

鲫鱼寿司

鲫鱼寿司是一道传统鱼料理，源自平安时代(794-1185)的近江国（今滋贺县）。它属于日本最古老的寿司——发酵寿司，通常使用发酵后的鱼（而非鲜鱼）制成。这种寿司与泰国北部至中国云南部分地区的料理方式很接近，都是用盐和米饭令鱼发酵而成。据说鲫鱼寿司起源于中国内地，原本使用的是鲤鱼，传入近江国后才改为鲫鱼。今天的鲫鱼寿司只取琵琶湖及其相连河川独有的日本鲫鱼制作。

制作鲫鱼寿司非常耗时间，数百年来，制法始终如一。首先，刮去鱼鳞、去除鱼鳃和内脏，清洗干净，保持鱼身和鱼骨完好。然后，在鱼身里塞满盐，腌制几个月。下一步，掏出食盐，填入米饭，并且把鱼叠放在装满米饭的大容器内，密封后将容器放入水中。随着时间的推移，米饭中的乳酸菌会溶解鱼骨，使鱼发酵。在没有冰箱的时代，人们发明出这样的方式，用来储存生鱼以备日后之用。

鲫鱼寿司通常选用带籽的鲫鱼制作，食用时切成块，以冷盘形式上桌。包括鱼头在内的整条鱼都被摆放在盘子里，点缀少量发酵的米饭。初次来到这座城市的人见到这道菜肴可能会非常吃惊，然而，扑鼻而来的强烈酸味才是它最显著的特征。它首先呈现出浓浓的醋味，之后，酸味和咸味会被鱼籽的微妙风味取代。鱼肉质地松软，与其他寿司截然不同。

鲫鱼寿司可以作为清酒的佐酒小菜直接食用，也可以做成茶泡饭吃。正如蓝纹奶酪与葡萄酒是绝配，这种强烈的味道非常适合搭配酒类。