然有一股青瓜的蔬菜香味，神奇之極。

手掌般長，香腸般粗的鮎，野生的灰中帶着金黃色，非常美麗。自古以來被日本詩人歌頌，最得到他們的歡心。你到日本旅行，也會看到在清溪之中有很多人垂釣，所用的釣竿數十至百萬日幣，釣者都能化錢購買。

大家都吃，不會被吃得絕種嗎？不，他們不禁止撒網圍捕，大家也知道夠吃就算了，也沒有看過鮎的鹹魚，最多是將釣得過剩的魚放在冰箱之中，在其他季節解凍享受。

但是人類干擾自然的事不斷發生，當今還有，見到了就吃幾尾吧。鮎極愛乾淨，水一髒就死，我每次吃都擔心再過幾年吃不到。

最典型的吃法，是把魚彎彎曲曲地，用根竹籤串起來，撒上細鹽，放在火上烤。魚極肥，像叉燒一樣，帶肥處可以烤成黑色。烤好之後抽出竹籤，放在碟上，這時看到的鮎，形態若生，像還在游水，要高手才烤得出。

吃時用筷子在魚背輕壓幾下，然後折斷魚尾，抓着魚頭一拉，整條魚骨就能抽出來。最初失敗，但幾次後就學會，不是什麼高科技。日本朋友看見你這種吃法，一定大讚。

日人吃時喜歡蘸一種海藻鹽水加醋的醬料，我不愛吃醋，從來不點。烤時已加鹽，夠鹹了，醬油無用。

掀開魚皮時，看見魚背和近肚處帶着半透明的脂肪，可見此魚極肥。魚本身清潔，烤前還把魚肚一捏，確實全無雜物。這時，整條魚都可以吃，骨頭也不太硬，細嚼即可，內臟也不清理，這是此魚的特色，甘香無比，還帶甘苦，是百食不厭的滋味。

近年也有養殖的出現，來自台灣的居多，反銷到日本去，雖然較野生的肥大，但全身灰色，已失金黃，味道如嚼發泡膠，看到路邊賣得很便宜的，避之，避之，吃了印象完全被破壞。

鮎的做法除了鹽燒之外，變化無窮，但很少地方可以吃到鮎刺身，畢竟魚太

小，沒有多少肉可吃，而且日本人迷信淡水魚的刺身，只有鯉魚可吃。

多年前去日本友人的龍神鄉下作客，她父親拿出鮎內臟醃製的醬讓我品嚐，苦苦甘甘、鹹鹹甜甜，非常美味，至今難忘，以為只有家庭裏私製才有，原來在百貨公司的食品發現有現成的商品出售，用卵巢漬成的叫 Uruka，用精囊漬成的叫 Shiranuka，下酒極佳，有興趣看到了買來一試。

尚未成長的鮎叫 Wakayu，食指般大，骨頭軟，可整條吃下，通常在高級的天婦羅店才拿出來，在夏天看到了，就可以相信這家天婦羅的水準，不賣的不入流。

鮎這種魚貴族遍布於中國和韓國，但去這兩地，甚少看到有大廚入館，更不必說有專門店了。台灣受日本影響極深，到處有鹽燒，但魚本身是養殖的，不吃好過吃。

在外國更是不見了，讓洋廚子發現了這種食材一定驚為天人，在日本的西洋料理餐廳，師傅也會用南洋方法烹調，像用牛油來煎，用老醋來漬。如果落在意大利或西班牙大廚手上，更會用鹽巴包住來烤吧。

到底是日本人拿手，他們的鮎飯極美味，那是把白米浸個多小時，加木魚湯汁，最後在米上鋪上十幾尾的鮎，炊出來的飯，不用電飯煲或是用砂鍋，均好吃，當然不會把內臟除去，少了苦味，鮎就不是鮎了。

更有一種非常特別的做法，就是煮味噌湯，在鮎的季節，也是水蜜桃最成熟的時候。我組織的水蜜桃團，便會去岡山吃，那裏有家叫「八景」的溫泉旅館，面臨着山溪，岸邊挖幾個窟，溫泉湧出，讓大家浸着享受，男男女女都赤身入浴，我們在旅館窗口望下，看到一群像兒童的大人嬉水。

到了晚上，女大將出現，樣子很像一個叫朱茵的女演員，她帶着大廚做這種鮎料理之時，有一個儀式。先由大廚捧出一個大木桶，裏面游着上百尾鮎，是從旅館前面的溪澗釣到的，然後讓客人去抓，抓後叫大家用手一聞，果然是青瓜味，最後才一尾尾、活生生地放入大鍋的味噌湯內煮。雖然有點殘忍，但魚無神經線，感不到，又犧牲生命讓我們嚐，也值得。

煮出來的鮎，和那碗湯，是仙人的食物。

資料：hakkei-yubara.jp
房價公道，打電話訂房 +81-867-62-2211，用國語也可以。

為了不想遺漏資料，在百度上搜索，鮎的中文叫香魚。打入香魚，發現還有一篇我在十多年前寫的，關於捕捉鮎的方法：在溪流旁邊捲一竹棚，鮎游過跳上，拾之可也，叫作「築場」，至今還有，就在新瀨，從龍壽司或八海山酒廠去，只要三十分鐘車程，在夏天各位到訪時，不妨去「築場」看看，是種人生經驗。

資料：<https://www.hoyumedia.com/co/bk/yanaba/index.html>



插圖：MEILO SO

一報

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登