

鯽魚壽司

鯽魚壽司是一道傳統魚料理，源自平安時代（794-1185）的近江國（今滋賀縣），屬於發酵壽司，是最古老的壽司形態，即使用發酵後的魚（而非鮮魚）製成。這種做法與泰國北部至中國雲南部分地區的料理方式很接近，都是用鹽和米飯讓魚發酵而成。據說鯽魚壽司起源於中國內地，原本使用的是鯉魚，傳入近江國才改為鯽魚。今天的鯽魚壽司只取琵琶湖及其相連河川獨有的日本鯽魚製作。

製作鯽魚壽司非常耗時間，數百年來，始終保持著古老的製法。首先，刮去魚鱗、去除魚鰓和內臟，清洗乾淨，保持魚身和魚骨完好。然後，在魚身裡塞滿鹽，醃製幾個月。下一步，掏出食鹽、填入米飯，並且把魚疊放入裝滿米飯的大容器內，密封後將容器放入水中。隨著時間的推移，米飯中的乳酸菌會溶解魚骨使魚發酵。在沒有冰箱的時代，人們發明出這樣的方式，用來儲存生魚以備日後之用。

鯽魚壽司通常選用帶卵的鯽魚製作，食用時切成塊，以冷盤形式上桌。包括魚頭在內的整條魚都被擺放在盤子裡，點綴少量發酵的米飯。初次來到這座城市的人見到這道菜肴可能會非常吃驚，然而，撲鼻而來的強烈酸味才是這道料理最明顯的特徵。首先呈現出濃濃的醋味，之後酸味和鹹味會被魚籽的微妙風味取代，魚肉質地鬆軟，與其他壽司截然不同。

鯽魚壽司可以作為清酒的佐酒小菜直接食用，也可以做成茶泡飯吃。正如藍紋乳酪與葡萄酒是絕配，這種強烈的味道非常適合搭配酒類。