



河豚脯，微火细煨，慢慢咀嚼，隐藏鲜味不断溢出。如此独特，来杯清酒Sake吧！



把魴鱈鱼皮撕下，刀锋去鳞，稍微修饰，就可烤得酥脆带咬劲，适合下酒。



海藻 (\$6.60) 浸泡在冷汤里滑溜溜的，三两口入喉，仿佛闻到海洋气息。

日本料理讲究食物的精致与原味感，Rakuichi的日本料理从生鱼到Wasabi都讲究新鲜与精致，让食客吃出浓浓日本风。



新鲜山葵，新鲜研磨新鲜吃，本地日本餐馆难得一见。

Rakuichi

地址：
#03-11 Far East Shopping Centre
(希尔顿酒店隔邻)
电话：6737-0757



镇在冰上的皱褶腐皮(\$10)细嫩到筷子几乎挑不起。

文·摄影 / 黄卓伦

新加坡的日本料理餐馆很多很多，多到令人难以置信。

不说在小区纷纷出现的馆子，只要是任何新开的购物中心，前后左右必定看到形形色色的日本料理餐馆。

这些年来，在不同馆子尝过吃过，爱恨交加。令你难以相信的是水准参差不齐，加上师傅流动之快，就曾有一业者感慨万千地说：“每个月有新的日本餐馆喜洋洋开幕，每个月也有日本餐馆懊恼关门。”

鲜，也有假鲜

我喜欢日本料理，却有原则，吃得很快。

日本料理原料贵，要吃得精细且有品味，一定要付出代价。

讲求新鲜度的鱼和寿司，岂有可能每碟一两元就吃得到？

而且，聪明的日本人已研制出一种有染色效果的“油”，让不怎么新鲜的

生鱼突然艳丽起来，焕发鲜彩。在饮食行业，这已是行家“公开的秘密”了。

对只求“吃够本”的客人，哪尝得出肉质的鲜度和甜味？

令我百思不解的是，国人吃海鲜特别讲求新鲜。如果下锅烧煮的虾、蟹、鱼不够新鲜就呱呱叫，但对生吃的鱼却含糊其词，即使不够新鲜也咕嘟入喉。

不辨菽麦，其“鲜”何在？

鲜，山葵也鲜

一般人也不懂得山葵 (Wasabi) 的吃法，只是大量搅拌酱油，弄得一个碟子混油浊、脏兮兮。可怜的鱼，在山葵酱里翻来覆去、浸泡泡泡。吃进嘴里，刺鼻呛喉，仅此而已。

正确的吃法是用筷子挑点山葵，轻抹在鱼片上。接着把鱼片夹起，鱼底微微蘸点酱油，施施然送入齿间，慢慢咀嚼，嚼出鱼的软度和弹性，品尝渗出的鱼汁混合酱油和山葵的味道。吃完后，碟子干净，仅剩少许酱油。这才是日本人传统生活礼仪和讲求饮食素质的美。

岂一鲜字了得？



日本料理原料贵，要吃精致新鲜的生鱼，就要付出一定代价。

我在日本吃过新鲜山葵，本地则在香格里拉的“准万”日本餐馆吃过，那浓郁的新鲜味道，哪是一般馆子的山葵粉调拌比得上呀。

在这家Rakuichi，我又尝到了新鲜山葵。

可别小看新鲜Wasabi，保存期不长的山葵，每个要48元。正因为保存期不长，“鲜”得惊艳。

鲜，不鲜不食

本地好的日本餐馆一般都“隐藏”着，只有懂得饮食精髓的常客才知道。

Rakuichi，是我去年圣诞前夕意外发现的。它“隐藏”在东远购物中心3楼的角落，不要说中心外的匆匆过路客，即使走进中心里面，一时也难以发现。

掌柜的冯为阳师傅 (Jacky) 说：“我们这里是常客，懂得日本料理精髓的客人。他们很挑剔，也很有品味。我喜欢这样的客人。”

Jacky拿着一尾魴鱈，张开其特大双鳍，从鱼身的柔软度到明亮眼珠，展现无比鲜度。

“我选鱼很严格，不喜欢卖不新鲜的鱼。来货三两天后，我不会降价卖，而是和同事们自己吃。”

那天Jacky把这尾300克的魴鱈做成三种吃法：一吃是片肉为生鱼片，约100克；一是撕下鱼皮烤酥，只有两片；一是鱼骨鱼头鱼尾烧汤。一鱼三吃，代价为70元。

我尝了尝，确实新鲜，一鲜难忘。

鲜，鲜得有价

善意提醒，这家馆子消费相当高，你要有心理准备。那天我和朋友两人的账单为200多元。

然而，山葵的鲜、腐皮的鲜、魴鱈的鲜，还有让我吃到瞠目结舌的鳕鱼精巢、微火烘干的河豚脯、先焗后烤的酱油三层肉……啧啧……岂止是一个“鲜”字了得？



鳕鱼精巢 (\$25) 如云似絮，柔滑舌上化，一般岁末才有供应。