

《漬物大學》

图书基本信息

书名：《漬物大學》

13位ISBN编号：9789865967963

10位ISBN编号：9865967960

出版时间：2013-7

出版社：遠足文化

作者：三角寬

页数：282

译者：許郁文

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

內容概要

25款點亮日本餐桌的家常小菜
流傳超過40年的手作漬物圖解經典
什麼是澤庵？

潤澤、恩惠、清澄、鮮豔這類意思都念成「taku*」又念成「zyaku*」，漢字則寫成「澤」。一應俱全，深居簡出稱為閉關。就外觀來看是一間茅草屋頂的小處所。沉著、沉耽、沉潛的意思，化為文字寫成「庵」。

這個字帶有心神安靜、沉溺其中，也含有如枯木入定般的意義。

古往今來，真正的醬菜都貯藏如此沉靜的某個場所，悄悄地、不為人所知地將這個家的、這位主人的個性封存起來。最後成了這個家的味道，成了象徵之物。

九州一帶，我的老家把味噌或醬菜貯藏在茅草屋裡，然後蓋上一層草蓆保持衛生。我出生的地方叫做「magome」，也讀成「makome」，漢字寫成「真米」。離我家不足一千公尺遠的隔壁村落的名字是「Ibori」，但這個發音的漢字原本就寫成「庵」。

二次大戰後，一堆不學無術的人毫不考究地兀自訂立漢字與假名的使用標準，導致日本固有的名詞全部都變了調。「ihori」寫成「iori」，或是「ihori」被念成諧音的「ibori」，而那些早期傳承下來的名詞也逐漸消失，日積月累之下，日本的歷史也逃不了崩壞的命運。比強盜集團還可怕的就是那些學而不思的學者們。

我家的祖父似乎說過「連zyakan也沒有嗎」，zyakan是zyakuan的縮音，也就是「澤庵」的簡稱。「澤庵」是漢字自中國傳入之後衍生的名詞，而這個名詞這可證明「澤庵」這種醬菜的由來，只是說來話長，留待下次有機會再解釋。什麼「澤庵」是澤庵和尚發明的胡謔根本就不可信，那只是某位禪僧的信口開河而已。除了蘿蔔乾的糠鹽漬之外，任何以米糠、鹽巴醃漬的醬菜都稱作takuan、takuwan、zyakuan、zyakan，這些稱呼早在澤庵和尚出生之前就存在了。

因此澤庵若是看起來光澤不佳、不豐潤光亮，味道就不足以安人心神，也等於背叛了這道醬菜的本質。

要想製作正統的澤庵，第一步從蘿蔔著手。

食材的蘿蔔

選擇作為食材的蘿蔔時，不要選那些施肥過、外表白淨肥胖的練馬蘿蔔高級品。那些粗壯得像舞者雙腿的高級蘿蔔可能是不錯的商品，卻不會是適合製作澤庵的食材。

製作澤庵的蘿蔔不需要講究產自何地，那種採自瘠地、乍看之下像是營養不良品的蘿蔔最好，而品種則以根部上半部翠綠，如宮重*地區出產的宮重蘿蔔最為上品，不過盡可能買那些長得畸形的便宜貨就好，其中名古屋地方種植的青首蘿蔔就很不錯。

關東一帶也算是蘿蔔盛產地，但是關東一帶從田裡採收蘿蔔之後，常以不乾淨的積水或是在髒兮兮的小河裡清洗蘿蔔，所以關東一帶的蘿蔔就免了吧。如果不是以乾淨的溪水或是井水來洗蘿蔔，髒水裡的壞菌就會滲入蘿蔔的組織裡，吃了不是肚子痛就是還在日曬蘿蔔的階段，葉子就從根部一片片地凋落。

東京也有蔬果店在賣澤庵使用的乾蘿蔔，但勸大家別買那些乾蘿蔔為妙，因為這些乾蘿蔔根本還沒乾透，就算買回去也得重新日曬，與其要這麼麻煩，還不如直接買帶葉子的生蘿蔔，直接連葉帶根地日曬就好。

日曬法、日曬程度的拿捏

日曬生蘿蔔的方法可參考照片(日曬法(一))，利用繩子把蘿蔔編成梯型，吊在屋簷下日曬。擺在屋外曬乾也可以，但晚上最好在上頭鋪一層草蓆，避免生蘿蔔被雨水或霜雪淋濕，秋季多雨，為了避免蘿蔔被雨淋濕，最好還是吊在屋簷下日曬，就不用擔心這些事了(日曬法(二))

話說秋天的陽光，東南方的陽光較西南方的陽光弱，所以為了讓蘿蔔曬得均勻一點，讓每一面都曬到陽光是很重要的一環。

陽光是人工無法製造的元素，為了讓蘿蔔充份吸收陽光，最好是二三天或四五天就把蘿蔔翻翻面或是換換位置。

可以試著把蘿蔔折成圓圈，如果頭跟尾碰不到，代表蘿蔔曬得還不夠乾，但如果可彎到像樹枝一樣發出清脆的斷裂聲，就曬過頭了。能彎成完整的圓形就夠了。要曬到這種程度之前，葉子會先被曬乾，

所以為了避免葉子被曬過頭，可讓葉子的部分朝下，讓蘿蔔倒過來曬。曬乾的程度會決定成品的優劣，如果怕曬過頭可在外面套一層袋子再曬，千萬別讓蘿蔔被曬得乾裂。

蘿蔔到底要曬幾天沒有一定。長得直挺挺的蘿蔔很快就能曬乾，但長得歪七扭八的蘿蔔就得拖上幾天才曬得乾，所以這種長得不好的蘿蔔先放著繼續曬，曬好得就先依序存放到屋裡，直到全部的蘿蔔都曬乾為止。

如果曬的是沒葉子的澤庵蘿蔔，就比有葉子的省事許多。(日曬法(三)(四))

簡單來說，就跟前面講得一樣，一根根試著用手折成圓形，只要頭尾能夠碰到，又還保有一些彈性就算曬好了，其狀態就很像俗話說的「馬的寶貝一樣」，這也是老人家告訴我的。

接下來是決定成敗的關鍵。在曬蘿蔔的途中葉子會脫落，但千萬別把葉子丟了，得全部撿起來綁成一捆，再跟蘿蔔一起醃漬。

這種蘿蔔做出來的澤庵可是比原本的蘿蔔來得高雅而貴重，而且味道絕妙，是一種健胃、祛痰、助消化的良藥，同時也富含各種維他命。

作者簡介

三角寬

明治36年 1903年 -昭和46年 1971年。出生於大分縣。本名三浦守，法號釋法幢。日本大學法科畢業。大正15年進入朝日新聞社，以對說教強盜的報導而成為熱門話題。受到永井龍男 1904-1990，日本小說家 鼓勵而開始寫小說，在雜誌上連載「婦人沙龍」、「昭和毒婦傳」，從此步入文壇。著有「怪奇山窩」、「情炎山窩」、「純情山窩」等書，為山窩小說始祖 註：「山窩」乃日本民俗學中流浪於山區的族群，成為流行作家。昭和37年以論文「山窩社會之研究」而取得東洋大學之文學博士學位。二次世界大戰後經營股東有吉川英治 1892-1962，日本小說家、德川夢聲 1894-1971，活躍於演藝界及文壇之多角化藝人、井伏鱒二 1898-1992，日本小說家 等藝文界人士的電影院「人世坐」及「文藝坐」。此外昭和17年設立皇國藥草研究所，擔任所長。晚年任埼玉縣桂木寺住持。由母念寺出版發行「三角寬全集」全35卷，別卷1卷期間去世，故未全部出版。現代書館於平成12至13年 2000-2001年 發行「三角寬山窩選集」全7卷。

《漬物大學》

精彩短评

- 1、想報名東京漬大
- 2、好像 是一種很朴素的方法 同系列的味增大学 也很有趣ww
- 3、這個老頭除了教醃漬以外，還說了不少現代都市人，尤其東京人的壞話，看得我好過癮
- 4、和《味噌大学》一樣，从序的第二页就开始吐槽东大毕业生了，老爷子你到底是有多讨厌东大啊！
- 5、雖說無法像作者那樣對醃漬的菜格外喜愛，但醃漬確實是一項需要用心的技藝，一般的鹹（醬）菜至多不過是垃圾，隨便處理食材，加上一堆亂七八糟的添加劑，暴殄天物罷了。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com