

## 广岛什锦烧

“什锦烧”，日语意为“按照自己的喜好烹饪”。这种美食用小麦粉在铁板上煎烤而成，可饭可菜，在日本全国都十分受欢迎。除口味浓郁外，其最大的魅力在于朴实的餐厅、炙热的铁板，以及和朋友轮番操作的乐趣。提及什锦烧，很容易让人联想到关西，但其实受战后复兴时期的影响，它在广岛也尤为受到人们的喜爱。

广岛的什锦烧店，不下千家。既有独立型店铺，也有汇集多家什锦烧店于一处的市集。比如“什锦烧之村”就是一家专为什锦烧摊位开设的三层商铺，里面荡漾着 20 世纪 60 年代的怀旧氛围。

广岛的什锦烧与其他地方的风格有所不同。它并不将所有材料全部混在一起，而是以薄薄的面糊打底，再把肉、海鲜、鸡蛋、面条、蔬菜等食材放在上面逐层摞叠起来，且广岛什锦烧中的卷心菜要比其他地方叠得更高。不过什锦烧犹如其名，自己动手制作时，不必在意规范，自由操作即可。

什锦烧这种“自由”的烹饪法，起源于二战后广岛市民开始重建家园时一种叫“一钱洋食”的平民小吃，即“只花一文钱就能吃到的西点”。最初它是孩子们常吃的零食，慢慢演变成了任何食材都能完美搭配、全年龄层均喜爱的美食，遂被起名为“什锦烧”。与之搭配的特调酱汁也随即研发问世，广岛的大街小巷开始涌现出大批主要由战争遗孀经营的什锦烧摊位和小餐馆，它们对当地的经济复兴发挥了重要的作用。