

记得那一年，跟好友约定去日本春赏樱秋赏枫，正兴致勃勃策划路线时，忽如其来的一场大地震把尚未出行的旅程给震散了。终于在今年初冬，约上几位好友怀着对美食的敬仰开始了慢游之旅。

惊艳无比的蒲烧鳗鱼饭

镰仓的长谷寺门前有一家百年老店，是始于明治40年开始专做鳗鱼饭的浅羽屋本店。浅羽屋不大，摆设很用心。由于没有提前预约，所以等了好一会才轮到我们用餐，期间看到两位日本老太太，穿着端庄精致的和服也在等待，看着她们的打扮，似乎在和闺蜜进行一场仪式感十足的约会。

浅羽屋家端上来的蒲烧鳗鱼，取鳗鱼最肥美的腹段，鱼肉被烤成焦糖色，鳗鱼皮还被烤起泡了，很是细密软绵，收汁收得很完美，盛在盘子里也不见汁水流出来，不像其他店的烤鳗淋了很多汁。酱红色的鳗鱼段，在灯光下熠熠生辉，我们轻轻夹起一小块鳗鱼，小心地呼吸生怕唐突了它的柔嫩，放入嘴中，不由自主闭上眼睛，感受舌尖上的华尔兹，鲜甜焦香的滋味长驱直入攻城略地，瞬间就俘虏了味蕾。浅羽屋的鳗鱼饭太过于惊艳，令人念念不忘，其后我们在京都站又尝试了大名鼎鼎的江户川，也比不上镰仓长谷寺旁蕴藏古风的百年老店。现在只要一想起来，还能回味到鳗鱼的鲜香酥嫩入口即化。

大涌谷的小清新

大涌谷的冰淇淋，给了我们意外的惊喜。大涌谷，在天然氧吧箱根的地界里惟独此处山岩裸露，岩缝间喷出大量的硫黄蒸汽，喷气口周围都被熏成青黄色。这里的冰淇淋居然是黑色的，就像被烤焦了的火山岩，却是特别的好吃，奶味香浓，去大涌谷的童鞋们一定不要错过。

在大涌谷，不可免俗地要去一下著名的黑玉子，用高温温泉蒸煮，所以外壳是黑色，这是一颗神奇的蛋，据说能延年益寿，吃一颗延七年寿。尽管日本是人均寿命最高的国家之一，但是否为黑玉子的功劳没有考证。热乎乎的温泉蛋嫩滑美味，蛋黄比其他方式烹的鸡蛋都要鲜美，很能抚慰旅人的胃。

花两个小时 享用螃蟹大餐

日本人非常注重菜品的先后顺序，像大阪的蟹道乐就是挖空心思设

慢游 山水品美食

文/图
本刊特约撰稿
水木



浅羽屋的鳗鱼饭全家福

计每一道菜，按照回味底蕴，食材的烹煮方式依次为白灼—刺身—清蒸—碳烤—油炸—火锅，白灼清淡、刺身绵软、清蒸香甜、油炸浓烈、火锅热情，从清淡到重口，利用味觉的敏感度逐渐加深刺激，最后再上一小碗冰淇淋浇上浓绿回甘的抹茶收尾。

蟹道乐采用老式的日式装修风格，服务员的着装是和服，为客人服务的时候跪坐下来，动作优雅，尽显日本女性的柔美。最先上的是看似普通的水煮螃蟹，加以醋蘸料。蟹腿都已剪开，用竹勾子轻轻一勾，大块的蟹腿肉就出来了，蟹肉遇上醋的微酸，清淡中吃出鲜甜，普普通通的水煮蟹肉轻松出彩。

第二道是蟹肉刺身，蟹肉被冰冻过，冰凉的口感压制了腥味，蘸芥末酱油，能品出红毛蟹肉质的甘甜。

第三道是甜美的蟹肉丝蒸蛋，里面加了一点点陈皮，口感很柔和。

第四道是烤蟹肉，蟹肉未经调味，能闻到海鲜的咸香，挖蟹肉时看到蟹肉紧贴蟹壳，可见是直接用炭火烤熟的。

第五道是螃蟹天妇罗，日本人号称天妇罗就是优雅地油炸全世界，所以这道螃蟹天妇罗被优雅地炸得外酥里嫩，外表酥脆而不油腻，里头的蟹肉还保持着鲜甜，被我们点评为最美味的一道。

第六道是纸锅底的螃蟹寿喜烧，就是小火锅，在螃蟹天妇

罗之前就开煮，金针菇、圆蘑菇、大白菜、嫩豆腐、粉丝，全都是清淡的，可是把蟹腿放进去一起煮，就煮出不同层次的鲜来，这锅汤很热情很赞。

第七道蟹肉寿司，供饭量大的客人作为补充，无亮点不点评。

最后一道甜点是抹茶冰淇淋，在吃完所有料理后，服务员冲好抹茶淋在冰淇淋上，冰淇淋的甜腻中和了抹茶的苦涩，二者搭配口感上刚好互补。

被漫不经心对待的 美貌神户牛

吃货如我们，到了日本关西怎么会放过神户牛肉呢？于是为了和牛特意去了一趟神户。神户牛之所以享有美名，是因为其肌肉中均匀分布大理石纹理样的脂肪，其口感柔韧、肥嫩，入口即化。但这样的牛肉不能大规模生产，而且日本对神户牛肉质的筛选也有严格的制度：每只牛要经过脂肪混杂率、颜色、细腻度等一系列评测，达到A4或A5级以上才有资格成为神户牛。

预先在网上预订了牛和黑，网评说这家的性价比要高些。一个大胡子大厨端出两块拥有盛世美颜的牛肉，雪花般的脂肪洒在肉上，我们仅仅看一眼就已经能感受到其鲜嫩肥腴。这一块肉已经值得

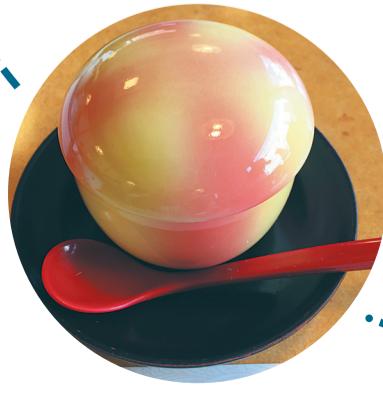
我们大老远漂洋过海来品尝它了。

煎蒜片是吃神户牛的前戏，每片蒜片在厨师的娴熟双手之间拨动，直至蒜油挥发，两面微黄。厨师三两下环切，将牛肉中脂肪部分剔除，切出几大块比较瘦的肉，取肥油留待后面炒豆芽。

然而接下来我们眼睁睁看着厨师漫不经心随意摆弄它，当时内心略有些崩溃，这么美丽的牛肉为什么不好好对待？很快雪花纹理变成金黄色泽，蘸着黑胡椒或盐或香辛料，入口味觉很饱满。鲜嫩的牛肉吃到嘴里香嫩可口，果然名不虚传，非常美味多汁，不过感受却因为不合格的厨师打了折扣。

我们感觉厨师对选择食材也没有用心，因为牛肉烤过后出油挺多，用豆芽并不特别吸油，可能选择豆芽不过是因为它比较容易炒熟，所以这个炒豆芽油腻腻的，一点儿都没有豆芽特有的清香。

在日本短短十余天，慢悠悠地游走在关西的山水和美食之间，虽然有惊喜也有中庸有吐槽有遗憾，但是总的来说日本食物还是很有利身体健康的。日本食物大多味道并不浓烈，尽量不改各种食材的原味，犹如春雨润物般一点点地将食材的味道交替呈现，对食材品质的执着追求，对技术的精准拿捏，对细节一丝不苟的坚持，成就了精致可口的日本美食。■



蒸蛋



大涌谷『烤焦』了的冰淇淋



蟹道乐大块的蟹腿肉



神户牛肉的金黄色泽