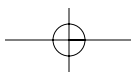
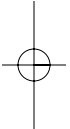
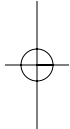
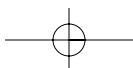
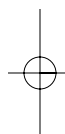
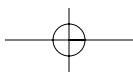
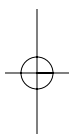


REGULARS  
名人專欄







# 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。



## 珍珠醬

「水雲」是一種幼細如髮絲的海草，這兩個漢字也是沖繩島人用開的，日語的發音作 Mozuku。

世界衛生組織研究沖繩島人的長壽，都歸功於「水雲」，傳統的吃法是用醋和一點點的糖浸了，又酸又甜，口感滑溜溜，吃不慣的人覺得很古怪，不會喜歡。

「鑪記」大師傅被沖繩島的農村水產漁業發展局請去做「水雲菜」，把它拿來當髮菜炮製，又用在甜品上面，令沖繩島人大開眼界，他們有大把「水雲」，要向外國推介，有什麼地方好過香港？但就錯在不會改名字。

「水雲」從前是野生的，當今用人工培養了，好在沖繩島的水質還沒有受到污染，在珊瑚礁上拉網種植。

一般人認為「水雲」只有綠色的，其實也有紅的，非常鮮艷美麗。採取的時候，是用一台巨

大的吸塵機，先把它們通通吸上船，最後才做去沙的步驟。

我沒有看過曬乾了的「水雲」，大概不可以曬乾，太細了，曬了斷掉或變成粉，跟著海水蒸發也說不定。

多數的「水雲」產品是醃製過後裝進塑膠袋中出售的。一大袋吃不完，當今的便利店中賣的是雪糕杯裝，一餐吃一杯，據說就可以萬壽無疆，我不大相信。

沖繩島的菜餚很受中國影響，他們種植的蔬菜之中，最受歡迎的是苦瓜，切片炒豬肉或煎雞蛋，都是中國菜做法。

豬肉也是他們喜歡的，紅燒或東坡肉式的煮法常見，就是不會把「水雲」入餡。

除了「水雲」，還有一種綠色叫「海葡萄」的海草種子，吃起來味道和口感很像魚子醬，「水雲」推銷不成，是否可以考慮這些「海葡萄」；叫它們為珍珠醬呢？

\*本文經蔡瀾先生授權，摘自《蔡瀾七談日本》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。