

蔡瀾遊



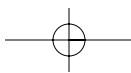
元祖鯨屋

蔡瀾遊

REGULARS



元祖鯨屋



蔡瀾遊

REGULARS



元祖鯨屋

蔡瀾遊

text: 蔡瀾
REGULARS
名人專欄



蔡瀾
著名專欄作家，
喜歡旅遊飲食真生活，永遠忠於自己，
評論世間人與事，從不買賬。



元祖鯨屋

日本吃鯨魚，已有很久的歷史，現在的年輕人已沒有這個習慣，但東京還有幾家鯨魚老店。

普通餐廳偶而也賣鯨魚，但是菜單上寫著「尾之身」，而不用「鯨」這個字。「尾之身」代表鯨魚尾部的魚生，他們認為這是鯨魚最好的部分。

鯨魚在北極捕殺，運到日本的都是冷凍品，吃尾的刺身時，不完全解凍，肉裡含有細碎的冰塊，咬起咔嚓咔嚓地，然後變成甜汁吞下，好此道者認為是無上的美味。

較出名的一間叫「元祖鯨屋」，在澀谷東急百貨店的後面，店舖的門簾上畫著一條大鯨魚，一定不會找錯。

鯨魚除了賣尾之身之外，還有鯨魚鍋，打邊爐似的把肉煮熟，加

上一大匙麵醬，吃起來的甜味像是發自麵醬而不來自肉。

另一道菜是鯨魚三層肉，做法和形狀與西洋人炮製豬肉片一樣，但是吃起來覺得肉很硬，不容易嚼爛，而且有點怪味。

最奇怪的是一片片粉紅色的刺身，日本人大叫比金槍魚的TORO還好吃，原來是鯨魚的舌頭。

鯨魚舌應該有會議長桌那麼大吧，想起來，毛骨悚然。

我罵日本朋友說：「再下去，你們就要吃鯨魚的奶頭了。」

朋友回答：「有人試過，味道還不錯。」✈

元祖鯨屋

地址：東京澀谷道玄坂2-29-22（澀谷109橫）
電話：81-3-3461 9145
網址：www.kujiraya.co.jp

*本文經蔡瀾先生授權，摘自《蔡瀾再談日本》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。