

日本飲食的記憶

文圖／翁雲霞

對於日本飲食，
坦白承認，於我是非常有距離的。



味噌牛排



生魚片



白帶魚生魚片

幾十年前，
長輩帶我
吃「壽喜燒」，
有些什麼，滋味
如何，已然忘
記。其時，只抱
怨這日本「火鍋」
怎麼吃不到湯，
又甜甜的。

20年前在美麗華飯店吃「壽喜燒」，已是會選擇對味的一餐，那時確實大膽。中餐時間吃去，2個人至少花1,500元，居然這麼會享受。有次，碰到大老板，被當場嗆：「吃那麼好！」，老板可以，小員工不行。這就是我當年的傑作，也是日本料理的初體驗。

最近，又吃「壽喜燒」，
記憶回到昔日；這回，在

「藍屋」吃。眾友各吃各的，我選擇了「壽喜燒」，原因是想找找時光不同，物、味是否仍在。結果是一個晚上盡在眾友的小桌子，大桌子邊轉，說是聊一聊，其實是筷子帶著走，吃各味去。

這是一家依各人的喜好，能隨菜單搭配組成套餐的餐廳；這種體貼客人的餐敘，自然是累積了經營餐飲的經驗，於我，可是愛死了。

多數人，愛生魚片，我怕怕。魚，非我所愛，只有貝類還能接受。主食前，見朋友除了常見的生魚片外，又特地點了帶魚，生的耶！據現場烹飪老師柯老師言，除了非常新鮮，沒有人敢推出生鮮白帶魚，嗜食生鮮者，有沒有躍躍一試？

冷菜中，印象深刻的是脆脆的海參，咱們烹煮海參，要求的是熱度要能燙舌，要入味而軟。脆海參，吃來新鮮。其他冷菜，牛蒡、海蜇皮、素菜各有，就吃其拌料，怎麼入味，什麼拌料，成了諸多



熟食小菜

廚界朋友討論的話題，我受益了，吃的高興，還學到陌生的味覺配料。

主菜的味噌牛排是我決定下回去必點之物，還有也想的老味「薑汁肉味燒」，此味在日本是上班族頗愛的一道。昔日在日本池袋住了1個月，此味，大概是我1星期吃2、3次的午餐，大概味道比較接近我們的口味吧！

有人吃的盡興，再來個火鍋，再來1碗白飯，把料煮好挑光，放飯入鍋。哇！那稀飯味可夠暖肚又滿足嘴巴，夠滿意了。新餐廳區隔成一間間，透明玻璃豎起，上班族下班後，喝小酒吃小菜很不錯的地方。

藍屋在欣欣百貨2樓，那附近是我離開學校最初上班的地方，有回憶。而更早的記憶是在士林的「芳鄰」餐廳前的人行道學騎腳踏車，藍屋是從芳鄰出來的一系，回憶，真美！

鄉