

# 拼死吃河豚

曾錦元醫師

太順診所

飲食習慣受統治階級的影響很深，鄂圖曼帝國（土耳其人）將咖啡帶進奧地利，結果咖啡文化在維也納大放異彩，北方華人於 1945 年來到台灣，許多軍人進駐左營，左營是我的故鄉，耳濡目染之下我愛上北方麵食，連口音也變了，小時候的我常被誤認為「外省ㄣㄣ」。我喜歡杏仁茶（台灣飲食）沾著油條（北方飲食）吃，飲食在我的味蕾產生大融合。油條，左營的台灣話發音為「yu cha kwei」，油炸粿，油炸鬼，聽說「鬼」是「秦檜」這位大奸臣，表達人民的痛恨。

1895 年到 1945 年日本人統轄台灣，留下許多飲食習慣，如生魚片、壽司、蒟蒻、圓形魚漿條(おでん)(有人寫成黑輪)，但河豚的進食在台灣很少人提及，廣大的華人地區例如中國也很少河豚店，因為烹煮不慎會中河豚毒(Tetrodotxin)全身神經麻痺致死。2016 年筆者已經 64 歲。死，有輕於鴻毛重於泰山，生命太可貴了，不能輕易為了一嚐河豚珍味而死。



2017 年 12 月東京夜街景

2016 年 12 月底筆者訪問日本東京，受到大學醫師同學誠懇的招待，其中有河豚特餐，在信任日本政府有效管理河豚飲食執照的信念下，筆者人生初嚐河豚料理也安然無恙。

## 河豚料理同學會

吃河豚料理的那天，四人一組，一組要價日幣貳萬元，每人分攤日幣伍千元（約台幣 1385 元），餐後散步於寒風中的東京街道，言談之下皆覺得非常值得，河豚肉果然好吃。

2016 年 12 月底，東京比往年暖



河豚皮生食片 半透明



清酒混焦烤河豚尾

和，但對於南國台灣來的我們來說也要毛衣夾克才能禦寒，進入料理餐廳，頓時暖和起來，東京寸土寸金，餐廳座位小，擁擠的感覺反而能提升心靈上親近感。同學及家屬我們共有12人，四人一組就位後，首先上來的是河豚皮生食片（見圖），洋蔥切丁，中間以一片紅蘿蔔切片來增加視覺美感，魚背部分的皮片呈半透明，魚腹部分可見到白色，不太鹹的醬油、洋蔥丁、魚皮攪和一起咬，開始了忙碌的河豚料理餐，服務人員接著奉上焦烤河豚尾清酒及河豚生魚片（見圖）。在台灣筆者喝的清酒是透明無色，而燒烤河豚尾清酒則同時俱有酒香及魚尾焦香，魚尾焦香很接近台灣虱目魚的焦炸香味，清酒入肚馬上趕走東京的寒冬。

河豚生魚片呈乳白色半透明，另外附上沾醬（見圖），柴魚熬製的醬油加上白蘿蔔及紅蘿蔔末沾上生魚片，風味特殊，比一般魚肉堅實，比

雞肉柔軟，一點無腥味，太珍貴了，每人只能分到四片，薄薄的。再來就是結結實實的燒烤河豚肉，配以白菜，青椒，檸檬，河豚先炸再微烤，信任日本河豚料理師傅的宰殺技術，無人有任何驚恐警戒心，大口咬下佈滿檸檬香汁的河豚肉，細酌焦烤河豚尾清酒，果汁、可樂皆可免費再續杯，2018年5月，日本同學說，飲料、酒不再有續杯優惠，後悔當時沒有暢飲到醉。

另外一盤河豚肉又端上來了，服務人員捧上火鍋，涮河豚肉上場，等於河豚肉三種吃法，生吃、炸烤、涮食，讓顧客品嚐不同溫度下的河豚肉，有如進行了河豚肉溫度之旅，日本人盛行的泡溫泉文化也是冰池、溫池、40度熱水池三樣不同的皮膚與水的對話，而此次河豚料理的師傅也讓河豚肉在三種不同的溫度製作下和顧客的味蕾進行三種不同的對話。

好戲未完，火鍋濃汁裏已經累積



日本清酒傳統酒杯



河豚肉生食 火鍋兩用

了河豚皮及河豚肉的精華，服務人員將小粒白色越光米丟入，製成稀飯(雜炊)，稀飯再披上海苔末，稀飯入口，佐以白蘿蔔、黑豆漬物，眾人酒足飯飽，衷心感謝日本同學的招待。

### 河豚料理與文化、歷史

由於政治變動，台灣的飲食文化匯聚了日本、中國各省的精采料理，甚至在台灣發生融合現象，但河豚飲食未曾在台灣盛行。華人的滿漢全席為人驚羨稱道，清朝康熙皇帝 66 歲所舉辦的滿漢全席包含了 300 道菜 3 白天 6 夜晚才能吃完，其中的「西施乳」就是以河豚的精白製作，精白就是河豚的白色精囊，台灣人盛讚的烏魚膘(烏魚的精囊)也是白色有如硬化的豆花。黃帝飲食有層層官員及安全人員把關，所以未曾因為河豚相關料理鬧出人命。

在日本沒有河豚料理執照的管

理之前，享用河豚料理有如漫步於百花齊放，異香撲鼻的花園之中，而花園地裏佈滿了地雷，一方面飲食感官有了極致的享受，另一方面隨時會有失去生命的可能，「美味與死亡」兩者為不共戴天，「不共」兩字在日文之中和「河豚」的發音一模一樣皆為「FUGU」。

宋朝書畫收藏家袁宏道曾經邀請蘇東坡(西元 1037~1101 年)來欣賞家中各方畫作，在「群山歸雁」這幅畫作上題了詩，「兩兩歸鴻欲破群，依依還似北歸人。遙知朔漢多風雪，更待江南半月春。」，另外一幅畫「惠崇春江晚景」則題了下面的詩，「竹外桃花三兩枝，春江水暖鴨先知。蒹葭滿地蘆芽短，正是河豚欲上時」。時光久遠，這兩幅畫皆已在華人生活圈消失，而兩首詩卻傳誦到如今，由詩中可以知道，915 年前的蘇東坡也喜歡吃河豚，而且他也知道河豚有毒，鮰魚多刺，有他所作的詩句為證，





沾醬



焦烤河豚尾，有焦香將入酒

「粉紅石首仍無骨，雪白河豚不藥人。寄予天公與河伯，何妨乞與水精鱗。」

日本旅遊作家，俳句大師松尾芭蕉（1644~1694）以旅遊散文、俳句聞名日本，「奧之細道」一書更受到台灣李登輝總統的讚賞，日本稱為「俳聖」，唐朝華人的詩聖則為杜甫。起先松尾芭蕉對於冒死吃河豚持反對的態度，在其俳句中曾寫下這樣的俳句「何擇河豚湯？分明有鯛卻不食，真不知好歹」，一段時期過後，松尾芭蕉也忍不住誘惑吃了河豚，寫下俳句，「哎呀沒事矣！昨夜平安過去了，饗河豚湯汁」，（茂呂美耶，江戶日本一書）。松尾芭蕉的年代晚於蘇東坡約 600 年。茂呂美耶這位女作家將吃河豚的心境描寫如下，「偷人家妻子，驚心動魄又美味，有如嘗河豚。」筆者吃河豚時心境安祥不作非份之想。

日本最早開發河豚料理的地方在本州下關，1592 年豐臣秀吉集結重兵於下關，準備渡海攻打朝鮮，正逢河

豚盛產期，盛產期為每年 10 月到隔年 3 月，許多士兵大啖河豚，結果出師未捷，身先因河豚而亡，豐臣秀吉下令禁吃河豚好長一段時間。1888 年日本首相伊藤博文訪問下關，當地有名的河豚餐廳老闆娘藤野夫人不顧禁令奉獻河豚料理給伊藤博文享用，伊藤博文讚嘆為「天下美食」，1892 年日本解除河豚進食禁令，下關市成為日本河豚料理最有名地區，伊藤博文進食河豚料理的地點在下關市馬關港區的春帆樓，下關市位於日本本州的最西端，以關門海峽和九州相望。春帆樓原本是藤野玄洋醫師所開的藤野醫院，藤野去世後，他的太太把醫院改為割烹旅館，以河豚料理聞名於日本，於明治三十八年獲得日本河豚料理許可證一號，藤野太太的精明大大提升了「先生娘」（即醫師娘）的社會形象與地位，間接帶動下關的經濟，使下關的河豚料理成為日本第一，日本第一當然也就是世界第一，旅館有三棟建物，月波樓、春帆樓、





風月樓，春帆樓為伊藤博文所命名。

世界上河豚有一百種左右，台灣的河豚散見於海邊，淡水河流內少見，中國的河豚則有 30 種，可以由大海游入長江中下游並定居於淡水湖中，在中國，長江三鮮是河豚、鮰魚、刀魚，蘇東坡所喜歡的河豚是那個種類無史可考。日本允許 21 種河豚進口，主要以虎河豚為主，有人發現人工養殖河豚毒性比野生河豚少，美味則不遜色，一樣好吃，毒性減少的原因仍是學術界之謎。各類河豚統計起來，長 10 公分到 20 公分，體重在 300 公克上下。

河豚毒屬於神經性毒藥，沒有解藥，一旦中毒肌肉神經癱瘓，無法呼吸、無法心跳、四肢不能伸展，只能靜待毒性消退，醫療方面需施以靜脈全營養輸液、氣管插管配以人工呼吸器、葉克膜，肢體定時翻轉避免褥瘡，發達的現代醫療應可幫助病人渡過難



關，安然撐到毒性衰退。

### 結語

台灣沒有河豚宰殺執照的設立，台灣人也不流行吃河豚，有人在餐廳販賣河豚料理，所展示的是日本政府頒發的河豚料理執照，難以認證，在台灣，我絕不敢吃河豚料理，在東京呢？再拼死吃吃看，畢竟好吃，吃得有保障，較安心，由於消費群大，費用反而比台灣便宜。