



遇见“小鲜肉”

几个月前到了朋友主办的周末市场逛逛。一抵达她就拉我到一摊位面前说一定要买他们的鱼，因为要捧“小鲜肉”的场。

“小鲜肉”就是在摊位前努力推销本地养殖的金目鲈的小弟。

谁会在周末市场买鱼啊？

像我这种走在时尚尖端，散发高尚生活品味的人，要买也买饰品、手表之类的，哪里可能那么“师奶”，买鱼？结果，我那天买的唯一一样东西就是金目鲈。

那次之后，我成了Kühlbarra（念cool-barra）的忠实粉丝。虽然他们的金目鲈不便宜，但真的很新鲜，口感又佳，最棒的就是能在网上订购。他们会在收到订单后的一天内捉鱼、清理、切片、真空包装后放进泡沫盒子保鲜再送到你家。一切就是如此方便。久而久之我和“小鲜肉”成了朋友。一天他问朋友和我有没有兴趣参观他们在新加坡最南端海域的养殖场，我们立刻say yes！

我们从西海岸出发，30分钟的航程我们经过吉宝港，看到了好多好多集装箱，再经过一个特别的独立岛屿，听“小鲜肉”说那岛屿有个山洞，山洞里好像有一副遗骸，遗骸旁还放置着一个空酒瓶……真吓人！不知是真是假。

抵达养殖场后我们改搭小船，由另一名来自印度的员工带着我们到处参观，还让我们亲手喂食金目鲈，见证它们有多么活泼。参观到一半时“小鲜肉”突然从海里拉起一条绳子，然后把绳子上一粒粒绿色的东西摘下，放到我们的手里。他说那是在高级餐厅价钱不菲的长茎葡萄蕨藻，俗称海葡萄。一听说是价钱不菲，我马上把它扔进嘴里。哇！好咸啊！怎么会有人喜欢吃这东西啊？

参观完毕之后我对Kühlbarra的出品更有信心，因为每一条鱼都是有专人细心照料，它们吃的饲料也是经过钻研后调制出的黄金比例，富含营养。之后的午餐当然是金目鲈大餐啦。同一条鱼三种煮法——煎、蒸、炸，而我独爱酸甜炸鱼，因为在家鲜少会煮，所以我埋头苦‘吃’，直到突然听到有人唱生日歌，抬头一看，“小鲜肉”捧着一个蛋糕向我缓缓走来，我才恍然大悟，原来朋友选择在那一天帮我搞个惊喜生日派对。

那一天真的过得很难忘。除了对吃进肚子里的鱼加深了了解，也非常感恩朋友们的细心安排，让我过了个快乐的生日。

FM
100.3



不做作，不修饰，想到什么写什么。
吴小猪·UFM 100.3班DJ