

鲜掉眉毛的蛎黄

□顾亚萍 文摄



每逢过年过节,宁波人的饭桌上少不了几道海鲜,其中必有一道蛎黄。宁波人称“蛎黄”的,实际上学名叫作牡蛎。冬令时节,是牡蛎最肥最鲜的时候。新鲜的蛎黄,要数奉化莼湖的为好。

一个冬日,我来到莼湖费家的飞跃塘。极目望去,大批滩涂正值退潮后的低潮位时间,一群群鸭子游弋在浅水和茅草中,许多简易渔船(叫“渔排”似乎更合适)搁浅在滩涂上。渔排上或是码着一捆捆的橡胶条夹杂泡沫条,或是堆着高高的牡蛎山,亦有渔民正在挖牡蛎肉。渔排周边的滩涂里则满是一圈圈的橡胶车胎,岸边牡蛎壳已经堆成了一座座白花花的小山。

费家沿岸有好几家养殖户的简易工作大棚,我随意走进一家。刚巧,这家男主人挑着一担橡胶车胎回来。经从车胎或海面上弄下的带壳牡蛎,需要撬开壳,挖出里面的肉。另一家养殖户王家姐妹则分工明细,因这段时间牡蛎最肥又最鲜,销路很好,王家阿姐与一工人负责撬挖,王家妹妹则在姜山菜场的摊位负责销售。她们撬牡蛎已有几十年,每天从早到晚挖十多个小时,一天下来能挖近30公斤牡蛎肉。她家捕捞上来的牡蛎非常新鲜,王家阿姐从牡蛎堆里挑了一个,熟练地用蛎刀将壳撬开,割断牡蛎筋,挑起蛎壳连水带肉往装水的盆子里倾倒。挖出的牡蛎,肉身呈浅绿色,肉质饱满有光泽,镶着淡褐色的裙边,凑近一闻,有一股特有的鲜味,光看外形就知道牡蛎肉质水嫩,味道定是鲜美。

牡蛎属贝壳动物,形如淡菜。北方称为海蛎子,南方叫蚝。蛎肉鲜美,营养丰富。宁波人吃蛎黄,最常见的吃法是将蛎黄用漏网清水洗净,直接蘸酱油或者蟹酱食用,吃法简单,其味却鲜美无比(被宁波人形容为“鲜掉眉毛”),牙口再不济也无须担心,轻轻夹起一筷,在酱油中蘸一蘸,送进口中,无须与牙齿过多厮磨,蛎黄早已滑入,只留一份原汁原味的鲜让人回味。对于这样的吃法,宁波人早已习惯,若借外地人十个胆未必敢下筷——生的,万一吃坏肚子可咋办?要吃熟的蛎黄,也可以,做成

蛎黄笋丝咸菜汤,由于加入牡蛎,还有咸齋的酸爽,这道菜鲜味十足。

先前我搞不清牡蛎与生蚝的区别。其实,生蚝是牡蛎中个头相对较大的一个品种,有些生蚝重量可以达一斤以上,其生长环境相对特殊,主要生长在一些江河和大海交汇、咸淡水相结合的地方。因此,在莼湖费家养殖户收上来的牡蛎中,个头大的没几个。

我沿着村中道路往东走,到了红胜塘的西部塘头村。塘头村是一个牡蛎养殖特色村,有一片巨大的海产养殖场,养殖牡蛎远近闻名。村子规模不大,百姓多数从事海鲜养殖的工作。海产养殖场里的几十间蓝色小屋分两边一字排开,整齐划一,这些蓝色小屋是牡蛎工作房,十几平方米一间,每间二三人,一把椅子,一张平板桌,对牡蛎撬肉加工。相对费家,这里的牡蛎个头整体看上去似乎大了些。

搁浅在滩涂上长方形的,似船非船的运输工具——渔排,小风浪时短途载人载货航行,滩涂上平稳停泊,油机动力,操舵方便,自重较轻,是滩涂养殖的最佳运输工具。从渔排上卸下来的车胎,挖下附着在上面的牡蛎,堆在码头上,供蓝色小屋里加工生产,几条渔排上的渔民正在归置车胎,待晚上涨潮时再扔向大海孕育新生牡蛎。晚霞映照着渔排、渔民,逆着光,剪成影,是一幅动人无比的渔村风景。

近些年,牡蛎的烹制手法时有翻新,把带壳的牡蛎撬开,在蛎肉上加入粉丝、蛋清、黄酒、蒜蓉等配料,放炉上稍稍烤煮,即刻成为一道风味铁板生蚝。另外,传说有广东李姓小茶寮主,无意中把本该出售的牡蛎煮糊成棕褐色的浓稠汁,其香郁扑鼻,引人食欲,由此熬制成为一味调味品——蚝油,从此一年四季都可以品尝到牡蛎的鲜味。

当然,奉化最有名的就是独有的莼湖牡蛎米豆腐汤,还被评上“奉化十碗”之一。可惜,这次我未能吃上。冬季还长,牡蛎还在生长,下次去莼湖一定要吃上一碗牡蛎米豆腐汤,这个愿望要实现不难。

苔条过饭

□东篱 文/摄

鲜咪咪,脆酥酥,一口苔条一口饭。冬季是苔条质量最好的时候,苔条既好吃又下饭,因此每年冬天,我总要到莼湖去买新鲜的苔条。

一个阳光明媚的日子,栖凤渔村的海边,退潮后的大海留下一片绿色苔菜铺满滩涂,渔民正在忙着采集。在栖凤渔村,采集和晾晒苔菜是很多渔民的副业。每天退潮后,采苔人穿上防水连裤靴,拿着采集工具,行走在滩涂上,轻轻地把和着海泥的湿海苔耙起放入箩筐。在红胜塘坝下,一排采苔人站在海水齐腿深的位置,将海苔中的碎泥洗去。一位姓沈的老伯告诉我,洗苔菜必须用海水,清洗时摇晃几下箩筐就可以,千万不能使用自来水。因为用海水冲洗的苔菜,不但保留了海的味道,晾晒后的口感也不会苦涩,带有咸香。被采苔人采集过的地方,遇到合适的水温,很快又会长出新的苔菜,可以再次被采收。我想,这就是大海馈赠给渔村的最好礼物。

我在村里转悠时,看到空旷的田野上布满了一字排开的木桩。塑料绳缠在上面,连接成一行行“晾衣架”,上面晒着翠绿的苔菜,远远望去场面颇为壮观。沈家阿婆在木桩阵中穿梭,她将一坨坨苔菜挂在“晾衣架”上,再用双手将它们一一摊开,并拣出附在上面的小贝壳。等苔菜的水分蒸发掉一大半后,它的外层表面会呈现干缩的状态,此时,可进入翻苔菜的工序。经过半天的日光暴晒,苔菜有了收成。我跟随沈家阿婆到她家中购买苔菜,说起冬苔与春苔的品质,她说,冬苔是头水苔菜,枝条比较细,在有西北风的阳光下晒干后,格外鲜嫩。而春苔比较粗,经东风吹过后,相比冬苔的味道要稍逊一些。当她打开装满苔菜的袋子时,一股鲜香气味扑鼻而来,我拗几缕放入口中,脆咸的味道充满嘴巴。

苔菜不属于海鲜,只是生长在海里的植物,属于海藻类,是紫菜的一种,但并不等同于紫菜。苔菜含有丰富的碘、钙、铁等元素,营养价值很高。我们买到的苔菜大多是相连的条状,宁波人称之为“苔条”。对爱吃海产品的宁波人来说,苔菜是饭桌上不可或缺的。苔菜炒花生米一直是老百姓的下酒好菜,也是白粥泡饭的最佳配菜之一,可谓是“长下饭”。油煎苔菜糯米块或苔菜年糕条是老底子的传统点心,而苔菜油拖黄鱼更是保留菜品,大多在春节等传统节日才会隆重登场。此外,还有将苔菜碾碎和入面粉,以烘焙和煎炸方式制作的苔条饼、苔菜油赞子等美食,也是我们的心头爱。特别是酥酥脆脆的苔菜千层饼,是溪口的招牌点心,每一位到溪口旅游的人,总忘不了它的味道,忍不住多带一些回家,当伴手礼送人。

苔菜的贮存十分方便,放在冰箱里很久也不会变质,色泽依旧翠绿。虽说它在饮食中经常充当小配角,但一桌菜里还真是少不了它的乡土味呢。

