

# 駅弁



插圖：MEILO SO

一報

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com

逢周日刊登

在日本旅行的另一種樂趣，別的國家沒有的，就是他們各地的火車站便當「駅弁 Eki-ben」，這個字由「駅 Eki」和「弁當 Bento」二字合併起來，而「弁當」二字，大多數人以為是日語，其實是從中國的「便當」傳過去的。

早在一八八五年，日本的鐵路開始加長，才夠時間在火車中進食，最初是用白飯捏成糰，上面撒點黑芝麻，用竹皮包起來，叫為「澤庵」的簡單飯盒，發展到後來的「幕之內」，已是分為兩層木製方盒子，下面那盒裝白飯，保留着撒黑芝麻的傳統，上面那層的食材就豐富了許多，裏面有塊燒魚、一塊魚餅、一塊甜蛋、一粒大酸梅、兩片蓮藕、兩片醃蘿蔔乾、一撮黑海草加甜黃豆、四五粒大蠶豆、一小撮鹹魚卵最為名貴，可以殺飯。

配着飯盒的是一小壺的清茶，昔時不惜工本地用陶瓷燒出來，用完即棄，豪華得很，那時代不覺珍貴，現在都用塑膠，才覺名貴，可當古董來賣了。

日本人很容易養成吃便當的習慣，那是他們對冷菜冷飯不抗拒，我們就嫌不熱不好吃了，但在日本旅行多了，也就慢慢接受，也喜歡上多元化的「駅弁」。每個地方都有特別的內容，吃久了就會愛上這種旅行中的快樂，一面看風景，一面慢慢地進食，變成一種專去尋找情趣，久不食之，會想念的。

從前的車站停留時間長，有些甚至於可以下車去向服務員購買，隨着新幹線的發達，已經不可能預時間停留，「駅弁」只可以在便利店或者專賣店中找到，大站如東京大阪的駅弁專門店，簡直是千變萬化，想吃什么食材都齊全，我旅行時一買就十幾個，一樣樣慢慢欣賞。

當今在香港什麼日本食物都有，我早就說有一天「飯糰 Onigiri」專門店會出現，繁忙又要節省的白領們會買幾個來充飢，朋友們都說我們吃不慣，但現在已有很多這種店舖，我又預言將會有一「駅弁」專門店，昨天到上環，已看見了一家。

日本早在一八七二年的明治五年開始在新橋到橫濱的鐵道中賣駅弁，發展下來，日本人開的中華料理便當很受歡迎，尤其是燒賣，有很多大集團如「東華軒」、「東海軒」、「崎陽軒」最受歡迎，他們的日式燒賣肉少粉多，又加大量蒜茸，有種特別的味道，最初我們都覺得怪，習慣了也會特地去找那種「假中華」的燒賣。

也不是只有中國人吃駅弁吃上癮，法國人也一早愛上，在二〇一六年日本鐵道公司 JR 老遠跑到巴黎和里昂之間的車站去開設弁屋，生意滔滔。

為了與眾不同，形形種種的包裝盒跟着出現，新幹線車站賣的有火車形的飯盒，群馬達摩寺的高崎站的最精美，整個飯盒用陶瓷燒出一個瓷達摩，買來吃的人多數不肯扔掉，拎回家當紀念品。

形狀最多的是個日式的炊飯陶鉢，上面有個像木履的蓋子，稱為「釜飯」，在一九八七年，發明了在外盒裝了生石灰的飯盒，把線一拉，水份滲入，起化學作用，產生蒸氣加熱的駅弁，當今也可以在淡路島到神戶之間的車站買到，飯的上面鋪着海鰻魚，味道還真不錯呢。

一九四一年打仗時，物質短缺，盡量節省，這時生產了魷魚飯，在盒內裝了兩隻至三隻的魷魚，裏面塞滿了飯，用甜醬油煮成，在函館本線森駅販賣，已成了當地著名產品，凡是有駅弁展覽會一定看得到，日本人嗜甜，極受歡迎，如果不想去那麼遠，在東京站的伊勢丹百貨公司也能買到。

當地生產什麼，就有什麼駅弁出現，食材豐富，售價就可以便宜，吸引很多外地來的遊客，乘東京站到山形縣的新庄站之間，有種駅弁賣米沢牛，別地方的牛肉少，這裏的蓋滿整個便當，分肉片和肉碎，用秘製的甜醬來煮，另有一個格子中裝着雞蛋、魚餅、昆布、泡菜和薑片，駅弁大賣，也在當地開了一家飲食店叫「新軒屋」，用的是新開發的米，米粒特大，很多人專程來吃。

因為保鮮，用刺身來做食材的駅弁不多，但在東京和伊豆之間的「踊子號」中，賣一種「Aji Bento」，那是鱈魚科的竹莢魚煮的，先將竹莢魚片開，用鉗子仔細地取出中間的幼骨，再用醋浸保鮮，鋪滿飯上，吃不慣的人會覺得怪怪酸酸地，又帶腥味，喜歡的人喜歡。

到了北海道，當然有海鮮弁當，其中螃蟹肉的居多，三文魚卵的也不少，但最豪華的應該是三陸鐵道中賣的海膽弁當，用特大的海膽五六個，蒸熟後鋪滿在飯上，賣的也不貴，一盒才一千四百七十元，多年不漲價，可惜產量不多，一天只做二十盒。

所有的駅弁盒上，一定貼有一張貼紙，說明產品和製造者的資料，須嚴密地控製的是食用期，在常溫之下，可以保存出廠後十四個小時。

日本文人也愛旅行，作品中多提到他們愛吃的駅弁，夏日漱石喜歡的是小鮎魚用醬油和糖煮；加一大片雞蛋，一塊魚餅，幾片蓮藕，一片紅蘿蔔，幾顆甜豆，叫「三四郎御弁當」，可惜在平成二十六年已停產。喜歡看太宰治作品的人到了津輕可以試試太宰弁當，當今還能買得到。