

# 御田

日本料理開得通街是，還可以賣些什麼呢？友人問。有呀，可賣 Oden 呀。

先正名。Oden，又叫關東煮，東京那邊的人都叫關東人。關西人，即是大阪附近的，也承認這是東京人發明，但說這是在關東出生，而在關西培養出來的食物。其實，什麼是關東煮什麼是關西煮，沒有很明顯的分別，日本到處都有小店或攤子賣這種小食，Oden 寫成漢字，是「御田」，這個田字由「田樂 Dengaku」而來，是一種甜麵醬，塗在豆腐或蒟蒻上的吃法。

台灣受日本影響很深，把御田叫為「黑輪」，這是搭上什麼關係了？會不會是因御田中有一種食材，是用魚餅做成「輪」一類，而取「烏」代替，「輪」則讀成 Leang，音與 Oden 的 Den 相近，故叫成「黑輪」了。其受歡迎程度，連便利店也賣。

整體來講，有點像客人賣的「釀豆腐」，把種種豆腐類、魚餅類、蔬菜、雞蛋、牛筋和章魚餅等煮在一起，客人愛吃什麼點什麼，多數是當宵夜的。

好吃嗎？食物吃慣了就美味，初嘗不覺得，尤其是對食材豐富的中國南方人來說，覺得粗糙得很。肉和魚的份量極少，湯當然也不夠甜了，但奇怪得很，當天氣一冷，想喝熱湯時，才發覺日本人是絕對不喝 Oden 湯的。到底為什麼？問許多日本人卻問不出道理，他們是群居動物，旁邊的人喝你就喝，大家不喝就不喝」。

Oden 把各種不同做法的製品，放在一個分成三四個大格子的鐵鍋中煮出來，一共有幾種呢？嚴格分拆，而且依足傳統，新派亂加的不算，共分炸類「薩摩揚」，是一種魚漿加麵粉炸出來的餅製品，還有「球餅」、「魷魚卷」、「蝦卷」、「肉腸卷」、「牛蒡卷」、「餃子卷」、「銀杏卷」、「魚皮餅」等九種。

魚餅類有「Nanuto」，是一種白色長條魚餅，裏面用染料做成粉紅色一圈圈，令人看得頭昏眼花（尤其醉後）的魚餅，「魚筋」、「魚丸」、「煙燻魚餅」、「梅形魚餅」、「竹筒形魚餅」、「粉紅魚餅」、「信田卷」、「白燒卷」和「Hanpen」一種白色無味的軟魚餅，「Kurohanpen」則



插圖：MEILO SO

是黑色的，等等十種。

粉物類的有「竹輪麩」、「角麩」一種。蒟蒻類的有「絲蒟蒻」、「白滝」是把絲蒟蒻網在一起的，以及「板蒟蒻」等五種。

豆腐類的有「絹豆腐」、「木綿豆腐」（即是我們的冰凍硬豆腐）、「燒豆腐」、「Ganmodoki」一種豆腐餅、「京 Ganmo」京都式的豆腐餅、「厚揚」厚炸豆腐、「湯葉」腐皮、「巾着」用腐皮做成袋子的食物等八種。

蔬菜類有蘿蔔、芋頭、馬鈴薯、包心菜卷、生口蘑、金針菇、竹筍、尖筍、蕨菜、紫萁、蔴、蒿菜、番薯、紅蘿蔔、香菇等十五種。

水產魚類有海帶、青海苔、八爪魚、金槍魚葱串、小章魚串、魔鬼魚邊，還有一種很特別的「Koro」，是鯨魚的皮下脂肪，通常用竹籤串着吃的，等七種。

最後的肉類，有牛筋、香腸、牛尾、肉丸、豬腸、糝薯、雞蛋、鵪鶉蛋等八種。

總共六十四種，不計算在這裏面的都不入流。

如果要說最正宗的 Oden，那麼請到「御多幸」去吧，這家由大正時代（1923）營業至今的老店，是最值得去的店舖，壽司店師傅決定為 Omakase，但是 Oden 店則由 Mihakari，拿出來的多數是這幾種東西，蘿蔔、白魚餅和豆腐餅，湯汁則是用昆布、木魚、醬油和清酒煮出來的，不是很鹹，但極入味，下酒剛好。

地址：東京日本橋 2-2-3 御多幸大廈

電話：813-3243-8282

吃 Oden 而不喝酒的話，就不像話了，從前的 Oden 大排檔的大鐵格內煮着各種食物，而酒的燙法，是從一升瓶裝倒進一個一盒裝的鐵壺內，鐵壺有個鉤子，可以掛在鍋邊，把酒燙熱。這種燙法也許當今的客人認為不衛生了，已罕見，不過要是你在九州或各縣鄉下找到檔子，或許還是用這種方法燙酒的，說也奇怪，好像特別好喝。

一般的壽司店都不主張外賣，Oden 沒有生東西不吃壞肚子，可以打包。如果沒有時間去「御多幸」吃的話，店裏有特製的鐵桶，讓客人把 Oden 連湯一塊買回去。

在湯中煮了一定時間的食物，通常鹹淡都已經調得好，很入味了，所以不供應醬油、醋之類調味品，但 Oden 店裏會給你黃色的芥末，覺得單調時，塗一點點芥末在牛筋上，會覺得特別地美味。

但一貪心塗多了芥末，整個人就會被辣得跳起來，那種刺激由鼻腔直攻進腦，眼淚即刻標出，是沒有解藥的，也不需要解藥，只要用手猛拍後腦才行，一過了就整身舒服，而這種痛快感，是會上癮的。

勝新太郎演盲俠的時候，對角色觀察入微，在一場吃 Oden 的戲中，因為看不到份量而大吞芥末，結果像被觸到電，那種演技，至今不忘。

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com  
逢周日刊登