

text: 蔡瀾
photo: 新傳媒資料室

蔡瀾遊

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。

獨活

在日本的小料理店，看到一種像中國的韭黃一樣的東西，我叫了出來：「獨活！」友人奇怪我怎麼知道：「現在的日本年輕人聽都沒聽過。」

獨活 Udo，有若其名，不依靠別物而生。連陽光也不需，一見太陽便變為綠色。

生長在幽暗中，自古以來日人種植之，稱之為軟化栽培法，又叫軟白栽培。在地下挖一個洞，常年保持著攝氏十四度的溫度，就能長成。基本上，它是一種菌類的植物。

獨活長得有三呎高左右就能收割，放入盒中分銷到各家懷石料理店去。

純白色的獨活，可以燙熟來吃，或者浸醋，又能像冬筍一樣油泡，葉有一陣幽然的清香撲鼻，咬頭像金針菇，味道帶苦，上了年紀的有閒階級方能欣賞。

吃的季節在於早春，懷石料理最著重所謂的「初物 Hatsumono」，是換季中最



先出現的食物。早春吃獨活，是最好的例子。日常的日本蔬菜有百多種，但大多數是中國傳過去，西洋的也不少。如果是日本獨有的蔬菜，不過十種，像茗荷、山芋、蔴、蔓菜、水菜、三葉和山葵等，獨活是其中之一。

種獨活不用花什麼本錢，長了收割，收割了再長出來，用的只是人工，當今一般薪水高漲，年輕人也不肯做這種整天鑽洞，一身是泥的工作，獨活賣得很貴。就算是戰後，日本白領平均薪水二千三百，一盒十公斤的獨活就要賣三千円了。

獨活的莖像蘆筍，頂上有羊齒植物般卷曲的葉子，在洞裡只能用一支四十火的燈泡照著，有如無數的白蛇。如果讓它長下去，可以變成又粗又大，但不好吃。我最喜歡罵日本人的話是「長不成獨活的大本柱」，意思是說做不了柱子，也吃不下肚子，沒用！

*本文經蔡瀾先生授權，摘自《蔡瀾六談日本》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。