



山内一弘与儿子

安然港湾

文/董文璐 图/轱辘gu6工作室

普契尼(Giacomo Puccini)经典代表作《蝴蝶夫人》把日本旋律与意大利风格完美融合,正如歌剧的背景发生地日本长崎一样,汇集异国文化风情孕育为自己独有的气质。长崎是日本锁国时代少数对外开放的港口之一,是交通枢纽,英国、葡萄牙、荷兰都是通过它与日本有了密切的往来。经历过痛楚的长崎,展现在我们面前的却是清新海风的现代化城市,美丽、多元、富有活力又气定神闲。

在以海为生的日本,长崎自古以来便是日本对外交流、对外开放的门户,也是欧洲文化和中国文化传播的重要口岸,这一切给长崎带来了繁荣和兴旺。更为著名的莫过于它是日本最大的渔港,水产业是主要支柱产业之一。长崎最有名气的当属有着百年历史的鱼市场。长崎鱼市株式会社是产销经营者,为全国主要消费城市提供水产品。深夜捕鱼,黎明开市,分装好的鲜鱼在码头被井井有条地码放,天亮前,就被热闹地拍买一光。买家是鱼市场的家族式档口。鲜鱼海味除了在鱼市场的档口卖,还销往日本国内各大城市的超市、大型料理店,以及出口海外。

长崎的海鲜市场深深地打着日本烙印:超出想象的勤劳、敬业,把海洋的馈赠最大化地加以合理运用。鱼市场在长崎市经历百年风雨,12年前搬到了填海而成的这片鱼市疆土,渔老板们的捕鱼技术与经营规模不断发展改进,但对这份朴素而基础的工作的热情却始终如一,保证品质,笑脸待客一直延续至今,未曾改变。

山内一弘是长崎鱼市场众多商家的一个典型样本,就像很多报道中所说,长崎的渔老板是“世袭制”的。他的父亲从1942年开始经营鲜鱼生意,1967年成立了渔业公司,当时是市场中第一家采取公司化经营模式的。10年前山内一弘家经营的鲜鱼进入超市渠道,单超市年销售额达到了6亿日元(约500万人民币)。现在长崎的不少年轻人选择去东京、大阪念大学,然后便留在那里工作、定居。但山内一弘的儿子却没有离开这里,和他一起打理渔市生意。一弘老板说,“这工作在年轻人眼里虽然不算时尚,但却实实在在,他如我年轻时一样,非常用心。也许是‘身在此山中’的缘故,我也不知道长崎到底有哪些特别好的地方,但是我想这里是全日本最适合生活的城市之一,气候好,亲近自然,小地方生活节奏慢得叫每个人都从从容容。”

Tips: 山内一弘推荐——在我看来,长崎的鱼都很鲜美,在夏季,推荐朋友尝尝这里的竹夹鱼,要是冬天来则一定要尝尝青花鱼,日本的料理馆子统统以用长崎鲜鱼为食材作为一种骄傲。旅行者总认为寿司和鱼生是日本料理的标签,其实烤鱼与煮物也是我们本地人餐桌上的“常客”,不妨尝试一下。另外,一定要尝尝长崎的卓袱料理,满满一桌精致的海鲜美味,超有满足感。

1947年就开在鱼市场旁边的“水产食堂”也在1999年随着鱼市场搬到郊区,生意一直很好,最近在日本的微博也相当火爆,很多国内外游客慕名而来。老板说她没有想过把这个“食堂”做大,只是为了照顾渔民和鱼老板们这些老主顾,一直坚持从早上4点就开始营业,靠渔为生的本地人劳作归来,就可以吃上热乎乎的饭菜。另外就是坚持不用冷冻食材,甚至不用隔夜鱼;一切料理都亲手制作,烹调方法也全部是最传统的家庭做法,真的是有妈妈的味道。可能是这些原因,使得这个实实在在的老店默默地在网络逐渐走红。

Tips: 水产食堂老板娘寺中惠美子推荐生鱼片定食和海鲜盖饭,味道非常地道。另外水产食堂的价格也非常实惠,每人只要1000日元(约合83元人民币)

币),就可以吃得饱饱的。她说“我始终相信实惠的价格,地道的料理是人气的保障。”

长崎县九十九岛的牡蛎非常著名,可是能在海上自己烤牡蛎的市场却只有一家——Marumo水产有限公司。长崎的牡蛎在全世界都很有名气,无论西方人和亚洲人对烤牡蛎这种吃法都非常感兴趣,但是烤牡蛎有一些技巧,是否能够吃到美味,细节决定“成败”:首先为使受热均匀,一定要先烤牡蛎相对平坦的一面,烤上1~2分钟敲击后声音发空就证明牡蛎已经烤熟了,牡蛎会自动张开,然后再翻过来烤3~4分钟,配上柚子醋下肚,格外鲜美。在微微晃动的船甲板上,吹着有一丝咸味的海风,鲜牡蛎、烤牡蛎、牡蛎粽子、烤扇贝、烤海螺、牡蛎浓汤……每一样都不能错过。[1]



长崎是日本最大的渔港



水产食堂老板娘寺中惠美子



在海上自己烤牡蛎是Marumo水产有限公司的招牌特色

设计手记