

# 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）搁浅在滩涂中。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。蚝肉鲜美，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，还有咸齑的酸爽，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。一位姓沈的老人告诉我，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，格外鲜脆。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“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。

