

## N1 第6课 名匠谈蒲烧2(课文)

えどまえ  
江戸前はうなぎにあり

「蒲焼きは美しく焼き上げることが大切です。うなぎはもちろん、串一本たりとも決して焦がしてはなりません。美しさがおいしさにつながるのです」

こちらの蒲焼きは、焦げ目ひとつなく、つやつやとして、ほどよい黄金色。ふわっと柔らかく、うまいを存分に堪えている。

(『旅したいおいしい浮世絵』NHK出版による)

江戸海味是鳗鱼

“蒲烧最重要的是烤得很美。不仅是鳗鱼，即便是一根芋子也绝不能烤糊了。外观的美丽直接影响到美味。”

这些蒲烧没有一点烤焦的痕迹，很有光泽，还有恰到好处的黄金色。外观松软，充满美味。