

河豚：从禁止到推崇

在日本，食用河豚的历史十分悠久。对新石器时代贝冢的考古发掘表明，早在绳文时代（公元前 12,000-前 500 年），人们就开始食用河豚了。最初，富有冒险精神的渔民应该还无法去除致命的河豚毒素，对大多数人而言，河豚可能就是人生最后一餐。尽管风险巨大，但之后数百年中，河豚却越来越受欢迎。

到了安土桃山时代(1568-1603)，西日本因食用河豚而亡的人数剧增。16 世纪晚期，武士们为扩张领土而聚集在九州时，许多人不是在战场上而是在餐桌上丧生。

1592 年，位居太阁的丰臣秀吉(1537-1598)颁布了“河豚食禁止令”，违者将受到严厉惩罚，甚至会因此失去武士阶层的重要收入来源——世袭俸禄。对于钟爱河豚的长州藩（今山口县）武士来说，此项禁令显得尤为严苛。

不过，普通百姓依然在秘密食用河豚。直到 1888 年，日本首任首相、出生于山口县的伊藤博文(1841-1909)在下关的日式旅馆“春帆楼”享用了一顿丰盛的河豚料理，食用河豚才再次合法化。伊藤博文因迷上河豚的味道，废除了实施近 300 年的法律。为纪念此事，今天春帆楼前依然立着“河豚之碑”。

河豚料理

下关面向响滩、周防滩和关门海峡，这些都是河豚的良好渔场。因此，下关成为日本最大的河豚批发地，被称为“河豚之本场”，这里的河豚料理闻名全国，每年处理的河豚数量在日本也无以伦比。河豚的食用方式多种多样，不仅可以做成生鱼片、寿司、火锅、米粥，还能将河豚鱼鳍烤熟再倒入热清酒，现做河豚鳍酒。微微炙烤的河豚鱼白子（精巢）更是极品美味。

别名众多的河豚

数百年间，河豚有过许多个名字。在日本，一般称为“フグ(fugu)”，汉字同中国一样为“河豚”。关西地区常见的昵称是“铁砲”（火枪），隐喻河豚可能致命。在下关，它被称为“ふく(fuku)”，可能源自同音字“福”。另一种说法是，フグ的读音与“不遇”相似，意为不得志、不走运，因此当地也会避免使用。