



## 周日名采

# 生螃蟹的承諾



插圖：MEILO SO

一報中

mcwriter@appledaily.com  
逢周刊登

蔡瀾

「明年秋天，螃蟹肥時，我會再來。」我向李茗茗承諾。

李茗茗是青島出版集團旗下的新華書店董事長，二〇一六年該集團為我出了一本叫《蔡瀾旅行食記》的書，大家聚餐，談起韓國首爾「大瓦房」的醬油螃蟹有多好吃，李茗茗聽了不服：「我們萊州勝水鎮的螃蟹，肥得不得了，也生吃，那飽滿的金燦燦蟹黃，絕對令你一吃難忘！」

「怎麼做的？」我問。

「先煮好一大缸鹽水，放涼。加薑片、花椒葉和花椒籽，料酒調配。把生螃蟹洗個乾淨放進去，讓螃蟹喝個醉飽，浸了五到十天之後，把螃蟹拿出來，剩下的鹽再次煮沸，重新把螃蟹浸進去，就可以吃了。沒試過的人看到是生的，不敢吃，但是我們萊州有句老話：家有萬貫，不敢吃生螃蟹，不會吃飯。就是那麼鮮美！」

秋天來到，可以出發到青島去了。

二〇一七年青島出版社又為我印了兩本新書，叫《忘不了，是因為你不想忘》，《愛是一種好得不得了病毒》，談年輕人戀愛問題，也是萬年不變的問題，永遠不會過時的問題。

我和青島出版社有緣份，最初接觸到的編輯部主任賀林，把書編得舒暢，印刷又精美。傳媒副總經理馬琪又是幹勁十足，兩人為我招呼得體貼，都是頭腦靈活的年輕人。這回遇到了董事長孟鳴飛，才知道他怎麼把整個上市集團搞到那麼有聲有色，孟鳴飛談吐幽默、做事果斷，很會用人，其實這類人物，幹什麼都成功的。

這回去，說是宣傳新書，主要目的，還是吃、吃、吃。第一頓在集團大廈中馬琪主辦的 BC MIX 餐廳用餐，已開了五家，在建八家，到二〇一八年尾將開五十間，把食物弄得很精緻，中菜西上，第一道菜就是生醃螃蟹，這已是我第二次吃的，馬琪知我喜歡，已經在我去上海時托人把一大罐生醃的送給我試，我一吃覺得一味用鹽水，複雜程度不夠，如果能加一點點的糖，更會吊味，這次馬琪依法泡製，做出來的果然出色，但是他說這是不夠正宗，要等李茗茗泡製的才能算數。

生螃蟹吃了不會拉肚子嗎？有人問，做得好的，那會，韓國首爾大瓦房已上百年了，企立不倒，從來沒出過事，青島的當然可以照吃不誤！

晚上去了人家餐廳，有煮熟的螃蟹，個頭都很大，一整盤有十多隻之多，李先生的父親寫過一篇萊州蟹的文章，說吃蟹也有禁忌：不宜飲茶，否則會沖淡胃，導致蟹肉的某些成份凝固，很可能引致腹

痛，腹瀉的，我那管得了那麼許多，一杯杯濃得似墨的普洱滑進肚中，果然喝出毛病來，後悔當晚為什麼不飲茅台？

一晚沒有睡好，我也無怨言，自知我這個大吃大喝的人，殺生甚多，幾年一次來個腸胃大清理，也是好事，不過，還是小心一點好。

工作人員看我不舒服，大為緊張，我搖頭說不要緊不要緊，照樣通宵把拿到酒店的那幾大箱書簽完，加上在會場簽名，賀林說有兩十本。

出版社已把我寫過的東西交給網上做錄音書，我一向推廣這種聽聲的閱讀方式，美國已經每出一本暢銷書必同時推出有聲書，像這回我在沿途中，已把 Dan Brown 最新一本《Origin》聽完，錄音書的市場很大，絕不容忽視，青島出版社的觸覺尖銳，已在這方面着手。

是日午飯安排在青島一家叫《船歌魚水餃》的店裏吃，派出國寶級的麵食大師王桂雲來陪我，親身包各種水餃，肚子有點毛病吃水餃最好。

第一道上的就令我驚喜，一個碗裝着用山藥煮的兩種水餃，一吃之下，才知道水餃可以吃甜的，包着的是山楂和山東出名的萊陽梨，非常之特別。

再下來是黃花魚水餃、黑顏色的墨魚水餃、鹹魚水餃、三鮮蠔蝦水餃，另外有種一年只賣四十五天的海膽水餃，也給我碰上了，但是不客氣地說一句，海膽只是生吃才有味道，不然便是炸天婦羅式的，外熟內生的，煮得全熟的海膽水餃，沒什麼吃頭。

最後的甜品水餃是榴槤水餃和鳳梨水餃，前者我常吃，後者我不喜歡，其實水餃餡也不必為了特別而特別，中間忽然出現的一道又紅又綠的，原來是用青瓜和胡蘿蔔包的，在色彩上取變化，也刺激了味覺，才是平凡中見功力。

除了水餃，就是李茗茗特地從萊州替我醃好的生螃蟹，一大碟生的和一大碟煮熟的，每碟十多隻，放得滿滿地，上桌時頗有氣勢。把生螃蟹剝開，裏面的膏充滿整個殼，又金又黃又紅，那種誘人的視覺，是不可抗拒的，完全是李茗茗花的心思。

「來一點吧，來一點吧。」李茗茗說。但是想起自己前一晚雙手掩着肚子的痛苦，說什麼也不敢再碰，本來就死，吃了再算數的，但是接下來又要乘兩個多鐘的高鐵去濟南簽多一場書，如果吃了影響工作還是不當的。

我看看李茗茗，再次向她承諾：「明年秋天，螃蟹肥時，我會再來。」