

比起其它动物与人类的关系同样更加亲密，也更“通人性”。因此，出于情感因素，马在很多国家和民族的心目中占很重要的地位，所以一听到吃马肉，难免会感到不可思议，甚至觉得太“残忍”。此外，马的饲养成本比较高，人们也更愿意把马匹用作它用，而非取肉食用。

但在日本，马肉却是一种传统美食，食用马肉的习惯可以追溯到江户时代。尤其在熊本的熊本，除了大名鼎鼎的熊本熊外，马肉料理更是当地的“名物”。与牛、猪、羊等家畜相比，马肉色泽分外鲜丽，因而博得“樱肉”之美称。

和食文化的核心价值就在于“以尊重自然为基础，保存食材原有的风味”。在“一切皆可生切”的日本，想要真正品尝到马肉的鲜美，非“马刺身”莫属了。

因为养殖食用马，想要在熊本吃到马肉料理并不难。但马肉中能生吃的部位非常稀少，想要品尝好的马刺身，除了要少买两件衣服外，对当地不熟悉的人还得费一番功夫找寻地道的马肉料理店。

于是，当年在到访熊本之前，笔者很早就在网上做好了攻略，选择了在熊本当地就有多家分店的肉类专营店“菅乃屋”，它从事肉类买卖逾百年，发展为马肉料理店则是近十多年的事。

记忆中，菅乃屋的“特选马刺身”，不似一般马刺身惯有的花形摆盘，其上桌时是平铺斜躺在长盘之中。尚未开动，其艳丽的色泽，以及仿如豹纹的雪花油脂就令人食

欲大增。佐着姜末与葱花，可以按照个人的喜好沾着辛口酱油（偏咸），或甘口酱油（偏甜）食用。

相较于其他食用肉类，马肉除了营养价值高、低热量、低脂肪、高蛋白等优点外，其氨基酸还高达20种之多。氨基酸正是组成味觉上“鲜美”的重要成分，因此马肉品尝起来口感类似牛肉，又胜于牛肉；油脂丰富，却丝毫不腻。

据了解，为防止食物中毒及细菌对身体健康的影响，按照相关法律规定，马肉须经长时间冷冻才

能食用，因此部分店家吃到的马刺身难免会残留一些未解冻的霜味，或肉质偏硬；有些则因为肉质不够新鲜，或冷冻过程有问题导致解冻后有血水渗出。但菅乃屋的马刺身却完全没有以上问题，原因在于店内马刺身的快速解冻法为独家秘方。

除了马刺身外，笔者还尝试了“马肝刺身”。新鲜肝脏口感轻脆，在盐和麻油的衬托下，更加鲜甜可

下图：日本传统喜食鲸鱼肉。

