



锡包蛏子

# 美食 有时隔千里 有时在隔壁

## “五一”美食记忆

文/见习记者 徐秀秀

如此享受的季节，除了呼吸不一样的空气，出门旅行最享受的也许就是吃遍美味了。长假度过，好多人舌间还在回味着那假期里发现的美味，或者是近在咫尺，或者是远在千里。不管是在哪儿，就带好嘴巴去看看他们探了些什么样的美食。一起去，吃吃吃！



经典的马来美食

## 与一道蛏子的重逢

讲述人:老板娘

美食宝地:杭州

一道美食，居然可以让人孜孜不倦惦记那么多年……

“五一”阿姨放假，我们一家就成了混吃混喝的主，今天去外婆家，明天去奶奶家的，连单位食堂也赶去吃过一回。最夸张的是，风景区的一家叫“多福”农家乐，7天里我们去了4次。

终于某一天，晚上7点多了，一家人开车在城里瞎转悠，打不定主意，到底去吃什么呢？后来就问我4岁的老板：“你想吃什么？”老板说：“饭炒蛋。”

赶到避风塘想吃炒饭，结果发现等位子的队伍排到了大马路上，撤。绕一大圈后，突然想起体育馆里面的弘锦益来。有了目标，心情就急迫起来。

老板爹点菜，老板和老板娘坐等。一盘温吞吞的凉菜上了桌。“烧素鹅，烧素鹅！”老板叫。哎，是素烧鸭啦，那温热的素烧鹅上洒了晶莹的松子，小老板欢欣

鼓舞地捡松子吃素烧鹅去了。

过一会，老板爹说：“我给你点了这个！”一个方方的白瓷盘子上了桌，里面堆着小雪山一样的盐，雪里隐约露出亮晶晶的小锡纸包。是盐捂的蛏子，老板娘的眼镜片亮了一下。先夹一个小锡纸包给老板观赏，再三告诉她不能摸，很烫的，然后，自己飞快地撕开锡纸，深深地吸了口气——那是一种来自大海的非常非常鲜美的气息。肥嫩多汁的蛏子肉勾起了老板娘悠长的美食记忆：“‘老板娘’关了以后，我就没吃到这么好吃的蛏子了。”

多年前，中北桥侧的“老板娘”宁波海鲜店，是我们最爱去的饭堂，就是奔她家的“铁板烤蛏”的。蛏子带着烧烤的热热的鲜香，但是那饱满的汁水却又全部被封存在蛏子壳里，没有被烟火夺走了滋润，真是神奇。那壳上还带粗盐粒的大蛏子被装在铁板上端上来时，整张桌子上所有的手指都会弹跳起来，总是在那些明显是被烫出来的“吁吁”的吹气声中飞快地被吃完了。

下筷子快猛准狠的功夫，那时候是好好练了一番的。可是这种享受在某一天突然消失了——“老板娘”关门了。关得很突然，而且丝毫不留痕迹，在杭州的哪个角落都找不到她了，一时成为杭州众“铁板烤蛏”爱好者心中的迷团。杭州也有不少海鲜店做这道菜的，做得都像蛏子“木乃伊”一样，全无汁水，非常扫兴。

杭州城里竟然再也找不到带汁水的烤蛏了……

想不到，今天居然能在这里又与这样味道的蛏子重逢。

老板娘很想对小老板吹吹牛：“闹，我们刚吃到这样味道的蛏子的时候还没有你呢……”但是看她对付“饭炒蛋”和“烧素鹅”不亦乐乎的样子，怕是不会对我们的话题感兴趣，又怕她提出诸如“那我在哪里？”这样时间和空间转换的问题我们难以应付，便作罢了。心里又琢磨：哪天要请教下这弘锦益的老板，那做出这道菜的厨师，和当年的“老板娘”可有渊源？

Double chocolate 和不知名的口感像提子的蛋糕。都是好大一块，一边吃一边感慨性价比之高。各位兄弟姐妹有机会一定要尝尝那个 Double chocolate，那才叫真正的巧克力蛋糕呀！

晚饭是在 KLCC 的关姐，据说这是双塔里面最有名的一家中餐馆，每天中午和晚上都要排队拿号，惹得隔壁门庭冷落的商家们羡慕不已。装修不错，价钱也不错。两个人吃了椰浆饭（似乎这是我最爱吃的一种饭了，喜欢椰浆煮出的饭的清香）和印尼三色饭、凉粉、果汁。其实不明白这里的椰浆饭为何如此有名，感觉还不如对面 AvenueK 地下的 uncle Ho's 五马币的椰浆饭。

5月4日。这一天，在马六甲度过。马六甲最有名的估计是海南鸡饭了，于是我们一下大巴，就直接告诉 Taxi 司机，去吃海南鸡饭。听人说正宗的海南鸡饭是小饭团，而且这种店里只经营海南鸡饭，没有其他项目。果然找到一家这样的。饭团子很好吃，很糯很香，即使什么菜都不配也可以一口气吞好多个，我们两人就着鸡吃了三盘。

后来到了著名的沙爹朱律的店。火锅底料是浓厚的沙爹汁，还加了花生酱，很香。主料大多是海鲜，基本是 0.5 马币一盘，随便拿，不同价位的盘子颜色不同，最后按照盘子算钱。爽啊，吃得大汗淋漓，直呼过瘾。直到吃得快站不起来了，这才起身买单。37 马币吃了那么多，值！

## 在广州吃吃吃

讲述人:小丢

美食宝地:广州

吃喝玩乐，吃排在首位。广州在大多数人的印象中，除了吃，还是吃。

“五一”也没啥安排，就是想随心所欲地逛，毫无顾忌地吃。所以在广州，懒散度日，常常早茶吃到两点，下午边逛边拿着广州美食指南寻觅下一个食肆。

说说去的那几家印象最深刻的店。

半岛明珠。这里大多的菜居然是可以点半份的，真是贴心，让我们可以多尝几份。要了个推荐菜鹅肝烩柚皮，只能说凑合了，鹅肝还是丽府的黑椒鹅肝好吃点。很奇怪为啥广东人这么喜欢吃柚子皮，后来在超市也见到过几种柚子皮制品哎。这里的深井烧鹅很好吃，深井据说是一个地名，加上这两个字无非是想让烧鹅沾沾光提提身价，烧鹅还是烧鹅。不过很喜欢这种做法，脆皮鹅噢。

南海渔村。位于天河体育场里面，老字号，海鲜很有名，不过早茶更有广州特色。于是在 Ivy 同学的推荐下，就来了这里。萝卜糕是在广州吃过最好吃的，虾饺 18 块钱有四大个，冰皮很 p p，而且韧性很好。鱼翅灌汤饺只有两个，肉很多。正在感叹广州的灌汤饺怎么都把汤灌在饺子外面的时候，惊喜地吃到几根鱼翅，居然不是用粉丝唬人的噢。

潮濠。来潮濠就要吃特色菜了，蚝仔烙。是很多蚝仔混着面粉鸡蛋煎炸出来的，鸡蛋很脆，老远看象蜂窝饼似的。小蚝仔很多，很对得起那价格。香煎虾用的是特有的香料，芋泥则是推荐的一道甜品，热的，上面加了银杏果，入口顺着滑入胃里，很温暖的感觉。



鹅肝烩柚皮

## 有一种思念叫宁波呛蟹

讲述人:想种呛蟹的拉拉猫

美食宝地:宁波

拉拉猫吃了宁波的呛蟹，于是便想种一些……

这次“五一”因为闺蜜嫁过去，顶着赴婚宴的名头，心里千念万念的却是呛蟹。世上之美味，除了呛蟹还有第二样敢跳出来么！

说不清为什么那么喜欢吃呛蟹。第一次吃好像是小学？或者比小学更小一点。好像是装在陆氏兄弟外包装的玻璃罐子里面。喜欢看外婆把里头切成一段一段的透明螃蟹捞出来，旁边放一小碟醋。之后吃的呛蟹也大概是类似装在罐子里头的，有着些可怜的黄得有点可疑的膏。也听宁波的同学讲过呛蟹的做法。大抵是拿新鲜的梭子蟹用盐腌制，蟹的新鲜程度和腌制的时间相当有讲究。

婚宴上，我一眼就看到了那盘满布无数红膏的呛蟹。在等新郎新娘的片刻，它不停向我放电。蟹肚白，背壳青，透明的白，晶亮的红。动嘴之时更觉蟹肉鲜滑嫩爽。估计是腌的时间不够，除了稍微不够咸一点，一切符合我对正宗宁波呛蟹的所有想象。

好笑的是，从小生活在海边的一同学却怕死呛蟹，因为它是生的。看来太文明的人是福消受此等天然美味，就留给我们这些茹毛饮血的原始人好啦。

(下转 E7 版)

Galanz 格兰仕

## 感谢您，神奇之“火”

一直都是对微波炉抱着神秘感的。难忘第一次使用她的情景：一双手小心翼翼地将食物端放进去，关上炉门按下按钮的那一刹那，心也随着那食物的转动而渐渐澎湃起来：炉内的灯光柔和地映照着搭配甚佳的食物，仿佛是一件绚丽的艺术品，在骄傲地展示着自己的美。美食就在炉内欢快地翩翩起舞：旋转着，激动着，在炉内尽情享受微波带给她的温暖，一种发自内心的温暖。感情的升华逐渐让她成熟起来，她滋滋地快乐地笑着，不知不觉已悄然罩上一身洁白的婚纱，瞬间升腾起无限的遐想，一阵异香就此扑鼻。突然“嘀”的一声，将我拉回现实。呵！享用美食的时间到了。

钻木取火的远古古人，您可否想象得到今人的神奇之“火”；渐行渐远的煤炉，您是否也在思念那曾经灰黑的人间烟火？文明的脚步在前行，科技的翅膀在飞翔。微波炉的神奇之“火”，将烹饪从此变简单，将厨房从此变清新，将美食的纯粹毫无保留地奉献给我们，将我们的生活从此变得如此有味，将现代化的享受带给我们每一个人。我知道您也许并不在意我对您的褒奖，我也知道您家族创新的脚步会永不停息，您依旧默默无闻地为我奉献着一切。但今天，厨房里的那台格兰仕微波炉，我一定要对您说：“感谢您！”

微波炉，让生活更简单，更温馨，更时尚，更环保，更健康，更安全，更节能，更省电，更省钱，更省心，更省力，更轻松，更快乐，更幸福，更美满，更和谐，更文明，更进步，更辉煌，更灿烂，更辉煌，更灿烂，更辉煌，更灿烂……