



蔡瀾遊

text: 蔡瀾
photo: 新傳媒資料室

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。



燒魚頭

一次，在日本金澤，吃到近海真正的金槍魚，日人稱之為「本鮪 Hon Maguro」，肉質完全不同，最為珍貴。

拖網捕魚的技術他們最為發達，把金槍魚都抓光，當今惟有吃印度和西班牙空運來的外國貨，報應也。

一般魚的頭，日本人是吃不的。我們做留學生時常到百貨公司地下的海鮮部向魚販要，他們很客氣地撿幾個特大的，用玻璃紙包好免費贈送。拿回去煮咖喱，不知多麼美味。

日本人只有鱻魚的頭才吃。鱻魚 Tai，和恭賀的 Omedetai 的尾部相同。意頭好，所以連牠的頭也煮來吃。

我們在香港叫大師傅把油甘魚 Hamachi 的魚頭，拿鹽來燒，日本的壽司店是絕對不會做給你吃的。

日本人鹽燒魚頭，也只用金槍魚的。從外國進口的頭部被切掉，抓到「本鮪」時才有魚頭，東京、大阪不做，限於湖南一帶的海邊才供應，稱之

為「胄燒 Kabuto Yaki」。

「胄」的形像，來自日本古代將軍上戰場所戴的頭盔，黑澤明電影中經常出現的那種，一個金槍魚頭至少有那麼大。

也只有湖南海邊餐廳擁有比魚頭更大的烤廂，一個魚頭要炭焙上一個小時才熟透。

侍者用中餐館桌上旋轉玻璃那麼大的瓷盆裝著，香噴噴拿出來。

大家舉筷，先搶頰部的面肉，這兩片東西在普通魚頭上只有郵票那麼小，但是在金槍魚頭上，面積相等於一塊八盎司牛扒。

頭由身切開，頂上的那兩條肉剩下一半，也很可口。

眾人挖呀挖呀，骨頭一鬆，大如蘋果的眼睛波的一聲掉下，帶著膠質，黏黏騰騰，嚇得助手徐燕華魂消魄散。

我則大叫章小「蕙」，笑得其他人七顛八倒。✈

*本文經蔡瀾先生授權，摘自《蔡瀾七談日本》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。

