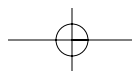
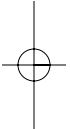
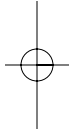


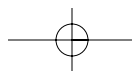
蔡瀾遊

REGULARS
名人專欄



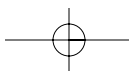
蔡瀾遊

REGULARS
名人專欄



蔡瀾遊

REGULARS
名人專欄



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。



蒸魚

蒸魚，是中國烹調藝術中最高境界。

日本人拿魚去燒，始終太過原始；美國人煮魚，暴殄天物；英國人把魚炸了，吃得喉腫；法國人將魚滾湯，肉質已變，完全不如蒸魚的原汁原味。

不會燒菜的女人常問我：「到底要蒸幾分鐘？」廢話，魚的大小，肉身的厚薄，沒有一尾相同，看是什麼魚，蒸多久，全靠經驗，失敗了從頭來過，蒸壞了十條魚，自然學會要蒸多少分鐘。鋪在魚面上的蔥條、薑、芫荽，任你喜歡，不加也是可以的，但建議蘸幾滴紹酒，要不然，淋上白蘭地也是秘訣。

要豪華一點，可用金

華火腿、鹹菜、辣椒、酸梅、豉醬、菜甫、冬菜及冬菇。不過不能缺少的肥豬肉，向小販要一點，切成絲，擺在魚上面，蒸出來包你香噴噴。

友人蒸了一條老鼠斑給我吃，上面鋪的是夜香花，加在冬瓜盅上的那種花，香甜無比。把魚吃完之後，魚汁用來煨米粉，更是一絕，但覺得用香花蒸魚，不必用到老鼠斑這一類的貴魚，黃腳鱸已經不錯了。
用一些想像力吧，新鮮百合、茉莉、荷花、菊花、玫瑰花等等蒸魚，不必做，想想已經好吃。

*本文經蔡瀾先生授權，摘自《一點相思》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。