

香鱼料理

香鱼是生活在河流和溪流中的小型淡水鱼。它们只能生活在清澈、湍急的水域中，因此主要栖息在像吉野川（也称为纪之川）这样的地方，这里有来自山区的清澈泉水。这种相对罕见的生存条件使香鱼变得珍贵。在川上村，香鱼料理的形式多样，从当地路边市场（道之驿）可以外带的现烤香鱼，到精致讲究的香鱼套餐料理，应有尽有。

最典型的香鱼烹饪方法是盐烤。烤制时在鱼鳍和尾部撒上粗盐以防烤焦，然后将整条鱼穿在竹签上烤制。这种烹饪方法看似简单，但如何将鱼穿在竹签上使其呈现波浪形（仿佛游动的姿态）却是一门艺术。品尝盐烤香鱼时，通常会将整条鱼（包括撒了盐的鳍部）全部食用。

此外还有一些更为复杂的烹饪方式。香鱼生鱼片的制作方法是将鱼身上的大部分肉完整剔下，切成薄片，再将其整齐地摆放在鱼头和鱼尾之间。香鱼也可以制作成天妇罗（可整条油炸，也可将其切成精致的鱼片油炸），或是与生姜、甜酱油和山椒一起炖煮。有时香鱼还会用于釜饭的制作，这道菜类似于辣味菜肉饭、西班牙海鲜饭或印度香饭，将米饭与切丁的蔬菜一起，在小铁锅中加入酱油、味噌等调味料烹制。烹制时会将一整

条香鱼埋入米饭中与其他食材一起蒸煮，有时还会在上面打入一个鸡蛋。可以说，吉野川中的香鱼数量有多少，烹饪香鱼的方法就有多少种！

川上村的多家酒店和传统旅馆都供应香鱼料理，他们供应的多道菜肴让食客有机会一次性品尝到多种香鱼美食。