

text: 蔡瀾
photo: 新傳媒資料室

蔡瀾遊 Regulars 名人專欄



蔡瀾
著名專欄作家，
喜歡旅遊飲食真生活，永遠忠於自己，
評論世間人與事，從不買賬。



龍蝦當早餐

把孤獨變成是一種享受，也是一種哲學。

我一個人，又有閒暇時，便跑到漁村或市場買一尾龍蝦回來當早餐。

打開電視，只聽音樂和對白，不看畫面，先將龍蝦頭切下，如果殼太滑可以把手指沾醋，那醋便會蝕入，能緊緊抓住蝦頭，再一刀將頭斬成左右兩半，撒點鹽上去，放在爐火上烤，記得要用細火。

把蝦身放在雪櫃的冰格裡，抽支煙，看看報紙，二十分鐘很快的過去。取出蝦身用剪刀把殼由尾處剪開。因為凍在冰格，蝦肉縮小，離開了殼，所以很容易將肉起了。

拿個大碗裝滿了水，把大量冰塊溶之，然後以利刃薄薄地將蝦肉切片，再用刀尖把蝦片的裙邊開口，即扔入冰水中，半透明的鮮肉自然會捲起成一朵花。

另一邊爐子已準備好用酒和生抽煮熟的冬菇，剁成小塊，又加紅辣椒和芹菜細粒，放在花上，成紅、綠和赤的花心。

蝦腳、殼和筍子放入鍋中滾湯。

添入豆腐和芥菜，後者最好慢一點煮，以防太老不脆，或色不碧綠。

這時頭已烤得蝦腦發滾，裝入美瓷碟上桌，慢慢享受蝦膏。

起細片的頭肉，哼著小調吃之。

白蘭地、威士忌梳打、曼哈頓雞尾、陳太吉、玉冰燒或紹興，皆可佐之，要做何種選擇，依心情而定。

一朵朵的蝦肉在大碟中擺成另一大花。生吃最佳，但要有好的壺底醬油和綠芥末沾著進口，爽脆香甜無比。不喜歡吃生的時候在湯中涮個半生熟，也是一絕。

湯已滾好，用刀面敲碎一顆肥肥的大蒜，又切一片薑丟入。

湯已是乳白顏色，裝碗後撒上胡椒粉，最好是用原粒磨出粗末者，不然泰國的機器磨的白胡椒也行。先把豆腐吃了，嫌淡可沾蠔油，再剝蝦腳的肉，肉吃膩了配以芥菜，又苦又甜。最後將左手的湯一口乾之，右手上的那杯酒也乾了。

把孤獨變成享受，也是一種哲學。✍

*本文經蔡瀾先生授權，摘自《蔡瀾隨筆》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。