

## 蒲郡的饮食文化

蒲郡的沿海位置和自然环境孕育了丰富的饮食文化。这座城市坐落在三河湾的海岸线上，湾区内水域平静，浅滩众多，如此得天独厚的条件孕育了丰富的海产品种类，同时，这里也是该地区唯一一支深海渔船队的驻扎基地。在陆地上，一条弯月形的低山脉环绕着这座城市，当地气候环境温度适宜，日照充足，非常适合种植柑橘类以及草莓等各类水果。蒲郡地区还是三河牛的主要产地，三河牛是当地著名的和牛品牌。竹岛地区的许多餐馆都会提供以当地食材作为原料的菜肴，蒲郡经典酒店和竹岛酒店的餐厅也会提供此类菜品。

### 大海的馈赠

三河湾的平静海水和柔软沙滩，为日本文蛤提供了优良的栖息环境。日本文蛤是一种体长大约 4 厘米的埋藏性双壳贝类，在蒲郡的饮食文化里占据着举足轻重的地位。每至晚春与初夏时节，成群结队的游客便会如潮水般纷纷涌向竹岛海岸挖日本文蛤。虽然日本文蛤在日本各地均有分布，但三河湾的数量尤为丰富，约占全国日本文蛤总捕捞量的 48%。日本文蛤通常用于味增汤的配料，不过在蒲郡这片土地上，人们常常会把日本文蛤与粗面条、海带以及海鲜高汤相互搭配，成为一道备受欢迎的菜肴——蒲郡乌冬。

从另一方面来看，位于海湾之外的深海水域，乃是蒲郡诸多较为罕见的海鲜的重要来源。蒲郡的四艘深海渔船队，是爱知县唯一的深海捕捞力量，为当地市场供应绿眼鱼等鱼类。绿眼鱼因其长着一双极为醒目的绿色眼睛而得名，它的肉质柔软白嫩，故而备受人们喜爱。此外，还有深海银鱼，这种鱼有着细长的身体，肉质呈现独特的蓝色。由于这种鱼的食用对新鲜度要求颇高，在新鲜程度受限的情况下，鲜少在捕捞地区以外的地方食用。另外，还有两种被视作珍馐美味的深海物种，一种是赤座虾，这是一种外形酷似虾的小龙虾，体型最大能够长到 25 厘米，肉质柔软，微甜，相较于常见的伊势虾，口感更为细腻；另一种是高足蟹，也就是人们熟知的日本蜘蛛蟹，堪称地球上体型最大的甲壳类动物，最大腿展可达 3.8 米。在蒲郡当地的餐馆之中，深海鱼类通常可以做成刺身，或是采用烤制、炸制进行烹饪。不过，鉴于其捕捞量相对较少，并非所有深海鱼类都能随时供应。

### 品牌牛肉

三河牛是一个和牛品牌，因其肉质鲜嫩而闻名遐迩。产自包括蒲郡在内的爱知县部分地区。虽然这一品牌诞生于 1990 年，然而在该地区，将牛作为肉用牛进行饲养的历史悠久。凡是被认定为三河牛的牛肉，必须产自三河地区近 60 个通过认证的农场，而且该牛肉在日本所施行的五级质量评级体系中，必须达到 4 级或者 5 级的标准。三河牛通常作为牛排食用，或者切成薄片用于涮锅和寿喜烧。

### 水果之乡

蒲郡地区气候温暖宜人，阳光充沛，为当地的水果种植创造了得天独厚的条件。终年吹拂着来自南方的温暖海风，滋养了柑橘、草莓、葡萄以及瓜类等各类水果。蒲郡因其种植于周边山丘之上的蜜柑而声名远播，而蒲郡橘子公园所产蜜柑更是颇具名气。每年 10 月至 12 月期间，游客们均可前往橙园采摘蜜柑，既可以边采摘边食用，也可以带回家品尝。在橙园之中，草莓售卖期是 1 月至 5 月，瓜类是 6 月至 9 月，葡萄则是从 6 月末到 9 月中旬。