

# 早餐那点事

□王蕙利

记忆中的儿时清晨,正当我睡得迷迷糊糊间,外婆嘹亮的“叫早”声便准时响起:“吃早饭了,快起床!”

对于我这个赖床专业户而言,起床的那一刻实属煎熬。尤其是在冷天,要从温暖的被窝中钻出来,真是一件异常艰难之事。亦因此,通常总要在外婆连喊两三次、喊声抬高八度之后,方才鼓足勇气,爬起来胡乱洗漱一通,气呼呼地坐到饭桌旁。

过去受经济条件限制,对一天中的第一餐,外婆喜欢说成“早饭”而非“早餐”。一则接地气,二来也更符合实际情况。

遥想早年的乡间,用来打发早晨这顿饭食的,除了白粥,就是泡饭。而供以佐食的,无非萝卜干、大头菜之类的酱菜,偶尔有什锦菜,味道也好不到哪里去。彼时的我,一则并不爱吃这白乎乎、水汪汪、寡淡无味的玩意,再加上早上本就没什么胃口,一想到这根本吃不出花来的早饭,难免想尽办法拖拖拉拉,直耗到快到上学的点了,随意扒拉几口,充数了事。

等到自己成了家之后,才体会到当年的外婆有多不容易。每天一大早起来,就得准

备一家老小的吃食。待灶上忙完,一面催促外孙快吃快咽,一面忙着给外孙女扎小辫。直至目送一家陆续出门后,她又开始做起无休无止的家务,一年又一年,从不抱怨。亦因此,昔日单调到生厌的早饭,而今竟成为我心底最柔软的追念。

高中住校,在食堂早餐的我,第一次见识到了早餐的全新风景。

每日一醒来,第一时间就扑到食堂,犒劳自己。啃着握在手间尚有余温的各色馒头,喝着盛于碗内、浓香满溢的豆浆……这样一份以眼下标准衡量,朴素到不能再朴素的早餐,却令当时的我,深感一天天的日子都变得活色生香起来,甚至产生出莫名的自豪感。

然兴许是有得吃了,吃得久了,产生了审美疲劳,眼光日渐挑剔,味蕾也随之变刁:昨天的菜饭糕,炸得那么老,咬着老费劲了;今日的油条,又余得如此软塌,每咬一口都得用力扯,好口感全被扯光了。

也就是那个光景,学校附近的早点摊,开始崭露头角。由起初的三四家,迅速增加至后来的几十家。来此吃早点的人,肉眼可见的一日多过一日。上班的、下班的、过路的、上学的、送孩子的,都不约而同选择到这里,享用一份光阴流转里的人间温情。

摊上样式繁多、滋味各异的吃食,于我更是无尽的诱惑。在那两年中,我从来没有允许自己潦草地对待任何一顿早餐。

每天一睁开睡眼,一想到有一个具体、清晰的目标等待实施,起床速度都明显利落。之后一路穿街走巷、一路用手指掰算着还有几家的早点没吃全,抓紧实施我的“过早”计划。那会的我,要说还有比早餐更紧要的事,那永远是下一顿早餐。

薄雾湿润的清早,习惯性坐到简陋的早点摊上,候着心仪的美食:豆腐花、麻球、炆饼、糖糕、锅贴、生煎、烧卖、馄饨以及各种面条……尽情饕餮一番后,打着满足的饱嗝,顺手给宿舍里的同学带上一份温情爱意。

有人笑我不嫌麻烦,也有人说不如在食堂吃,我从不辩解,夏虫不可语冰。

在我看来,一个人对一天生活的顾盼,通常就是由早餐桌上开启的。当美食激活味蕾的那个瞬间,提醒自己又有一天可以去好好生活,完成未完成的事。一切都是新的,一切都安然,一切都值得冀望……

# 美味的白蟹

□方名列

白蟹,学名叫梭子蟹。顾名思义,因其形似织布的梭子而得名。白蟹是我们宁波人饭桌上的美味佳肴,最简单的吃法是清蒸,酱油搵搵(蘸蘸),原汁原味,是极好的下酒菜。

每年的禁渔期一过,白蟹甫一上市,“水产区”就人头攒动,问价挑蟹者熙来攘往,络绎不绝。众所周知,壮(肥)的蟹难挑,但这无妨。大凡摊主先会把蟹挑成三六九等级,价格自然不一样。买了几十年的菜,挑了几十年的蟹,我也只能说会挑个大概。有个经验之谈,不妨一说:在20元一斤的蟹里你一般是挑不出40元一斤的蟹来的;相反,在40元一斤的蟹里你倒有可能挑出20元一斤的蟹来。还是方便点,有时干脆叫摊主帮你选,你买两只蟹,那么摊主挑的蟹一般会是一壮一瘦,这不知是不是“潜规则”。

我特别关注过挑蟹的众生相,还蛮有趣。有人左翻右扒,只往下面掏,认为上面的蟹都是别人挑剩的,壮的蟹就藏在深处。有人用大拇指按住蟹肚脐,食指与中指按住蟹壳,使劲捏,仿佛要把蟹捏碎,以此来判别蟹的壮瘦,吓得摊主连忙“叫停”,这样被“捏”过的蟹,是要死的。还有的用力捏蟹脚钳,不料,蟹一遇到痛,就“放蟹脚钳”了,好好的一只蟹,少了一只蟹脚,坏了卖相。更滑稽的是,有几个戴眼镜的买主,拿蟹凑到眼前,上瞧下看,仿佛眼镜是“X”光,可把蟹的内部看透。

白蟹能烧成很多菜,大家一定都知道,也无需我赘言。但行文至此,不禁使我想起了一段往事,里面的“主角”,可能你闻所未闻。

那是在四十余年前,我的三姐当时在镇海塑料厂工作,厂址就在甬江边,厂里有漉浦的同事。漉浦那时是镇海县下面的一个镇,外海捕捞业已十分发达,有大小渔船好几百艘。同事有在做渔民的朋友,一次三姐上夜班,刚好渔船到达镇海水产码头卸货,渔民朋友就顺便来到厂里,要同事自己上船去拿渔获。同事叫上同事,拿来满满的两脸盆渔获,有鲜鱼鲜虾等。同事就溜进食堂,上灶烧起来,因鱼虾都是清蒸盐水为主,也不用起油锅。更有人敲开小店的门,买来“呛皮烧(烧酒)”,几个人聚在一起,大块朵颐。吃到尾声,那同事又拿出一样海货,实话实说,这海货一般的人可能都没见过,那就是“蟹干”。只见过虾干、鱼干,可从没听说过还有蟹干。过去渔船小,冷藏设备有限,蟹捕捞上来多,渔民就选壮的新鲜白蟹,煮熟,挂在船桅上,晒成干。我三姐及同事们也是第一次品尝蟹干,吃得也不亦乐乎。

三姐比较顾家,她就留后手,带些回家,我才有幸吃到了蟹干。蟹干吃前需再蒸一下,蟹肉韧韧的,别有风味,非常好吃。我至今只吃过这么一次,后来连见都没见过。这是渔民们自产自食,菜场里也根本没有买。

大凡一般的螃蟹,死了就不能吃了,譬如青蟹、大闸蟹等,但白蟹是个例外。当然时间长了,连蟹肉都糊了,是不能再吃了。现在冷藏设备先进,菜场里活的白蟹居多,其蟹肉更是一丝丝的,口味甚佳。

一生中吃过不少品种的蟹,包括在五星级酒家吃的“帝王蟹”,价格倒不菲,但我还是觉得“众蟹不如一蟹”,那就是阿拉宁波人的白蟹最美味、最好吃!

总第7339期 配图 李昊天 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

