



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

坐地开吃“恩塞纳达”

不要在我面前显摆如何饕餮大嚼。且看下面的饕餮希望你不至于嫉恨。

当然，如果乘上邮轮而无缘搭识“天吃星”马相公，也就一切无从谈起了。

邮轮上也只有他一个人斜乜着自助餐，嘴角微牵地冷笑。马相公，“天吃星”——他的游伴们都这么叫他。操一口糯糯的苏州话，说，明天登陆“恩塞纳达”，墨西哥渔港，盛产海鲜，但有个天大的遗憾就是，那里既便宜又珍贵的海鲜是不许带回邮轮的。当地厨师的水平又只会盐水里焯焯。所以等船靠岸后，马相公说，想吃美味，跟我；想玩海底喷泉的，跟导游。结果一桌的人都举手跟他。

翌日马相公穿一件褐色的“香云衫”，戴着墨镜，甩着大袖子，一身“汉奸”打扮直奔鱼市场。

和鱼市场一路之隔的居然有家中国餐馆——“龙餐馆”，见到龙老板他劈面就问：微信叫你准备的调料，都准备好了？龙

老板点点头，他便一屁股坐下，指着小山似的海鲜说，坐地开吃，本人创举！跨过马路去拿！记账。都是你们一辈子没吃过的墨西哥西岸海鲜！

大伙起哄，首先直奔“黄尾蝶”。盖因渔港号称“世界黄尾蝶鱼之都”，长相颇类多宝鱼，只是尾巴呈柠檬黄色。因为珍稀，故一向是欧美国家宴的招牌菜，肉质微甜，肥嫩又弹牙，几乎适合所有的烹饪手段——清蒸、红烧、烧烤、油炸、煎焗，换句话说，怎么烧，它都是头牌美味。我们一口气拿了八条，价格便宜得像打劫。马相公指定龙老板清蒸，只放几滴美极鲜酱油，不料一上桌，都没怎么动筷，就剩骨架了。马相公说，再拿八条！不吃“判三年”！

马相公又说，此地上等海鲜有100多种，鲱鱼、鲭鱼、龙虾、海胆、赤贝、沙丁鱼、梭子蟹、

墨西哥黄鱼……

上海人一听梭子蟹，岂肯放过。那蟹也长傻了，一只就1斤多重，更大的2斤一只，一律折合人民币10元一只。洗毕，葱姜炒，还是清蒸，炒了半天，最终听“天吃星”的，后者说，清蒸都是北地懒人的借口，什么“原汁原味”，我最不要听这话！原始人吃啥东西不是“原汁原味”的呢？

也真绝了，这货居然瞬间拿出了随身的葱姜料酒，起个大油锅，转眼大盆上席，大家再次起哄，连龙老板也憋不住，加入了战团，簌如雨点。可成坨的蟹肉还在口中播弄，“沙丁鱼”又驾到，

我等只在翻译小说里常见的形容词，如今的真身版也排得云片糕一样上桌了。

“天吃星”介绍，因为太过细嫩，它们只可清水一漂，不必剖肚剔肠而仅仅沸油里一滑，沾椒盐，入口香酥，比拷子鱼还好吃。当然，因为太便宜了，一人两只海胆也是必须的；而墨西哥黄鱼，加大蒜红烧后，

几乎和东海黄鱼一模一样。但轮到“墨西哥毛蚶”亮相时，大家都傻了，是叫它“赤贝”呢，还是墨西哥毛蚶？折价人民币5元一只，大如网球，蚶口微张，怎么吃它？兀那“天吃星”沉吟片刻，决定刺身，因为过于肥硕，他担心“烫功”不济，太熟太生都难掌握，干脆刺身，快刀灯影片，弹脆胜海蜇，又是一片啧啧喝彩。鱼摊的老莫们面面相觑，那里究竟发生了什么呢？

坐地开吃。从上午9点一直吃到下午4点回船，临行龙老板送大家一杯姜茶下肚，众人已撑得口齿不清了，回望餐馆，惟长辞愿做渔港人。

马相公到底不愧“天吃星”，上船后在9楼甲板集中，他还频频招手：除了“左氧氟沙星”，本人还备了“蒙脱石散”，止泻拨打舱号：3119。☑

清蒸都是北地懒人的借口，什么“原汁原味”，我最不要听这话！