



插圖：MEILO SO

一報

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登

兩個約會（上）

在二〇一八年十月五日，我又飛到青島，這次有兩個約會，一個是在青島出版社大廈裏面開行草展，另一個是十月螃蟹最肥，和李茗茗約好去吃生腌蟹。

早上的港龍，下午一點多抵達，兩個半小時的飛行，一點也不辛苦，我的書的編輯賀林來接機，直接到出版社去看書法展的準備，九千多呎的展場，一共有兩層，負責展出的是杜國營，他對我的書法裝裱和佈置已有了經驗，這回很輕鬆地辦完。

連同蘇美璐的插圖原作，一共有一百多幅，杜國營問我有什麼改動的地方？我搖搖頭，和他合作，真的有一「你辦事我放心」的關係了。

看完已經接近下午三點了，中餐就在出版社大廈裏面的BC美食店吃，董事長孟鳴飛和他手下的大將都來了，見到面格外高興，這回展出全靠他們的支助才能辦成，集團董事會秘書馬琪知我所好，已將青島啤酒的原漿買來，我一看即說：「晚飯不如取消了吧，這麼一來喝啤酒才能喝得痛快。」

咕、咕、咕、咕，原漿啤酒鯨飲，下酒的是蠔蝦，個頭不大，但味道極鮮美，深得青島人寵愛，另有海鱸，用淡鹽水腌漬，肚皮朝下擺，用石板壓住，腌個七八天，發酵後有古怪味道，是令人吃上癮的主要原因。

除了啤酒，另有嶗山百花蛇草水，有些人一聽名字即嚇得臉青，說是天下最難喝的飲料！真是外行，蛇草與蛇的關係只是草上的露水，白花蛇特別喜舔而已，本身一點異味也沒有，冷凍後更是好喝，另有解酒清熱的功效。

BC美食地址：青島市海爾路182號

電話：+86-532-6806-8078

喝個大醉，入住香格里拉，以為倒頭即睡，那知書店方面拿來了七百多本書要我簽，勉為其難照辦。和編輯賀林商談，想出一個新辦法，那就是以後把內頁寄到香港，簽完夾在書中裝訂，何樂不為？

接下來那幾天早餐都在酒店吃，那些莫名其妙的歐美或仿日式的自助餐實在難於嚥喉。一直不明白酒店的早餐為什麼不能加當地特色呢？這是外地人最想的呀，來些山東大包或各種餡料的水餃，還有涼粉，那該有多好吃呀！

十月六日，上午九時，在青島出版大廈一樓大廳舉行簡單的開幕，這是我要求的，我最怕什麼隆重的儀式，最好

是什麼儀式都沒有。

儀式完畢後集團董事長孟鳴飛親自交來聘書乙份，請我當文化顧問，我一向對什麼什麼顧問不感興趣，但這份工作，我會很用心地把它做好。不然對不起孟鳴飛兄的友誼。

還是談吃的吧，當天中午去了一家叫「銘家小院」的館子，出名的小菜很多，留下印象的還是「涼粉」，我對青島的涼粉印象極佳，每餐必食，而且每家餐廳的調料都不同，吃出癮來。涼粉是選用海底生長的石花菜，晾乾後小火煮三小時，把石花菜的膠質熬出，自然冷卻結凍，再淋上等的老醋，若用意大利古董醋，味道也應該不錯。

最特別的還是「脂渣」，這就是我們叫的豬油渣了，不過青島人把豬油切得又長又大，炸後縮小，也有大雪茄般粗，拿來下酒一流。

印象深的還有「遼寧南果梨」，個頭不大，樣子也不出色，但一聞有陣幽香，咬了一口，像水蜜桃，極可口，是我第一次吃到的。

地址：青島市嶗山區燕嶺路

電話：+86-532-6872-1919

吃完回到展場，接受各媒體訪問，還有在書和海報及各種衍生品上替讀者簽上名字，賣得特別好的，是這次青島出版社為我出的書法精裝《草草不工》。

到了晚上，重頭戲來了，青島新華書局董事長李茗茗特地從萊州運來當天腌得最合時、最成熟的野生梭子蟹，選的是活着的「火蠔蟹」，餓它兩天，用鹽水浸泡，這時口渴的蟹，喝的鹽水流滿全身，放進罈子封口浸兩天再拿到我們飯桌上，那麼大的蟹一人一隻，吃進口也不覺得太鹹，肉反而有甜味，我一隻不夠，吃足兩隻，才對得起它。

地點在當地的老牌子「老船夫」，招牌不管客人認不認得出，用草書寫了一個「老」字，店裏名菜很多，海鮮為主，但可能我已不能吃太硬的東西，發現「青島船夫大海螺」的螺真是比我老了，「溫拌活海參」也硬，「土雞燒鮑魚」兩者都咬不動。

反而是最不豪華奢侈的「撈汁茭瓜絲」精采，用本地茭瓜，學名西葫蘆刨絲，店裏特製的蜜汁調味而成，可獨自吃兩碟。「醬椒鯊魚肚」也很特別，「海膽黑豬肉水餃」便遜色，海膽這種食材一熟了就不特別。

地址：青島市嶗山區東海東路六十號

電話：+86-532-8283-3333