

text: 蔡瀾  
photo: 新傳媒資料庫

# 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。



## 錫紙

從超級市場買了卷錫紙回來。最普通的用途是鋪在煤氣爐上，燐了換掉，省下許多洗潔的工夫。

磨薑蓉的時候，可放一層錫紙在鐵磨上，用後撕開，貼在磨齒上細碎也跟著清除。

炸東西吃，不想太油膩的話，可以用錫紙包後放入鍋中炮製，多吃也不會喉嚨痛。想念街邊的煨番薯，買幾個生的回來，包上錫紙，放入烤爐中，慢火，半小時之內取去，有同樣效果。

烤魚：撒鹽在魚上，用錫紙包著，放入普通的鍋，開大火，即成。

看見新鮮的冬菰，用

刀在菰上刮幾道痕，淋上醬油，用烤魚的方法料理，效果奇佳，香甜得很。

如果有微波爐，把紹興酒倒入杯中，蓋上錫紙，不消一分鐘，即可煲熱。

吃大閘蟹的時候不用分神去處理紹興酒。

煎雞蛋，要是想變個花樣，可以撕下一長條錫紙，捏成星形或者心形，加油後把雞蛋倒入，煎成不同形狀的蛋，騙騙小孩子，讓他們驚奇一下。

現在寫稿，嫌書桌上的燈光不夠亮，把錫紙鋪在燈罩內側，光源自會加倍。

錫紙真是好玩。↵

\*本文經蔡瀾先生授權，摘自《無序之書》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。