



上图：袋鼠肉排。

对鲸肉的执念

可以说，爱环保的日本人吃起野生动物来也是相当凶猛的。据一份日本农林水产省的调查显示，2018年，日本全国吃掉了1496吨“野味”，且这个数量相较于几年前是大幅度上升的。

下图：澳大利亚国鸟鸸鹋也没有逃脱被吃的命运。



口；即使不沾麻油，这里的马肝刺身几乎也没有什么腥味。

虽然价格有些小贵，但菅乃屋的马肉料理仍让笔者念念不忘。可以说，这些年在国内没有吃过同样水准的马肉了。这不禁让人联想到日语中的一句俗语“骗されたと思って”，意思是就算被骗也要尝试一下。在笔者看来，菅乃屋的马肉料理，正是这句话最好的证明。

顺带多提一句，看过日剧《孤独的美食家》的朋友一定知道，日本的鸡肉刺身也值得推荐。有一集，主角五郎吃的就是一种叫珍珠鸡做的刺身，肉质可谓相当Q弹，有嚼劲。但事实上，日本食品卫生管理部门是不建议生吃鸡肉的，即使卫生管理十分严格，鸡肉及其内脏都很容易携带沙门氏菌等病菌。在日本，每年因生吃鸡肉而导致食物中毒也高达上百起。

事实证明，生吃鸡肉有风险，切莫贪嘴。

比起中国还在纠结要不要吃狗肉，在饮食这事上，日本人遭遇的问题更大。其中，最臭名昭著的就应该是捕鲸和食用鲸肉了。

在鲸鱼成为保护动物以前，日本拥有极长的食用鲸鱼肉的历史，从绳文时代起，一直都有食鲸文化的记载。以前，在日本“食肉”是被禁止的，而“吃鱼”没有关系。据说在室町时期，最高级的鱼料理就是鲸鱼料理。

从江户时代开始到明治时代，都有非常规范化的捕鲸活动。在明治末期，鲸鱼的体积非常大，所以被做成的鲸鱼汤的价格非常便宜。

到了第二次世界大战以后，日本粮食匮乏，很难吃到猪肉牛肉，食用鲸鱼成了普遍现象。当时鲸鱼肉一度成为了“便宜食物”的代名词，日本人通过食用鲸鱼肉获取身体所需要的蛋白质。

彼时，鲸鱼肉不仅仅是家常菜，甚至出现在了学校给学生准备的午饭里。1987年以后，南极商业捕鲸行为被禁止，提供鲸鱼肉的学校也越来越少了。

自退出国际捕鲸委员会后，日本于去年7月1日重新启动时隔31年的商业捕鲸，8日，位于大阪市中心的阪急百货店正式上架了首批捕鲸收获——小须鲸肉，还将其制成生鱼片引人试吃。据报道，一位男子在试吃后说肉质“很有嚼劲、很好吃”。

同时，“鲸鱼肉再上架”的消息，也在社交媒体上引起了日本网友的关注，喜爱与反对的声音皆有。

笔者则曾在广岛周边的一个小城市吃过鲸鱼刺身和炸鲸鱼排。老实说，就是抱着猎奇的心理。不知道是不是因为是随意走进的小店的