



# 周日名采

## 兩個約會(下)



插圖：MEILO SO

一報中

mcwriter@appledaily.com  
逢周刊登

蔡瀾

在青島的第三天，一大早去看古董，叫「昌樂路文化市場」，友人說當今擺的假貨居多，怕你看不上眼，我回答一點關係也沒有，真古董我也買不起，主要的是去感受一下當地藝術市場的氣氛。

街兩旁都擺滿露天小檔，裏面有古玩及文房四寶舖子，更有一個古玩地舖廣場，賣的東西，葫蘆甚多，大大小小，有些還是一連串，好玩得緊。更多買賣是核桃核，這兩顆拿在手上把玩的東西，想不到還能玩出火來，最貴的價錢令人咋舌，中國人更拿手的是為物品取名，把核桃核叫為「猴頭」、「四座樓」、「官帽」等等。

到處詢問有沒有古董手杖，見到的都是次貨，老頭子笑說：「你手上那根已經夠好了。」

又回到書法展現場去，在青島的時間不多，盡量在展場中出現，與前來參觀的人交談，展出之前在網上發了照片，已有多人打電話訂購，加上在現場賣的，銷了不少。

最多人買的是那幅「帶雨有時種竹，關門無事鋤花，拈筆閑刪舊句，汲泉幾試新茶。」寫了又寫，賣了又賣。放在館中央的「只恐夜深花睡去」也給廣州的一位愛好者打電話來買去。還有多人訂購「好吃」、「好味」等，我想一定是食肆老闆買的；如果要題上餐廳名得加錢，單單這兩個字就便宜了，他們算得很精，不過各位看到沒有上款的千萬別以為是我在讚揚味道好。

中午去一家叫「怡情樓」的，由兩姊妹所創的品牌，已有二十五年歷史，算是站得很穩的了。

吃了一道非常特別的菜叫「海蜇裡子炒膠州白菜」，所謂裡子就是內層，像個西裝，外面綿質，內層絲質的就是裡子。要把海蜇的內層剝出來極為不易，它是海蜇最好吃的部份，清脆爽口，吃起來有點豬肉的味道，故亦稱「海裏的瘦肉」，燉了白菜呈乳白，色香味俱佳。

「怡情熱豬手」是店裏做了二十多年的看家菜，我每遇到豬手豬腳，必問廚師怎麼去掉磨砂似的細毛，這家人老實，在說明書上已經表明用火槍去燒，再以刀刮乾淨處理。借鑑了日式豬手的做法，用「萬」字醬油和米酒，加冰糖文火燉了三個半小時而成，至於為何用「萬」字醬油則沒說清楚，原來日本醬油煮久也不變酸。

店裏還有些海鮮，像「雞油蒸本地刀

魚」，都是蒸得過火，已失鮮味。

「煙燻牛小排」用中式方法烹製牛肉，融入西班牙分子料理的果樹木屑煙燻法製作，不中不西，我只看樣子就不想舉箸。菜上完後，我還聽到他們家的蝦醬做得好，即刻請師傅來一道，用雞蛋蒸出，果然非常特別美味，一定會受外地客人歡迎。

末了，吃「沾化冬棗」，這種棗個頭巨大，有各種顏色，吃進口爽脆到極點，鮮甜到極點，和一般市面上賣的相差個數千里。沾化冬棗栽種歷史悠久，百姓自古就有「房前屋後三棵棗」的說法，果然厲害，比魯迅家多了一棵。

「青州蜜桃」也好吃，外表奇醜，但到了十月十一月選生長，味極甜，與夏天的水蜜桃有得比。

在店裏吃到了最甜的「甜心烤煙薯」，選用煙台崑崙山的紅薯，如果你不相信甜似蜜這句話，你去他們家試了就知道我說得沒錯！

本來是一餐很完美的飯，兩姊妹招待得也好，可惜在廚子滔滔不絕地從頭到尾，不管你愛不愛聽的講解，像一部重複又重複的殘片旁白，又隨時拋出陳曉卿也來吃過的「書包」，真的可憐，我去到什麼地方都聽到廚子和他拉上關係。

晚上孟鳴飛兄宴客，請在香格里拉的「香宮」，又有青島市副市長王家新兄作陪，菜沒什麼可談，王家新兄是一位書法家，大家的共同語言滿多，相談甚歡。

返港之前，去了「青島大學」作一場演講，我每到一處，要是當地學府肯邀請，我必欣然前往，和年輕人交換意見，是我最喜歡的。

演講完畢被學生發問，有一位剛和女友分手，問我怎麼辦，我說失去一個，也許換回許多個，不是悲哀的終結，是歡樂的開始，這個答案他似乎很滿意。

說回腌生螃蟹，萊州的真的那麼好吃嗎？好吃的水準又是什麼？其實一切都是比較出來，各地都有生腌蟹的吃法，浙江人的醬蟹也不弱，勝在大閘蟹的膏，其香無比。韓國人用醬油來生腌，膏雖比不上大閘蟹的，但醬得出色，極為鮮美，一試難忘。我家鄉的生腌，用鹽水和醬油各一半腌上半年，吃時斬件，撒甜花生末，淋白醋，也極殺飯，但那是媽媽做的，我帶着感情吃，當然美味，其他省份的人試了，不一定讚好。萊州腌生蟹吃的是山東朋友的熱情，如果你叫我再來，我會的。