

葱烤鲫鱼香流年

□童鸿杰

每个人的童年,总有一些难忘的美食记忆。可能是一碗普通的酱油炒饭,也可能是几块小小的油煎带鱼。又或者,你和我一样,萦绕在心底的,是葱烤鲫鱼的浓浓香气。

小时候,我家在塘河边上,埠头的周围,很方便钓鲫鱼。钓的时候,找根竹竿绑上一条棉线,棉线的一头绑住钓钩。钓钩是用母亲给的缝衣针制成的。在灶火上一烤,用老虎钳扳出一个弧线,再把针头拗成一个小弯钩。钩头上串上蚯蚓,串的时候,把半根蚯蚓露在外头。

与水面上的小鱼不同,鲫鱼是机警的。浮子动来动去,那是它们在试探鱼饵,这时不能急,要等到浮子猛地沉下去,然后浮起来,你再把鱼钩喇地提起。哈,蹦蹦跳跳的鱼,旁边还有蹦蹦跳跳的你。

我家门前有一块大石头,是母亲用来洗衣服的。傍晚的时候,我就坐在上面,一边看着陶瓷脸盆里银色的鲫鱼,一边想着明天要去哪里挖几条肥肥的蚯蚓做饵料。

叮叮,叮叮,自行车的铃声响起来,那是母亲回来的信号。今天又钓到鲫鱼啦!听到母亲的表扬,我总是开心的。哧溜一下,从石头上滑下,就跑进灶间去生火。不一会,母亲把鱼杀好了,扔到大锅里。大灶的火猛,锅里的油热,煎鱼的声音像是知了在唱歌。在吱吱吱的歌声里,母亲开始放糖放盐倒酱油,然后还要倒很多很多的啤酒。

又一会儿,听到咕噜咕噜的声音,母亲开始把葱放进去。春天的时候,山里有野葱,大家都叫乌葱。葱头圆圆的、白白的,葱身翠绿,又细又长,带着自有的清香。很快,鲫鱼的香气就被乌葱带出来了。不行不行,鼻子都快香掉了,我忍不住要去偷吃。趁着母亲在干别的活,我就揭开锅,心想拿一根葱尝一尝,没想到葱都打了结,一拉一大串,然后就听到母亲在后面喊:馋佬胚!

埠头边的鲫鱼长得比较小,想要吃大鲫鱼,那要等过年。当年,我家承包的果园旁有个池塘,到了过年前,父亲就会带人把水抽干了,然后去捞鱼。四指宽的大鲫鱼可不少,吃的时候多数都是葱烤。不过冬天没有乌葱,香气不够浓。也做过鲫鱼干,味道特别鲜美。我在杭州读书的时候,带去学校吃,同学都说味道好。

那时候,在杭州读中专,一般学期结

束才回家。好像只有一次是例外。1991年的春天,学校要组队参加全省珠算比赛,就把我们几个队员封闭起来集训。三行速算,五行速算,从早练到晚,练到后来,做梦都在打算盘,脑子都快不好使了。有一天,不知怎么的,闻到了葱烤鲫鱼的味道,想家想得不行。跟老师请了假,乘坐最早的绿皮火车回了宁波,又转公交车到五乡,再步行一个多小时才回了家。第二天,吃了一顿母亲做的葱烤鲫鱼,才心满意足地回了学校。

说到五乡,宁波人有个谜语,谜面叫“河鲫鱼烤葱”,打一个地名,谜底就是五乡。因为在宁波方言里,“五乡”和“鱼香”是同音的。

五乡是个镇,是我们村里人出去闯荡的中转站。那些年,在鱼的香气里,我一次次从五乡出发,又一次次经过五乡回家。工作、结婚、带娃,光阴像塘河里的流水,我们就像水里的鱼,游着游着就老了。如今,钓鱼的河埠头早已不见了,母亲的头上也下起了厚厚的雪,不变的,唯有母亲做的葱烤鲫鱼,还保留着当年的香气,流淌在潺潺的时光里。

去年春天,去江苏参加一次文学活动。最后一天晚上,主办方给大家践行,几杯酒下肚,大家都开始聊家乡的美食,汉中来的说泡馍,广州来的说肠粉,嘉峪关来的比划着烤羊腿,胜利油田来的一个劲赞叹大煎饼。轮到我了,一开始也想介绍宁波的年糕,脱口而出的却是葱烤鲫鱼。

鲫鱼呢,一定要是野生的;葱呢,一定要是春天的野葱。最重要的是要加啤酒,我们宁波的大梁山啤酒。说着说着,不知为什么,忽然感觉鼻子酸酸的,我知道,自己又馋母亲的手艺了。

第二天一早,给母亲打了电话,说我晚上去吃饭。

“有河鲫鱼烤乌葱就好啦。”

“好啊。”电话那头的母亲很高兴,她还告诉我,她和父亲在院子里种了很多乌葱,再也不用担心买不到烤鲫鱼的葱了。

葱还会买不到吗?我的脑海里跳出了这个疑问,嘴角却不自觉地往上扬。七十多岁的老母亲,无非是知道我的喜好,所以种上几棵不起眼的乌葱,开心得不得了。

我也是高兴的。回来的路上,唇齿生津,葱烤鲫鱼的香气馥郁芬芳,悠悠荡荡。

平民的荸荠

□安殷

荸荠是个好名字。

荸字下面是孛,有旺盛、草木茂盛之意,荸荠确实很高产,生长旺盛。宁波话称之为蒲荠或菩荠,有“菩荠”的吉利之意,说着好听,吃着喜庆。广东人称“马蹄”,意思是“地下的果子”。确实,荸荠是长在泥里的。古诗文中叫“凫茈”——野鸭爱吃的紫色果实,很形象。

我见过荸荠的叶子,有点像葱兰,也有点像席草,细细的,翠绿色,很可爱。入伏时开花,其花极不起眼,棒状的花茎上会吐出零星的小花蕊,很低调。挖荸荠却很辛苦,都是在深秋或是寒冬的季节。那时种荸荠的田里已经没有水了,但还是很泥泞,要穿长筒胶鞋才能干活。荸荠深埋在泥中,小孩很难去偷挖,且要用杠掀挖,是个力气活。荸荠挖出后,放在大竹篮里,在河埠头来回地淘洗,儿时的我们则围观着,看着泥巴慢慢被洗净,露出紫红色的表皮,暗中咽着口水。洗净的荸荠表皮,像红木老家具的颜色,颜色越深越好,最好是紫到发黑。这尤物形如银元,最大的有鸡蛋大小,小似铜板,甚是可爱,以皮薄、肉白,口感爽脆、甘甜者为佳。

除了专业的种植户,庄稼人舍不得用好田地来种植荸荠。一般都是在低洼的烂田或是水塘池沿里。记得我家从来没种过荸荠,但叔叔家种了,每次开挖时我总是殷勤地跑东跑西,希望能帮上点忙,到时候能多吃上一点。小时候,多是在过年前后吃荸荠。

荸荠扁圆,也像元宝,分两面,朝上的部分有突起,会长出芽,底部有小凹坑,会长出根须。以前我喜欢生吃荸荠,搬一把竹椅坐在弄堂口,晒着太阳,用一把小刀细细地削皮,慢慢削、慢慢吃。有时心急,直接

用牙齿啃掉外皮后就开吃了。荸荠肉好吃又好看,洁白如玉。

荸荠可以做羹,和酒酿、圆子、鸡蛋液一起煮,是喜宴上最后的一道菜。它也能登大雅之堂,高档餐厅上常有糖渍马蹄这道凉菜。不嫌麻烦的话,可以试着自己做菜。先要去皮,对半切开,和胡萝卜、青椒、黑木耳等蔬菜一起炒,色彩悦目,口感丰富。炒香肠或是虾仁,都是好味道。炒得不必太熟,当荸荠变得透明时就可以起锅,以保持它脆脆的口感。这味道融合了荤腥的滋味,增加了菜的层次感。把荸荠切碎后和猪肉末、生粉、鸡精、盐等混合拌匀,装在盘上,隔水猛火蒸上半小时,撒上香菜,即是荸荠蒸肉饼,也是道美食。淮扬菜里的肉丸子,是少不了荸荠的。

荸荠是水果,是蔬菜,也是一味药。有清热解毒、润肠胃、降血压之能效。它是寒性食物,如果感觉有点发烧,喝点荸荠甘蔗水就会有效果。荸荠还有开胃消食的作用,过年时如果吃多了,不妨来一碗荸荠百合雪梨汤。把荸荠去皮洗净捣烂,放入百合,雪梨去皮核后切碎,加水,大火烧开后加冰糖,再转小火煮10分钟,分一两次吃果肉喝汤就行了。

今年发现,这么多年过去了,荸荠还是很便宜。不管是网上买,还是在家门口的蔬果店,一斤才三元钱。一次会买上一两斤,不能太多,因为荸荠不耐储存,表皮风干后口感就差了。如今本地种的荸荠很少见,多是广西或安徽出产。我已年过半百,太甜的水果不太敢吃,荸荠糖分低、水分足,比较适合我。晚上,一个人坐在电脑前看书,边看书边啃皮,也挺惬意的。

荸荠,清脆爽甜,惠而不贵,乃平民之食,且吃且珍惜。

第7265期 配图 李昊天 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn