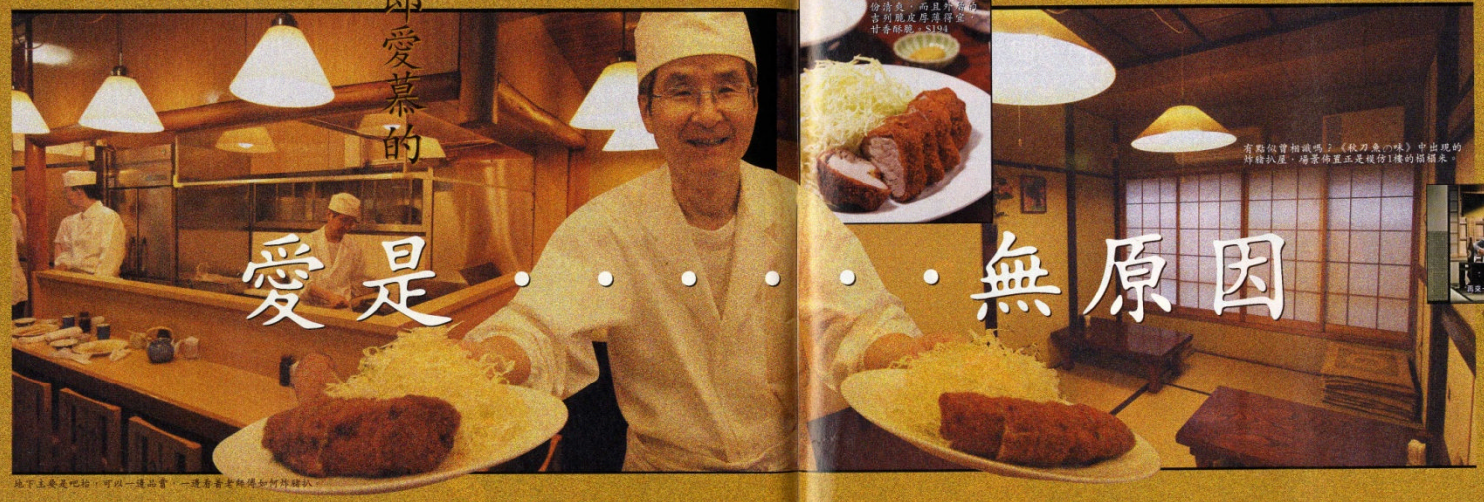
2007/08/06　飲食男女周刊有限公司　「飲食男女」

小津安二郎愛慕的蓬萊屋

《鰹魚》《茶泡飯の味》《茄子安達會西亞之夏》《香蕉》還有《烏冬》，都是以吃命名的日本電影，卻從來沒有一齣《炸豬扒》。只是，蓬萊屋的炸豬扒一直是日本大導小津安二郎心裏記掛的美食，在他的名作《秋刀魚の味》中，便有一幕模擬蓬萊屋的小店場景；演員，同樣吃着那件經典炸豬扒。

現時店內還存放着小津親筆提手的挾畫，可見他對這間豬扒小店的喜愛情至。


地下主要是吧枱，可以一邊品嘗，一邊看着老師傅如何炸豬扒。

愛是……無原因

所以，我特別欣賞蓬萊屋。

名字帶點土氣，被喻為「上野炸豬扒御三家」之一的蓬萊屋，開業已有90年，最初只是街邊攤檔，後來才改為店鋪經營。兩層高的店舖，很有昔日民家的影子。

翻查歷史，東京最早出現的炸豬扒，是由銀座的煉瓦亭所創。他們最初學做西方人的牛排，推出炸牛排，但牛貴，於是改以豬代替，結果炸豬扒甫推出即大受歡迎。

在東京，吃炸豬扒的店多的是，絕大部分也不會差到哪裏去；來蓬萊屋的，就只為了那條獨有個性的炸豬扒方程式。

兩隻鍋——先將裏脊肉放入高溫鍋油炸，迅速將肉汁鎖住，然後再以另一低溫鍋慢慢炸至熟透，豬扒吃起來時外面甘香鬆脆，裏面則柔嫩細緻。

條狀的炸豬扒被切成一片片，每片一小口一小口，吃時沒有咬喉肉的豐厚口感卻細膩動人，油分少卻肉味濃重；據說豬扒在炸前都抹上一層薄鹽，吃時滲出微鹹的肉汁，肉味也在此時給凸顯出來。

「世人都以為腰肉做的炸豬扒才叫好，我們就是要其他人知道，用水分多脂肪少肉質細嫩的脊肉來做，也可以有很好的味道。」第三代的店主山岡吉孝道。

一吃已傾慕。私底下十分愛吃，被視為半個美食家的小津安二郎，對這種味覺經歷就是一往情深；其他人呢，或許是愛小津安二郎所愛，對這口豬扒，對這家老舊小店，莫名其妙地長出一個情意結來。

口味，就是很主觀的一回事。縱然人人都說老爹的瘦薯條好好味，我還是會記掛屋企樓下那間開了30年的天馬快餐店的肥波浪薯條。吉頭，其實是有感情的。

蓬萊屋的炸豬扒少了一份油香，卻多了一份清爽，而且炸粉薄名列脆皮厚薄程度甘香酥脆，$104

有點似曾相識嗎？《秋刀魚の味》中出現的炸豬扒屋，場景佈置正是複仿1樣的樣板來。

再來一個練習記憶？

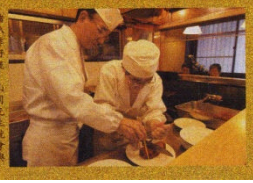
《秋刀魚の味》片段

說經典，是這裏的豬扒並不是一塊塊的，而是一條條像肥大版的吉列春卷；色很深，看外形並不討好。魅力，就在那份叱咤一時的內在美。現時日本坊間都流行吃以腰肉（loin ロース）炸的豬扒，貪其油潤多汁；但，蓬萊屋卻從一而終地選用裏脊肉（filet ヒレ），明顯地與主流背道而馳；但，其實幾十年前，這種做法才叫主流呢。

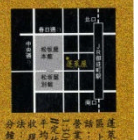
時代變了；是偏執？是不化？還是……太單純？為了保存某個時代的記憶而活，若是個人，會比較容易；一間店，很容易就被淘汰。

店子由兩層高的紅磚平房改建而成，十分俗樸。

人客上樓的樓梯本來還把數除下改在梯頭之內，一貫老店的傳統做法。


豬扒炸好後，山岡先生就會與親好合力把豬肉切片。

吃時除上等鹽醃香的特製醬汁，更加味美。



蓬萊屋 地址：台東區上野1-5-15 電話：03(3831)5793 營業時間：11:30-21:00 休假日：逢星期二 平均消費：$150-$200 收費：全一八元 分店：無 最近車站：JR上野駅徒步3分鐘