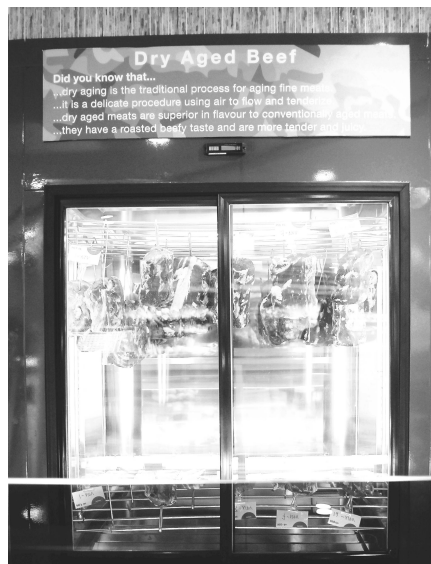


蔡瀾遊

text: 蔡瀾
REGULARS
名人專欄



蔡瀾
著名專欄作家，
喜歡旅遊飲食真生活，永遠忠於自己，
評論世間人與事，從不買賬。



風乾

沒有冰箱的時候，食物有多種保存的方法，我最喜歡的，還是風乾。

風乾的代表作是火腿吧，加鹽後日曬風乾。講是容易，製起來非常複雜，不是經驗加經驗的匠人，難做得好。

我住日本的時候曾經自己做些風乾的東西來吃，最簡單的應該是蘿蔔，將整條大蘿蔔滾個把小時，煮到它透明，撈起，瀝乾水後曬之，等到有點硬的時候用粗繩綁著，掛在窗外等北風來吹，一星期後完成。吃時切塊加點醬油煮，是難忘的美味。

朋友卻愛做風瓜，買幾條水瓜，先插進一枝竹筷子，然後下刀，邊捲邊切，團團轉轉，就可以切成一條歪歪曲曲的東西來曬，日本人稱之為「雷乾」。這種食物在初夏前打春雷時才做，那個歪曲的形狀像閃電，故名之。

風乾還有最常見的魷魚和八爪魚，

吃就很好吃，但曬起來的異味是相當難擋的，還是去買現成的為佳。

梅菜扣肉的梅菜也是風乾的。原料用普通的小白菜。新鮮的就那麼炒來吃很不錯，菜心還帶點苦，我很喜歡。曬乾了的小白菜很有咬頭，苦味就被鹽或糖搶去，實在可惜。在大陸旅行時，常見到農家籬笆上掛著梅菜，沙塵滾滾地，看得心驚肉跳。但是配紅扣肉來燒是天下美味，多髒也不在乎了。

美國人愛風乾牛肉，硬得把老牙都咬脫，西部牛仔片的英雄以此當主食，威風是威風，但口味單調，不懂享受。

日本人除了曬海鮮之外，還風乾朴葉。在一個叫飛驒高山的可以買到。把朴葉浸濕後鋪在小火爐上當鍋，上面放風乾的蘿蔔和蔬菜煮之，一點點麵醬，再加水，朴葉燒不焦，風乾煮食器上煮風乾食物，頗有禪味。✈

*本文經蔡瀾先生授權，摘自《蔡瀾再談日本》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。