

## 鰺鱼涮涮锅

“鰺鱼涮涮锅”是一道日式火锅料理，主要食材选用“五条鰺”（也称“黄尾鰺鱼”），这种鱼类盛产于日本近海水域。这道涮锅是京都府北部沿海地区的著名地方特色料理。该地区是日本三大五条鰺产地之一，另两处是长崎县五岛列岛和富山县冰见市周边海域。鰺鱼涮涮锅是用涮火锅的方法在桌上现涮现吃，切成一口大小的鰺鱼薄片只需要放入沸腾的昆布高汤里很快地涮一涮，无需等到鱼肉完全熟透就要捞出，然后蘸上美味可口的酱汁送入口中。搭配鰺鱼片的酱汁里通常有柚子醋、青葱和萝卜泥，具体配方则每家每户、每个餐厅各有不同。

这道料理通常是朋友或家人围着一口汤锅一起吃。尽管其他季节也有可能买到这种海鲜，但冬季的五条鰺才最为肥美，因此，餐厅只在冬天的几个月内供应鰺鱼涮涮锅。这种鱼根据体型大小有很多不同的名字，只有体长达到 80 厘米、重量达到 10 公斤左右的才能被称为“鰺”(Buri)，这也是区分这种鱼类成熟与否的分界线。在丹后地区，鰺鱼一直是正月新年和生日宴席上的传统料理。如今，这道料理早已风靡整个京都府北部地区的旅馆和餐厅。据说，宫津的“鸟喜”和伊根的“油屋”两家餐厅的大厨是鰺鱼涮涮锅的原创者。