

## 海鳗

### 美味却难以烹饪的珍馐

#### 技术难题

海鳗是京都贵族喜爱的时令珍馐，然而其体内却有多达 1200 根鱼骨，且具备烹饪手艺及熟练使用相关厨具者少之又少，因此一般民众鲜有机会品尝。烹饪海鳗时，首先需要一把又大又重的昂贵鱼刀。所使用的鱼刀刀刃长约 30 厘米、宽约 6 厘米，采用两种铁打造而成。为了能切断鱼骨便于品尝，1 厘米的范围内需入刀 8 次，才可精准切碎。海鳗的丰收期一年只有五个月，因此练习烹饪的时间有限，一般需花五年以上时间才能习得烹饪海鳗的技术。即使是一流的厨师，加上切鱼骨的时间，也需约 15 分钟才能处理完一整条海鳗。

#### 物尽其用

5 月中旬至 9 月中旬是海鳗的旺季。梅雨季过后的海鳗更加肥美，且鱼骨柔软，被饕客视为极品。此时的防府餐饮店，多会用海鳗的约八个部位来烹制“一鱼十吃”套餐。来客可一次尽享整条海鳗的多样美味——海鳗肉可在锅中涮食，柔嫩的海鳗白肉，富有嚼劲及胶原蛋白的鱼皮，与清脆爽口的蔬菜一同品尝，能同时享受相异食材的口感。海鳗肉涮入锅中，鱼肉受热膨胀，如大朵牡丹绽放，令人赏心悦目。

虽说制作海鳗生鱼片相当费时，但真正的美食家绝不会错过这道美味。厨师需斜向入刀，并用镊子去除去骨，方可生食海鳗。此外，防府的餐饮店还在努力开发各种全新海鳗料理，例如，糖醋炸海鳗、海鳗鱼肚佐麻油及盐巴腌制的海鳗生肝等，不妨一试。