

文圖／翁雲霞

吃在居酒屋



烤透抽



香菇雞絨



看來就清爽的麵條



可樂餅



串燒七味



軟骨七味盤

多年前，在日本池袋住了一段時間，每天在神田古書店街一條條逛找書去，晚上回到池袋，天天經過一家居酒屋，七、八點的時間，陸陸續續見到三五個日本人結伴入內，屋外音樂聲夠響夠大聲。屋內，一眼望過去，燈光似乎暗了些。一直都未進入。

我們在那裡，晚上的一餐總是一碗拉麵應付肚子，什麼豆芽麵，其辣無比。有時吃膩了，蓋肉飯也是一頓，或者煎餃配飯。不知日本人怎麼學去的，煎餃怎麼下飯。飯就不吃他，光吃餃子。終於，所有菜單上的拉麵吃遍了。有一天，想換口味，也想嘗試日本上班族下班後不想回家的滋味，和朋友一道進入居酒屋。

還擔心看不懂菜單，一旁的女服務生開口幫忙，居然講的是咱們的話。服務生是台中某餐廳找來在日本實地學習的工作人員，巧的被我們碰到。

居酒屋之出現是日本特有文化，把酒言歡將白天的工作壓力在笑談中抒解；居酒屋的起始歷史並不長，江戶時代晚期才出現。那時候，店家會在門前懸掛「繩暖簾」以攬來客人，繩暖簾亦是居酒屋的另一稱號。「居酒」二字，指坐著飲酒，「酒屋」顧名思義是賣酒的地方。

歐美人飲酒是搭配菜餚使味更美，日本人在此以清酒、燒酒及啤酒來促進飲酒之樂。早期，菜餚並不講究技巧，以便宜或當季食材為主；每家店風格各異，端看經營者所希望展現的方向。從日式的生魚片、握壽司、大阪燒、燒烤，甚至義大利麵、美式的炸薯條都能吃到。

近期，居酒屋發揮了師傅無限想像空間。菜式雖然一盤盤上桌，對自己要求高的廚師，則會使盡手中技藝，不但味道要好，盤飾也考究。

居酒屋有的裝潢豪華，有的就是一位歐吉桑駐店，記得有一回我們搭火車到鬼怒川，晚上，想看看小街上的餐廳，長街上一路走，有客人喧嘩聲的，也有小燈靜守的。推開一家小家，只見老人在

烤食物，椅上只有一位客人，我們要了鹽烤牛舌及烤魚，魚味稍腥，牛舌味至今難忘，是當時的氛圍影響，還是異鄉味濃，這是居酒屋的另一形態。

台北也找得到居酒屋，只是當年派人至日本親自研習，帶回來經營術。幾年功夫，一瞬風飄去，店關門大吉，最近，又一家大型的居酒屋，試賣期間，已見人潮，特別的是女孩子三五位聚在一起。從前，以男性下班後，找個地方舒緩壓力的場所，已逐漸成了少數人聚會歡飲的地方。

不同食材調以不同調味是燒烤的特色，以醬油、油脂及糖燒煮出來的焦化香味適合肉類，如雞等是。是居酒屋最常吃到的下酒菜，被稱作揚物的炸食，像蓮藕炸到呈黃金色、酥脆香，和平常熟悉的口感完全不同。另外雞的軟骨酥炸了，吃到嘴中，不知何物，同樣是脆香。居酒屋的菜餚以炸烤為最多。

又一樣的食材可以不同的表現，烤透抽吃真香，若改以小芋頭、薑末同煮，再調以柴魚、醬油、酒、糖、味醂、就是吃它的鮮滑。

我們吃黃豆大多打成豆漿，其他地方有各式吃法，陝北菜的黃豆，是下酒菜，在「勺勺客」可以吃到，做法就不是很清楚，用了很多的香料才煮出來的味道，得下功夫學。倒是居酒屋可以吃到的五目大豆煮，以大豆、紅白蘿蔔、茼蒿、毛豆，再調以醬油、鹽、糖、酒、味醂煮成一鍋，是很健康又方便的吃法，五目是什錦的意思，既是什錦，其中材料可以加加減減。

想嚐試日本風味，居酒屋的消費不會太高，不喝酒改以飲料，雖然失去居酒屋風格，其實，飲食之道，適合自己口味最重要。