

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成行的旅程给震散了。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,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,不可免俗地要下去吃一下著名的黑玉子,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,用竹勺子轻轻一勾,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,可见是直接用碳火烤熟的。

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

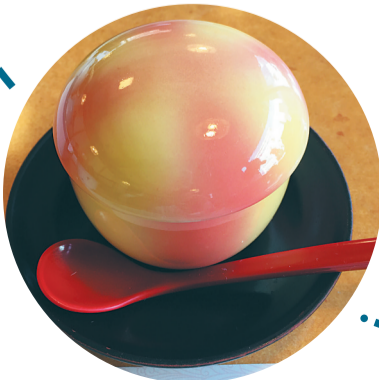
我们大老远漂洋过海来品尝它了。

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,虽然有惊喜有中庸有吐槽有遗憾,但是总的来说日本食物还是很有利于身体健康的。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一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。🍷



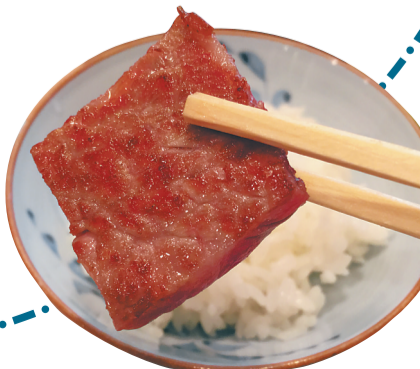
蒸蛋



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