

廣島什錦燒

「什錦燒」,日語本意為「按照自己的喜好料理」。這種美食用麵粉在鐵板上煎烤而成的,可飯可菜,在日本全國都十分受歡迎。除了濃郁的味道,其最大的魅力在於樸實的餐廳、炙熱的鐵板,以及和朋友輪番操作的樂趣。什錦燒很容易讓人聯想到關西,但其實受戰後復興時期的影響,它在廣島也受到人們的喜愛。

廣島的什錦燒店超過一千家。除了獨立店鋪外,也有匯集各家什錦燒於一地的市集,如「什錦燒之村」,3層樓全被什錦燒店家佔據,頗有一種 20 世紀 60 年代的古早懷舊氛圍。

廣島的什錦燒與其他地方的風格有所不同。它並不將所有材料全部混在一起,而是以薄薄的麵糊打底,再將肉、海鮮、雞蛋、麵條、蔬菜等食材放逐層疊加,口感層次分明,且廣島什錦燒中的高麗菜要比其他地方堆得更高。當然,什錦燒猶如其名,不受束縛,材料自由搭配。

什錦燒這種「自由」的烹飪法,源於二戰後廣島市民重建家園時的食物,原名「一錢洋食」的平民小吃,意為“只花一文錢就能吃到的西點”。最初這是孩子們常吃的零食,慢慢成為任何食材都能完美搭配、全年齡層均喜愛的美食,遂被取名為「什錦燒」,與之搭配的特調醬汁也隨後研發問世。廣島的大街小巷開始如雨後春筍般出現主要由戰爭遺孀經營的什錦燒攤位和小餐館,對當地的經濟復甦發揮了重要的作用。