Exchange 365

College of Foreign Languages Fu Jen

不一樣的文化-冷食

別於要趁熱吃的中國菜，冷食在日本料理中佔了很大一部分，除了每個人都知道的壽司和生魚片是冷的菜色以外，像在車站裡販賣的便當（駅弁 eki ben），或者是日本的年菜（おせち料理 osechi ryouri），到學校食堂裡大部分的小菜也都是吃冷的。

今年八月初到立山黑部遊玩時，吃到了目前令我最驚訝的冷食。立山山脈從富山縣延綿至長野縣，最高的立山標高 3,003 公尺。爬了整天的山，到達在長野縣的住宿地點時，早已精疲力盡，並期待當地的美食和天然溫泉可以消除旅途的疲憊。由於早已聽過信州蕎麥麵（そば soba）的鼎鼎大名，我毫不猶豫的向旅館親切的服務員點了鄉村蕎麥麵（田舎そば inaka soba），但當麵送上來時我卻吃了一驚。這個湯麵，是冷的？我的常識告訴我湯麵就應該要是熱的，台灣胃也跟我說他在期待熱騰騰的東西來撫慰他啊！但是這種旅館總不可能麵是冷的熱的都搞錯吧，我就硬著頭皮吃下去了。雖然冷湯麵乍聽之下有點詭異，但味道確意外的好。麵體彈牙，當地盛產的山菜也是新鮮有味，再配上現磨的蘿蔔泥，的確是一道美味的料理，若要說有什麼缺點，那就是麵湯（基本上麵湯是そばつゆ　sobatsuyu）太鹹了，所以無法完食。

然我這個正港台灣人還是喜愛熱菜，但偶爾還是會懷念當時在那溫馨親切的小旅館吃到的冷吱吱蕎麥麵，但往事只能回味，當初下榻的地點已在一個月以前宣告停業，即使再到長野縣，也不能夠再吃到一樣的味道。

前有聽過台灣人在日本旅遊時吃到冷菜冷飯，因此認為日本菜一點也不好吃，其實並不是日本人拿出隔夜飯菜來賣，而是冷食文化根深蒂固，把很多食物做的連冷掉都好吃。若下次有機會來日本旅遊，不妨嘗試一下冷食喔。

PS. 信州為長野縣別名，名產除了蕎麥麵之外，還有信州味噌。