



厦门生蚝和鱼皮粥的记忆

文 / 本报记者 徐秀霁 特约撰稿人 邵宛澍

有朋友问我杭州还有哪里有好吃的，我实在说不上来了。可能孤陋寡闻了也可能实在是腻了。有的时候还真不想出去碰饭店了，倒是趁着长假期盼着可以去什么新鲜的地方吃点。正好碰上了邵宛澍，上海滩著名诗人邵洵美的孙子，这个上海男人不光是个食客还烧得一手好菜，满世界跑，总能让他寻到些特别好吃的东西。这一次，发现美食是在厦门。

去荣记，千万不能错过了鱼皮粥

我是无意中找到这家店的，点评网说荣记的味道好，也很有特色，只是位子很少，于是便抱着试试看的心情，租车前往。

走进店堂，看到的是作坊，渔作坊，开放式的，一溜排开，有四五只砧台，还有一个大师傅正在剥鱼。从鱼的样子和尺寸来看，必是深海鱼无疑了。

找了个临街靠窗的位子，亮堂堂，服务员倒也殷勤，立即端来了蘸酱和萝卜，又过来一个，收走了桌上的电磁灶。咦？一个人就不能吃火锅了？我一个人少说也吃过几十次的火锅了，要不是急着赶到南普陀去，我就真点它一桌，慢慢涮着吃了。

问服务员索取菜单，服务员说要什么就跟她说，然后问我要什么粥，我为什么非要粥啊？我就不能先吃点菜，喝点酒？

服务员的闽南普通话，我不是很听得懂，搞了半天，还是说没有菜单，无奈之中，看到别人桌上有只砂锅，就问那是什么，服务员说是鱼头干锅，八两鱼肉 53 元钱，于是要了一个，再问有些什么菜，报出来的都是些蔬菜了，只能作罢。服务员下单时，又问我要什么粥，唯有告之“慢慢再说”。

八两鱼肉？应该有许多，将就着就这八两了吧，看来学好方言真的很重要啊！点了瓶啤酒，等菜。

等了“半半六十日”，鱼头煲还是没来，边上新来的一桌，火锅已经热了，正往里倒东西呢，原本想少花点时间的，不料……

终于来了，一个小小的砂锅，外面用铅丝绑过，锅里很浅，不过十几块麻将大小的鱼块，几瓣蒜和几缕香菜。

仔细看了看，基本全是鱼骨，转念一想，本来就说是鱼头嘛，鱼头上当然就是骨头啦。是深海鱼，所以骨头很大，不象花鲢鱼头要担心鱼骨头哽住，这种鱼骨，一块麻将牌，不过是一块鱼骨上的一段。

烹调很是入味，鱼骨上多少还沾着点鱼肉、鱼皮，倒是很鲜、很香，然而却有个问题，浓油赤酱的太咸了，按理说，福建菜以清淡为主，讲究的就是原汁原味，可为什么这玩意要这么咸呢？

可能要就着粥才行吧，看服务员的意思，到这里来的人，都要点粥的。果不其然，就是边上那些吃火锅的人们，也是每人面前一只大大的粥碗（是不是半碗就不知道了），看来粥是必点的。

叫了服务员来，点粥，被告知有两种粥，反正都是鱼皮粥，一种是脆皮，也就是鱼背皮，另一种则是软的，都是 25 元一碗。

粥上来了，黄黄的汤上漂着几缕香菜，要知道，福建的粥与港粤的生滚粥，江南的米烧粥大不相同，福建（至少厦门）的粥，其实就是上海人的“咸泡饭”。

咸泡饭是没有任何稠性的，而且用灿米做成，就是米、水是水，料是料了，料就是所谓的鱼皮了，网上说有一厘米厚，照我看，还不止，不过那些厚度里，真正的鱼皮不过三分之一，其它的则是鱼肉。

味道倒是不错，虽然鱼皮并不是想象中的“脆”，然而硬实有嚼劲，也算别有风味。汤水很鲜，把鱼头煲里的“麻将”放下去，正好咸淡适中，看来的是确确实实要配着粥吃的。

记得以前，在厦门的南海渔村，也吃过海鲜粥，虽说也是咸泡饭，依然鲜美异常，至今不忘。吃完鱼粥，赶赴南普陀，随喜了些许“银两”，也算还了个愿。天气实在太热，回酒店休息一会，就准备去吃生蚝喽！

鲜蚝馆的奶酪烙生蚝，那才叫生蚝

厦门并不以蚝著名，虽然也是个盛产海鲜的地方。记得有一次去广州，许多的店里都有蚝卖，着实让我爽了一次。

上海也有烤蚝，吴江路上，只要夜幕低垂，便有十来个烤架，如陨星散落般地吴江路摆开，有鸡翅，有扇贝，也有蚝，不敢恭维的是，这些摊主大多来自河南、安徽，从来没见过海的他们，根本不知道烤蚝到底是个什么味道。他们只是把剥开的牡蛎放在烤架上，放上无数的蒜末，把个好好的蚝，硬生生地烤成了又老又小如淡菜般的玩意，上海人把这种东西叫做“安



徽料理”。

上海的“安徽料理”还不是最过分的，就在赴厦门前，我去了成都，特地找到了青石桥，就是成都的海鲜批发市场，倒是蟹虾鱼贝，各式尽有，丝毫看不出是个内地城市，只觉得和沿海的地方无甚分别。

到的时候，天色尚早，也没有服务员招呼我，我便乐得自在，在门口看厨师烤蚝。不看不知道，一看吓一跳，吓得我干脆就没在那家吃。

原来，烤架上放着一排牡蛎壳，里面都是空的，厨师正从一只不锈钢饭盒里，夹出“事先”（其实来路不明）剥好的蚝肉，放入壳中，再盖上蒜末，便算是“现烤生蚝”了。

过了十几分钟，东西就拿出来烤了，跑去一看，又吓一跳，这回倒真是现剥的，也是现烤的，只是在“后台”加工的时候，多了一道工序，所有的蚝都已经烫熟，这叫人如何吃法？奇怪的是，这家店如此的烤法，生意还很好，我一说不要，立马退，因为后面还有人等着呢！

说过了上海、成都的“不正宗烤蚝”，来说正宗的吧，厦门虽说并不时兴吃蚝，却有着味道挺好的店，鲜蚝馆就是其中一家。

我是在网上看中这家的，查明了地点，就打了车过去。我是在湖滨南路打的，只要笔直往前开，就可以到鲜蚝馆，本来就在同一条路上。

谁知那个司机，听说我要吃蚝，居然异常兴奋，立刻一个转弯，把我开到了禾祥西路上，说要介绍我一家烤蚝店，并说那家如何如何地好吃，又说他们出租司机们也时常聚会在那儿吃烤蚝。

我是看到过鲜蚝馆的门面的，很有好感，所以会决定晚上去吃，结果出租司机，硬是把我“扔”在了禾祥西路的路口，告诉我自行往回走，过马路就可以找到他推荐的烤蚝摊了。

好不容易，走回湖滨南路，跨过天桥，总算走到了鲜蚝馆，原来好好的事，给司机耽误了至少半个小时。好事多磨吧，鲜蚝馆总算是家象象样样的店，可不是路边的小摊子了。

入座，点菜，菜单印刷精美，品种多样，光是蚝，就有各种各样的烤法，原味的、蒜味的、黑椒的、奶酪的，这才叫“烤蚝专门店”嘛，美中不足的是，有些烤法，必须三只起售，而像酥炸生蚝，则要半打起售。另外，我想吃的酸腌生

蚝也没有。

菜一个个上来，白瓷的盘子，感觉要比不锈钢盆好多了，生蚝很是肥美，又壮又新鲜，肥而多汁，绝对不是烫熟了再烤的。

奶酪烙生蚝很有特色，奶香扑鼻，不但如此，用筷子挑起蚝肉，便拉起奶酪的丝来，就象批萨一样。

不但吃了生蚝，还有香菇和茄子，也很入味，吃到后来，终于吃不动了，点上一碗生蚝海鲜粥。当然，厦门所有的粥都是“咸泡饭”，这家店用料讲究，就连粥里的生蚝，也是新鲜现剥，让人大是过瘾。

鲜蚝馆其实并不贵，至少和上海的价位比，还要便宜一些，烤蚝分品种四元到六元一个，海鲜粥也不过 20 元左右，不管怎么说，都算物有所值了。

格兰仕发动光波全能总动员

为迎接十一，格兰仕“光波全能总动员”发动盛况空前的“价值大战”，大幅让利回馈消费者。

在市内多家家电卖场的格兰仕微波炉专区，V8 一键通、中国红、V9 蒸汽光波、平板光波系列镜面光波炉光彩照人，导购人员用光波炉做出来的清蒸鱼、烤鸡翅、烤地瓜等美食不断吸引着过往人群，买两三台微波炉的人屡见不鲜。

“产品功能齐全，价格又实惠，就怕国庆节期间大家都抢购要断货了！”目前，格兰仕已经全线布阵微波炉市场，从聚焦于个别专业功能的微波炉，到蒸、烤、烧、煮、炸、煎等功能齐全的全能型产品，伴着人们生活脚步的前进，格兰仕微波炉正

步入一个“全能美食王”的时代。像之前已经非常热销的中国红、一键通等多功能型光波微波炉，在“光波全能总动员”活动期间让利给消费者，并赠送不少价值不菲的礼品，目前已经处于供不应求的状态。

微波炉作为舶来品，最初功能主要集中在快速加热，在格兰仕的引领下，烧、煮、炒、蒸、炸、煎等中国饮食中的多种烹饪功能都已运用到微波炉中。以格兰仕的“中国红”为例，它特设了光波数码一键通功能，可以轻松做出广东、山东、浙江、四川等各地名菜，一键下去搞定所有操作，自动做出八大菜系、三十六种菜肴、数千种口味。