

白蟹丝瓜羹
开筷才知鲜

□陈金裕

秋了,白蟹正肥。六角丝瓜倚在墙角,皮色沉沉黛绿,棱角分明,拿起来掂一掂,凉意透过掌心慢慢浸上来。海边人家种它不费心,屋角丢几粒籽,藤便爬上墙去。秋后的瓜,清甜里藏一丝若有若无的涩,本地人偏就好这一口,太淡则寡,偏是这“涩”字,把鲜味稳稳托住了。

白蟹是晨起龙洞码头上买的。渔船刚靠岸,舱板一掀,青灰的蟹还吐着沫子。象山挑蟹不拣大的,专挑肚脐尖尖的小娘蟹,未交配的雌蟹,肉最细,鲜最纯。壳上泛一层淡淡紫晕,螯上绒毛细密,沾着海泥。那腥咸气是新鲜的,不冲,倒让人安心。船老大蹲在船头抽烟,看一眼货,又看一眼天,慢吞吞说:“今朝的蟹好。”旁人就围上来了。

斩蟹是门手艺。刀落壳裂肉不散,蟹黄从断面渗出橙红一线,稠稠的,像凝住的夕照。锅烧热倒菜油,丢几片姜,姜片在油里打着旋儿,香气一缕缕散出来。蟹块入锅“滋啦”一声响,青灰的壳骤然转成橘红,那转变迅疾如海面起了霞光。沿锅边淋一勺黄酒,白汽腾起,把腥气一卷送走。

丝瓜去皮切滚刀块,瓜肉半透明,隐见浅绿脉络。下锅同炒,丝瓜遇热便软,清甜被油一激,与蟹鲜撞在一处,灶间气味复杂起来:咸、甜、辛、醇,四样谁也不让谁,却又谁也离不开谁。

开水倒进去,没过大半。蟹黄从壳缝渗出来,汤色渐泛白,透一层淡淡的金。火候最要紧,多煮半分钟丝瓜就塌了,清甜便没了。本地人守着锅,眼盯着水面,汤一沸便知好了。勾芡用番薯粉,冷水调开细细淋下,一边淋一边搅,汤从清转稠,从稀转润。起锅前搁一点点盐,小娘蟹的鲜自个儿会说话,盐多了反而唐突。盛进青花碗里,汤面微微颤着,蟹块半沉半浮,丝瓜只

露出几角黛绿的边。

第一口是温润,滑溜着下去几乎没感觉,到了胃里,那鲜才从舌根幽幽泛上来,像老墙根的青苔,雨停了才显出颜色。第二口是丝瓜,软而不烂,咬下去有极细微的脆,瓜肉吸饱了蟹汤,自己的清甜却还在,两样东西在嘴里打着架,打着打着竟成了一家。第三口是蟹肉,秋后小娘蟹的肉一丝一丝的,嫩得用舌尖一顶便散开来。那种鲜是“透骨”的,从齿间直窜到脑门,本地人叫“鲜得眉毛掉下来”,眉毛是没掉,但眉间确乎舒展了。

海边人家吃这羹,不急着动勺,先低头看汤色够不够润,丝瓜切得匀不匀。看够了才慢慢舀,先喝汤,再吃丝瓜,最后对付蟹。蟹壳掀开,壳沿那一点点黄用舌尖轻轻一刮,是整碗里最金贵的东西。

外地人头一回见,常被素朴卖相骗了。第一勺入口愣住,第二勺就快起来。有人嫌蟹壳麻烦用筷子戳不进去,改用手掰,蟹汁溅到桌上也顾不上;有人喝完了汤还要把碗底芡汁刮干净,举着碗问还有么。本地人看了只是笑,那笑里藏着得意,像自家宝贝终于被人识了货。

秋后的白蟹丝瓜羹凉得慢,吃到后半程汤还是温的。偏是将凉未凉时,丝瓜的甜才肯完全交出来,蟹肉的鲜才肯沉到汤底,每一口都比上一口多一点东西。海边人过日子,讲究的就是这个“多一点”,潮水每天多涨一寸,蟹每季多肥一分,日子便在这多出来的一分一厘里有了盼头。

一碗羹吃完,碗底剩薄薄一层芡汁,映着天光,像退潮后滩涂上最后一汪浅水。海边人念这碗羹,都是一口鲜味勾起来的、对故土那点说不清的牵念。

有些滋味留不住,非得当下吃完;但有些念想走不远,哪怕碗底干了,那层温润的光还映在眼里。吃完才知鲜,这话说的,哪里是羹呢。



白蟹丝瓜羹(资料图)

压饭榔头的

□郑建钢

咸鲜江湖

臭冬瓜(资料图)

处暑已过,暑气未消。天越热,嘴巴越刁,对下饭的要求就越高,不是嫌这个菜太油腻,就是抱怨那个菜没味道。眼下,唯有那口咸鲜交织的压饭榔头——咸下饭,才是暑天里开胃的“续命良方”。

农耕时代,许多重体力劳动者,像装卸工、船夫、挑夫、铁匠、割稻客等,夏日里每天挥汗如雨,体力消耗大,流汗多,唯有偏咸的压饭榔头,既能在炎炎夏日里久存不坏,又能及时补充身体里流失的盐分。对寻常人家来说,压饭榔头则是吃不厌的长下饭。至于现代人偏爱压饭榔头,是因为吃惯了大鱼大肉,吃腻了,反倒想起了从前那一口让人念念不忘的咸鲜味。

说起阿拉宁波的压饭榔头,是实实在在的下饭神器。一是咸鲜入味,特别下饭;二是价廉物美,制作容易。不管是地作货,还是海鲜,只要稍加动手,就能化作令人欲罢不能的美味。

臭冬瓜,闻起来臭烘烘,吃起来香喷喷,是压饭榔头的“当家花旦”。臭冬瓜的加工很简单。如果心急,想要早点就能吃上,冬瓜切块烧熟,放上适量的盐和臭卤,放置在玻璃瓶中,一般三至四天就可以享用;如果想长期保存,生冬瓜直接放入瓶中,加入适量的盐和臭卤,静候1个月,风味更佳。臭冬瓜好吃的奥秘,全在于臭卤中活跃的微生物群落与丰富的氨基酸,恰到好处地叩开了味蕾的大门,造就了让人上头的奇香。

盐茭白与臭冬瓜异曲同工,只是省了臭卤,茭白去皮切滚刀块,放入适量的盐,烧5分钟即熟,放冰箱冷藏一夜,茭白便已入味,加上麻油和味精,清爽脆嫩,满口鲜爽。

盐茄糊做法也同样简单,茄子蒸至八分熟,加盐腌制一夜,逼出水分,撕成条状,加油、糖等调料,再蒸10分钟左右即可。盐茄糊与盐茭白一样,都是加工方法简单,价格低廉,口感清淡爽口的实惠小菜。

压饭榔头岂能少了海鲜。龙头烤,是腌制风干后的虾潺,龙头烤可以隔水蒸熟,也可以用油炒熟。如

果挂糊油炸,撒上椒盐,外酥里嫩,是为椒盐龙头烤,是一种比较讲究的吃法。

十八斩,把活的白蟹现斩成十八块,特别讲究刀工,要保证每一块都有蟹黄和蟹肉(蟹壳除外),加上生抽、黄酒、醋、白糖、蒜末等调料,置冰箱冷藏半小时以上就能食用。十八斩摆盘时红膏白肉,煞是好看,入口则鲜甜软糯,味道鲜美,向来有“生腌界顶流”的美誉,是老饕们的心头好。

沙蟹酱则是泥涂的馈赠。捉来的沙蟹,放入盆中,加盐、料酒等调料后用擀面杖捣烂,封瓶一周,便成一坛酱。蘸青瓜、生菜、土豆、芋艿、白切肉,都是绝配。最妙的是,一碗清汤素面,舀一勺沙蟹酱,撒一把葱花,那面条仿佛就有了灵魂,保证你吃了一碗还想再添一碗。

三曝鲞鱼的制作,要稍微复杂一些。头曝:新鲜鲞鱼不清洗不刮鳞,全身抹盐压石,腌5到10天,逼出水分;二曝:再加盐压石,发酵1个月,经过二曝以后,鲞鱼已经相当干瘪,再加盐密封腌制两个月,是为三曝。三曝以后的鲞鱼,鱼体干燥,肉质呈淡红色,闻起来稍微有一点臭味,这是鲞鱼发酵以后产生的挥发性气味,有此气味方为上品。三曝鲞鱼极咸,一般加鸡蛋或者肉末清蒸,以淡化咸味,激发鲜香。也可以将切丝的海蜇头铺在蒸熟的鲞鱼上,借海蜇的爽脆中和咸味,两者互补,滋味奇妙。用三曝鲞鱼的鱼头和鱼尾熬汤,咸鲜浓郁,常常让人连汤带饭一扫而光,酣畅淋漓,特别过瘾。

宁波人的压饭榔头,说到底,是人与土地、人与海洋的约定。那一瓶瓶、一坛坛的咸鲜里,封存着祖辈们过日子的智慧,也封存着宁波人苦夏里的味觉记忆。现如今,虽然冰箱早已取代了腌菜坛的保鲜功能,但这一口咸香,却早已刻进了宁波人的基因里。暑热难耐,胃口全无,开一瓶臭冬瓜,蒸一盘盐茄糊,就是最好的乡愁解药。毕竟,人间至味,不过一碗白米饭,配一盘压饭榔头而已。