

海鰻

美味卻難以烹飪的珍饈

技術性課題

海鰻體內有多達1200根魚骨，是京都貴族喜愛的時令珍饈。然而具備烹飪手藝及熟練使用廚具者，卻是少之又少，因此一般平民幾乎不曾有機會品嚐。烹飪海鰻時，一把既大又重的昂貴魚刀不可或缺。所使用的魚刀刀刃長約30公分、寬約6公分，採用兩種鐵製成。為了能切斷魚骨愜意品嚐，1公分的範圍內需入刀8次，才可精準切碎。海鰻的豐收時期一年只有五個月，因此練習的時間有限，一般需花五年以上才能習得烹飪海鰻的技術。即使是廚藝一流的大師，也需約15分鐘方能碎骨及處理完一整條海鰻。

徹頭徹尾享用

海鰻的旺季為5月中旬至9月中旬。梅雨季過後的海鰻更加肥美且魚骨柔軟，被饕客視為極品。此時節的防府餐飲店，多會以大約八個部位的海鰻肉來烹製「十菜套餐」。來客可一次盡享整條海鰻的多樣美味——海鰻肉可在鍋中涮食，柔嫩的海鰻白肉，富有嚼勁及膠原蛋白的魚皮，與清脆爽口的蔬菜一同品嚐，能同時享受相異食材的口感。汆燙海鰻肉時，魚肉受熱膨脹，如大朵牡丹綻放，令人賞心悅目。

雖說製作海鰻生魚片相當費工，但這道頂級美味絕對值得一嚐。廚師需斜向入刀，並用鑷子去骨，才可使生海鰻直接入口。此外，防府的餐飲店亦正努力開發各種全新海鰻餐點，例如，糖醋炸海鰻、海鰻魚肚佐麻油及鹽巴醃製的海鰻生肝等，不妨一試。