



# 蔡瀾遊

text: 蔡瀾  
photo: 新傳媒資料室

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。

## 蝦片

印尼家政助理愈來愈多，開的雜貨店也不少，如果你走進一家，便會發現賣的東西之中，款式最多的就是蝦片。

原片的、炸好的，擠滿三個架子，印尼人無此物不歡，像韓國不吃泡菜會死人一樣。

印尼炒飯、加多加多等等菜餚中必加入一大片，通常只是當成零食。去印尼旅行，大街小巷裡都能看到小販賣蝦片，就算到了窮鄉僻壤，也遇一個人，背上揹著一個鐵罐，帶子綁在額頭上，大聲叫賣：「Krupuk！」

用蝦做的炸成手掌般大的一片片，用魚製的則作為一粒粒，像我們吃的魚蛋，一口一粒，爽脆香甜，吃起來方便。

蝦片的製法頗為簡單，把蝦攪為濃漿，加麵粉後蒸熟，切成薄片，再在猛日下曬乾即成。完全是成本問題，蝦下得多，麵粉少，就夠味。反之，像啃餅乾。



炸時，就要看功夫了，油不可節省，大鍋才行；溫度也不能太高，否則即刻燒焦，但不夠熱的話就炸不開了。

可以先掰一小片扔進油鍋試試，要是沒把握的話。多數，我們最先炸的那幾片是失敗的，後來愈炸愈完美，那種由小塊東西一下子看到它膨脹的過程，愈看愈好玩，就愈炸愈多，不能罷休。

吃剩的蝦片用個密封的鐵罐或大玻璃瓶裝起來，可以放兩個星期左右不壞，過後油變質或蝦片發軟，就要丟掉了。

小孩子對這些煎炸東西，總感到不可抗拒，一有蝦片就吃個不停。長大後，蝦片是送酒的良伴，總之比起炸薯仔片有文化得多。

有人會追酒喝，我則追蝦片吃。酒要喝到醉為止，而蝦片則得吃到喉嚨腫痛，才叫過癮。年輕時窮，拍拖只在樹下吃蝦片，你一片我一片，最後互相用唇擦嘴，亦為樂事也。✈

\*本文經蔡瀾先生授權，摘自《掃雪烹茶》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。