



▲星鰻壽司。



▲石司供貨宮城縣鹽釜天然本鮪赤身握壽司。

大隱隱於市

時令食材

我們在討論日本料理的時候總有一種迷思，本地食客潛意識真覺得日本師傅水準一定高於本地師傅。這是一種完全沒有依據的主觀臆斷。烹飪的門檻有多高在於一個人嘗試跨越它的努力有多大，當一個廚師全身心投入一門料理的鑽研和學習後，國籍和出身根本不是問題。

位於中環H Code的壽司店「壽司雲隱」(Sushi Kummogaku)，開業已一年有餘。我根本不信「血統論」，相信只要對日本料理的理解到位，技法過硬，便能做出美味來。去了這間壽司店幾次，真心覺得越來越好，於是便將這兒當成了我的壽司飯堂之一。

徐成

精緻日式料理



▼抱籽槍烏賊。



▼鮫鰵魚肝波蘿包。

原先，此店主廚是中日混血兒森智昭，店名叫「Mori」，後來他離開餐廳自立門戶，於是副廚陳永健年紀輕輕便接手了這家店，並改名為「壽司雲隱」，取的是「大隱隱於市」之意。

熟客都親切地叫主廚為健師傅，雖然年紀輕，按資歷卻已是個「老」師傅了。在壽司這個行當他摸爬滾打了近十年，他對日本料理的熱情非一般人可比。他不僅工作勤奮，業餘時間還自學日語和大量閱讀各類料理及日本飲食文化方面的書籍，對壽司流派淵源及傳承了然於心，對一些折射在飲食上的文化細節亦研究到頂位。

比如卷壽司按照大小分為太卷(太巻き)和細卷(細巻き)，最常見的太卷壽司是海苔卷，顧名思義，即外層以海苔包裹醋飯及各類食材的壽司卷。製作海苔卷的時候，每一家店都有自己的食材搭配，並無絕對定法。有些店以金槍魚聞名，便會做純金槍魚肉的太卷，大部分的店則會加入多種食材，組成食材豐富、味道複合的太卷。當然有些店為了節省食材，會巧妙地剩餘食材做進太卷裏。

和諧平衡的味覺體驗

在日本，最有名的太卷是節分日食用的惠方卷(惠方巻き)，這種壽司卷起源於大阪，如今已在全日本普及，成為許多壽司店太卷的藍本。惠方卷裏有葫蘆蘆(干瓢)、黃瓜、伊達卷(一種出汁(即由鰹魚花和海帶煮製而成的日本高湯)雞蛋卷)、星鰻或鰻魚、蝦肉鬆(臚)、日本對蝦(車海老)及煮香菇(椎茸)，對應着日本神話中的七福神。健師傅做的太卷便是在惠方卷的基礎上製作的，壽司雲隱的太卷很是周全得

體且美味平衡。

一些壽司店為了迎合本地食客的口味，常做些口味突兀的融合菜，比如麻婆白子就是一例。健師傅希望給食客帶來更多真正符合日本味覺的時令菜式。比如最近吃到的抱籽槍烏賊(子持ち槍烏賊)便是一例。這道菜需將兩隻烏賊的籽釀入一隻烏賊裏，並用原汁熬成醬配搭，入口便感覺到鮮甜，而綿密的烏賊籽包裹着舌尖將鮮味細細釋放，讓人欲罷不能。

脆殼菠蘿包內有魚肝

當然健師傅也善於做出創新，只不過都是在和諧平衡的味覺體驗內的。比如廣受讚賞的小菜鮫鰵魚肝波蘿包，就是將本地飲食文化與日本味道相結合的範例。這道菜需要選擇顏色紅潤、油分較足和鮮度高的日本鮫鰵魚肝，排除血水就需要一天時間，煮製後還需要浸泡一天。

鮫鰵魚肝配醃漬小西瓜(奈良漬)是常見搭配，健師傅將切得細碎的醃漬小西瓜混入細緻過篩的鮫鰵魚肝醬中，再注入具有香港風情的菠蘿包脆殼裏。鮫鰵魚肝醬特意低溫儲藏，為的是模擬冰淇淋的口感，而脆殼則是新鮮出爐。一脆一潤，一熱一冷，兩口吃完的小菜竟可在口感、味道和溫度三個層面達到如此高的完成度，令人驚喜。

▶日本豐洲市場供應商石司的標籤。



◀小肌握壽司。

壽司：醋飯的藝術

壽司是醋飯的藝術，每貫不變的是醋飯，輪番上來與之搭配的是題材，因此千萬不可本末倒置——一家壽司店的立足之本在於醋飯。

壽司雲隱的醋飯個性十足，主要體現在煮飯的熟度及調味用的醋上。該店用的是陳年魚沼越光米，調味用的是金將和與兵衛兩款赤醋和千鳥一款米醋。在視覺上，這裏的醋飯成赤棕色；換飯的時候可以聞到明顯的酒粕香；味覺上首先突出酸味，其次帶出恰當的鹹味，回味則是米的淡淡甜味。口感上，健師傅的醋飯黏度較低，是粒粒分明的風格。這樣的醋飯與大多數題材都可找到契合點，而與熟成後的白身魚、醃漬過的銀皮魚、味道突出的紅身魚，以及油脂較重的食材尤為和諧。

處理銀皮魚考師傅功力

白身魚和銀皮魚(光り物)的處理非常考驗壽司師傅的功力，其中又以「江戶前」的代表食材窩斑鰻的處理為最關鍵。無論是幼年的新子，抑或稍大的小肌，都是我非常喜歡的食材，但在香港卻較少吃到。剛上市的「初物」往往價格高昂，去年新子一度去到兩萬港元一公斤，而處理起來又十分麻煩，如果處理不當會又腥又柴。本地食客更喜歡金槍魚大腹或海膽一類直白的美味，所以許多壽司店索性就跳過了這一重要食材。

不過健師傅是處理銀皮魚的高手，有一次在這兒吃到一貫十分驚艷的小肌，脫水度恰到好處，清新的前調配合味道豐腴的油脂香氣，

與他性格突出的醋飯搭配在一起，是久違的美味小肌體驗。我問他是如何處理這小肌的，他大致說了一下過程，無外乎就是鹽糖醃漬脫水後，用醋水洗淨，再用混合醋來醃製，狀態到位後就撈出放到竹篩上晾乾，讓醋繼續透入魚身，之後放入冰箱靜置三五天就可以了。聽上去十分輕鬆簡單，實際上卻困難重重，因為從新子開始，窩斑鰻的狀態變化是按天計算的，所以每天拿到的魚，狀態都會不同，需要靈活調整鹽醋量和醃漬時間，這需要反覆練習才能準確掌握。

壽司雲隱的經營策略是維持較高的食材成本，將最好的食材與最合適的處理手法結合，為客人帶來不同的壽司體驗。星鰻當道時，我在社交媒體上常看到日本著名供貨商ウエケン(Ueken)發頂級星鰻的入貨照片，其中幾乎每天都有壽司雲隱的身影。健師傅處理星鰻真是有一手，別說毫無土腥味這種入門級要求了。他的星鰻糯軟鮮香，回味無窮，與粒粒分明的醋飯最為相配。這無疑是我在香港吃過最好的星鰻壽司了。

對蝦鮮活口感爽脆

這裏的日本對蝦鮮活肥碩，為保證鮮美和溫度，每次只煮四隻。身體中央保持半生狀態，一入口鮮味爆出，口感爽脆。而金槍魚和海膽就更不用多言，壽司雲隱是香港為數不多常用石司金槍魚的壽司店，根據魚的品質，健師傅也會選用其他供應商的。石司是豐洲市場著名的頂級金槍魚中盤

商，他們並不售賣品質一般的漁獲。海膽則每一季都有特別的品種，一些小眾的產地和品種總會帶來大路貨無法製造的驚喜。比如早前吃到淡路島由良紫海膽，單片體積不大，但鮮味突出，還有顯著的熱帶水果香氣，竟有點像夏日的赤海膽，是我喜歡的味道。

健師傅還在技法的上升期，與日本名店大師相比，自然有諸多需要提高的地方。但是我相信勤奮的他必將更上一層樓。

作者IG: mrchichi1988



▲瑤柱灌湯餃。



▲懷舊鶴鶉蛋燒賣。



▶焦脆香煎蘿蔔糕。

懷舊點心新風味

瑤柱上湯中的餃子脹卜卜，明顯足料新鮮；上桌時熱騰騰，餃子皮黃亮透薄，摺理分明，雖不是舊式的蒸湯餃製法，而是採用了二十世紀八十年代開始流行的湯浸餃做法，但風味及賣相傳統依然，湯頭鮮甜可口，與肉餡餃子同吃，相得益彰。

「星點心專門店」集懷舊與新派菜式於一身，於是點了造型可愛也愈來愈少見的鶴鶉蛋燒賣。鶴鶉蛋小小一口，蛋香十足，燒賣蒸煮時間恰到好處，肉汁豐富。愛香口的，要嘗嘗煎蘿蔔糕與脆皮蝦腸粉：糕煎得兩面焦香，蘿蔔清甜，口感實在；簡稱「脆腸」的點心更令我大開眼界，滑溜的腸粉趁熱吃固然精彩，即便放了一會再吃，餡料仍非常鬆脆彈牙，且不覺油膩，師傅的功力必須一讚。

有美食，也要重人情，生活才有意義。該店除生意外，還不忘鄰里守望與發揚善心，不時安排慈善派飯活動，助基層人士及長者感受別人透過食物傳遞的關懷和暖意。疫情之中，不少善心人捐款或參與義工服務，讓「星點心專門店」除了食物香味外，也充滿了濃厚的人情味。

簡飲擇食

飲茶吃點心是廣東人生活的日常，新冠肺炎疫情限聚下，不便呼朋喚友到酒樓，不少人轉而追求簡單快捷又性價比高的飲食，香港的點心專門店因此越開越多。位於太子界限街19號的「星點心專門店」是筆者的心水選擇，那裏雖沒有傳統酒樓的排場，卻有優質的出品、貼地的環境與親切的氣氛。

該店的食物選擇很多：蒸、炸、包點、糕點、腸粉、粥品、盅頭飯等一應俱全。首次光顧，由店員推介招牌美食，原來，瑤柱灌湯餃是必然之選。一般中菜食肆的灌湯餃都屬頂點，故此當我看到只賣三十多元一客的，着實有點擔心店主會將貨就價。幸好我沒因偏見而卻步，因為那兒的灌湯餃實在好吃。



◀日本對蝦握壽司。