

## 河豚：從禁止到推崇

日本食用河豚的歷史十分悠久，新石器時代貝塚的考古發掘表明，早在繩文時代（西元前 12,000-前 500 年），人們就開始食用河豚了。一開始，富有冒險精神的漁民還無法去除致命的河豚毒素，對多數人而言，河豚可能是人生的最後一餐。儘管風險巨大，但在之後數世紀中，河豚卻越來越受到歡迎。

到了安土桃山時代（1568-1603），西日本因食用河豚而亡的人數劇增。到了 16 世紀晚期，武士們為擴張領土而聚集在九州時，很多人不是犧牲在戰場上，而是喪生在餐桌上。

位居太閤的豐臣秀吉（1537-1598）在 1592 年頒布了「河豚食禁止令」，違者會受到嚴厲懲罰，甚至會失去武士階層的重要收入來源——世襲俸祿。這項禁令對於鍾愛河豚的長州藩（今山口縣）武士來說，實在過於嚴苛。

不過，普通民眾還是在秘密食用河豚。一直到 1888 年，出生於山口縣的日本首任首相伊藤博文（1841-1909）在下關的日式旅館「春帆樓」享用了一頓豐盛的河豚料理，食用河豚才再次合法化。為了記念伊藤博文因迷上河豚的味道，廢除了實施近 300 年法律這件事，今天春帆樓前依然立著「河豚之碑」。

### 河豚料理

下關面對的響灘、周防灘和關門海峽都是河豚的良好漁場。因此，下關成為日本最大的河豚批發地，被稱為「河豚之本場」，這裡的河豚料理聞名全國，每年處理的河豚數量在日本也是一騎絕塵。河豚不但可以做成生魚片、壽司、火鍋、米粥，還能將河豚魚鰭烤熟再倒入熱清酒，現做河豚鰭酒，食用方式多種多樣。其中，微微炙烤的河豚魚白子（精巢），更是極品美味。

### 別名繁多的河豚

河豚在幾百年間有過許多個名字。在日本，一般稱為「フグ（fugu）」，漢字和中國一樣是「河豚」。河豚在關西地區常見的暱稱是「鐵砲」（火槍），隱喻牠可能讓人致命。在下關，牠被稱為「ふく（fuku）」，可能源自同音字「福」。另一種說法是，フグ的讀音與「不遇」相似，意為不得志、不走運，因此當地也會避免使用。