住寂寞,钻出沙滩东张西望,似乎 有志于远方,渔家孩子熟悉它的性 情,一逮一个准。

这家店的厨师用白灼古法治之, 蘸辣酱、酱油均可,鲜嫩、爽滑, 诚为下酒妙品。不过厨师告诉我, 望潮的肉质偏硬,就这样直接下锅 白灼,肯定不会好吃,须事先给它 们做按摩、摔打,半小时后待它们 彻底躺平,进入"娇无力"的状态, 投入沸水锅里一汆捞起,再投入冰 块之中使之收缩,这样才获得爽脆 弹牙的口感。

广东的八爪鱼在个体和形态上与浙江象山的望潮相似,也是海滩上的精灵小弟。其实八爪鱼就是小章鱼,性格更加倔强。沙姜炒八爪鱼是潮汕、广州等地的一道美味,我在广东湛江也多次吃到。八爪鱼也得用"马杀基",手势有讲究,有打有摔,时轻时重,起码一刻钟的伺候。如此这般,猛火炒出来的八爪鱼才够嫩滑,够爽脆。

在上海浦东很多小酒馆里,八 爪鱼作为下酒菜的价值得到了吃货的认可。白灼后浇上甜椒酱,甜甜酸酸的味道,就是醒酒神器。在日料店里,也有芥末小章鱼一碟前菜,这种小章鱼都来自东海,不是日本福岛的。

香港美食家蔡澜在《八爪鱼》 一文中提到: "广东人则爱把八爪 鱼晒干了,拿来和莲藕及排骨煲汤, 煲出来的汤呈紫色,北方人不会欣 赏,说颜色有点暧昧。在韩国,把 八爪鱼斩成八块就那么上桌,蠕动 着,生吃起来八爪鱼吸在你的嘴壁 和舌头上,爱吃的人不觉恐怖。" 我在韩国有一次吃章鱼火锅,一只 章鱼奋力顶开锅盖,从火山爆发般



上图:冰镇三门脆望潮。摄影/沈嘉禄



"六月 黄"的高光 时刻刚刚结 束,**梭子蟹 就迫不及待**



下图:低温膏蟹。 摄影/沈嘉禄

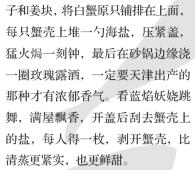
的鱼汤中耸身一跃,成功越狱,害 得满屋子人都去追捕这个逃犯。

蔡澜还说: "滚一锅水,放红豆去煮(八爪鱼),这都是古人的经验,八爪鱼遇到红豆水,就会变软。"

海蟹和蒸与焗, 都是水与火的合谋

"六月黄"的高光时刻刚刚结束,梭子蟹就迫不及待登场了。梭子蟹,在上海菜场里被叫作白蟹,有别于青蟹和膏蟹。小菜场的卖蟹人强调:梭子蟹的公蟹才能叫白蟹。

广东人做白蟹很有经验,他们 多取生焗之法,取一砂锅,爆香蒜



广东厨师还擅长焗鲜鱿。砂煲 内下猪油,煸炒姜米、蒜粒和五花 肉片出香,喷一点白兰地,让香气"尽 飞一会"。然后将三四头切成圈圈 的鲜鱿丢下去,在猪油的滋润下, 鲜鱿本香被激发出来,氤氲而起的 那种甜鲜气息令人陶醉。

用这个方法也可以做油盐水焗 海钓大黄鱼,但必须用湛江农村油 坊里榨出来的花生油,它有一种特 别的肥腴和脂香。

浙江三门青蟹的名声在上海吃货中如雷贯耳。三门青蟹古称"螾",又叫"蝤蛑",在宋以后的古诗词中并不少见,最有名的要数苏东坡《丁默公送蝤蛑》,其中有一句: "堪笑吴兴馋太守,一诗换得两尖团。"偏安江南的高宗皇帝是个大吃货,吃过青蟹不过瘾,还让御厨做了"蝤蛑签"。在清朝乾隆年间,三门县已有人开始养殖青蟹。如今三门青蟹的养殖面积和产量都创下历史新高,据说养殖面积已达十万余亩,从业人员有三四万之众。

早在台州菜来上海试水之前, 主妇们对它就有所知晓了,在菜场 里难得一见,色呈蟹青,壳薄螯大, 体壮饱满,价格自然也是凡品所不 能及。不过买到就是福气,吃到足 以傲骄。青蟹的烹饪无外两种,清 蒸和葱姜炒,现在也有饭店加豆面 煮上一锅,算是鲜花着锦。民间美

