



最爱那一碗 海鲜面

□周晓绒

海鲜面的江湖里，豪横的用澳洲大龙虾，九头鲍。豪是豪，吃吃还得是靠海的舟山海鲜面，温州海鲜面，台州海鲜面，而我更爱家乡的宁海海鲜面。吃上一口，它瞬间打开我的味觉密码，让味蕾穿越时光的褶皱，唤醒往昔滋味。

一
宁海人爱吃面，面条的花样也挺多。米做的有米面、面干；面粉做的有手擀面、挂面、垂面。放牛肉、大排、小排、大肉、肉丝中规中矩。花样翻新，就地取材，将小海鲜加入面条，大大拓宽了一碗面的疆域。

一碗普通的面，加点海鲜，身价倍增，更是惹得网友们开车几小时，跑到宁海来尝鲜。有一家店，开在菜场旁，起初烧点简易的肉丝面，供应顾不上吃饭的摊主，没吃早饭的买菜人。也不知道哪位聪明人想起来，自己买了菜场的海鲜，叫面店加工。面店也不收加工费，他只卖面，食客尝到甜头，纷纷效仿。一度成了小城人的打卡地，为了吃一碗海鲜面，踏着晨露，旋风般飚去，就怕去晚了，好的海鲜被人挑走。在老饕眼里，海鲜无异于新闻，是有时效性的，要像抢新闻一样，快、准、狠。

远道而来的人，看见透骨新鲜的海鲜，觉得啥都想吃，每样海鲜都买，青蟹、对虾、黄鱼、鱿鱼、蛤蜊、虾蛄，不一而足。胃口够大的话，他们想吞下整个东海。他们拎着塑料袋去面店，红着脸，小心翼翼地跟面店老板商量：“老板，给我加工一下，加工费你说了算，可以吗？”面店主人厚道，一张和气生财的忠厚脸，热情地接过海鲜，说：“你拿来我就给你烧熟。你放心，不收你加工费，我只收面钱。”食客喜不自禁，赶紧递上七八只塑料袋，生怕递晚了，老板后悔。食客在位置上等，一边去群里摇人，静候他的吃播。

店家刮鳞、去鳃，一番操作猛如虎。不多时，用硕大的盆子盛起来，海鲜堆得小山高，摇摇欲坠。常人端这碗面，走到一半怕是吃不消了。面店跑堂师傅训练有素，挥洒自如，三只手指捉田螺，稳稳地端到食客面前。食客对着手机吃，把海鲜们一一展示。海鲜是好吃的，语言也是夸张的，搞得这是一碗古往今来第一鲜美的面。屏幕上说，吃面吃面，你面在哪里？你都在吃海鲜！哎呀，要吃口面，得穿过重重封锁，无异于唐僧取经。食客一边笑，一边说：“面在碗底。”吃口面还得在碗里挖地道，你说惬意不？吃面也有人看，你说滑稽不？吃不到的人，看看也好，有道是“隔空解馋”。

二

海鲜面的雏形到底是什么？

这个问题困扰我很久，我就是个闲得无聊的人。有一次，我抬头问白云。白云优哉游哉，懒得理我。遭此一击，我灵光乍现：海鲜面的雏形，不就是有虾皮的浇头面吗？素面一碗，加点虾皮，权当海鲜。这海鲜简陋是简陋一点，心思还是在的。

我幼时，供销社里不会天天卖海鲜，只有黄鱼、带鱼、墨鱼上市时，才可以凭票去买。虾皮、鲞头、海带等干货，还是有的。

春天收了新麦，磨粉后，就做手擀面。自家田里割的麦子，牛粪当肥料，掺有自己的汗水和劳作。母亲亲手揉和擀，无任何添加剂，自有特殊的滋味在，有形与无形，物质与精神，都是其他面条无法比拟的。手擀面筋道，麦香浓郁，或细或粗，随人心意。这面好吃的秘诀就是浇头。猪油一朵，酱油少许，放一点炒过的虾皮，切一点自种的韭菜，春韭带着一股子乡野之气，有种不管不顾横冲直撞的香，香得很有个性，跟现在阔叶韭菜有气无力的香，不可同日而语。热气腾腾的面条捞出锅，浇头倾倒下去，香气噌一下窜起三尺高，吓鼻子一跳。油里爆炒过的虾皮，酥脆鲜香。这就是我接触到的最早的海鲜面，它引领着我的味蕾向更高的领域攀登。

三

我眼里海鲜面的二代非豆腐皮白鲞莫属。这个组合，富含植物蛋白和动物蛋白，也是传统的月子餐。缺衣少吃的年代，白鲞和豆腐皮属好货，更是用来招待客人。那时没有冰箱，家里存点干货，以备不时之需。过年拜岁用白鲞，送来送去总归有盈余，舍不得吃，就放在米甕里保存。客人来了，赶紧去拿，嚓嚓刮鳞，用钢刀切断，泡水里去掉一些咸味，俗称“拔淡”。猪肉熬油，放点肉丝，有条件的切点香干油豆腐丝，倒水，把白鲞放进去，水开后，多煮几分钟，奶白色的汤咕嘟咕嘟打着大泡小泡，逼出咸味，化成鲜味。适时放面条，撒青菜。不多时，面出锅，爱撒葱花撒一点，不爱吃的，也省了。这个面，是好多人怀旧题材，闲聊时总爱提起。

有人说，生病时，外婆给我烧了一碗白鲞面，我觉得那是天底下最好吃的。有人说，当年舅妈坐月子，端起白鲞面，正待开吃，看我眼睛直勾勾盯着。她赶紧放下面碗，拿了一只小碗，分我一点，那时我觉得我舅妈真是个人美心善的好女人。等我长大了，我要给舅妈买好多好多的白鲞和豆腐皮。分享美食，当然是爱的一种表现。

现在小城人依然爱吃白鲞面，搭配一只或甜或咸的麦饼，间或来一张麦焦筒。这样的吃法，真是百吃不厌。

四

我们讲究什么季节吃什么海鲜，根据季节不同，会烧黄鱼面、青蟹面、对虾面、蛏子面等等，不会把所有海鲜放在一个碗里，成海鲜大杂烩。我们大多选一个主打的海鲜，搭配两样别的海鲜。一个主角，两个配角。鱼类、贝壳类、虾、蟹，挑选几样。大家都很节制，绝对不会让所有的海鲜在一个碗里神仙打架。

隆冬，天寒地冻，那就来一碗热烫烫的汤米面。肥肉熬油，炒点肉丝、笋丝，加一点榨菜或咸菜，压压海鲜的鲜。起油锅，煎两条小黄鱼，鱼在锅里晃荡几圈，有本事的，来一个漂亮的甩锅，稳稳地翻过来，好像鱼翻了一个筋斗。小黄鱼两面金黄，趁着锅烫，油热，加入对半切的蟹，蟹蘸了蛋液，蟹黄瞬间凝固，热油里煎过，蟹更香。贴着锅边滋入一点料酒，去腥增鲜。争分夺秒倒入热水，锅里升腾起一阵热气，云山雾罩的，海市蜃楼般，很有氛围感。烧海鲜要快，不能慢慢吞吞，否则鱼肉都“老了”。时间太久，海鲜软塌塌，鲜气跑光，味道大打折扣。

宁海人一般先来一口汤，再来一句情不自禁的：“啊！好鲜啊！”浑身的感叹号，像全身的细胞都在参与，这份赞叹是情真意切的。浸润了海鲜的面，它已蜕变。它夺了海鲜的鲜，肉的香，成长为令人惦记的海鲜面。每一筷子都是惊喜，冷得簌簌发抖的冬日，吃得你浑身发热，激动万分、豪情万丈。

带着海洋气息的海鲜面，每一口都是对深海的浪漫告白，对小城的深深眷恋。最怕夜深人静之际，突然想起那一碗：海鲜面！