婆婆的大肠萝卜羹

□洪静珍 文/摄

婆婆做得一手好菜。

我是土生土长的梅山人，娘家的餐桌以蔬菜、海鲜为主。婆婆家却顿顿有肉，跟我的饮食习惯大不相同。婆婆擅长的菜很多，河鲫鱼包肉、夜开花包肉丸、红烧大排、红烧排骨，几乎每顿都离不了肉。冬天西北风一起，厨房外的防盗护栏上就挂上一根根腌好的酱肉条，让我这个媳妇大开眼界。而她最拿手的，要数大肠萝卜羹。

婆婆是镇海人，小时候跟着外公在当时的梅山公社，外公给公社收购粮食记账，一记就是许多年。后来家里4个女儿都嫁到了梅山。婆婆排行老四，大家便直接叫她“阿四”，倒把她的真名忘了。

第一次在婆婆家吃饭，一进门就闻到那股不可言说的气味——桌上有一盆白切大肠。看他们一家人吃得欢，我却坐立不安，实在受不了这个味道。婆婆见我动筷少，大概猜到了缘由。第二次去，桌上换成了一大碗冒着热气的大肠萝卜羹——她把大肠和新鲜萝卜煮在了一起。在婆婆的一再劝说下，我拿起汤勺，小心翼翼地舀了一块萝卜，生怕碰到大肠。入口有一股香甜的味道。坐在边上喝酒的先生看不下去了：“大肠萝卜羹要大肠和萝卜一起舀起来吃才香。”说着拿起我的勺子，给我舀了满满一勺。我硬着头皮，先吮了一小口汤汁。咦，居然没什么臭味。等勺里只剩大肠，只好嚼了——肠壁吸饱了羹汁，不再是干巴巴的，一口爆汁，嚼起来非常劲道；大肠的鲜香混着萝卜的甘甜，加上浓浓的羹汁，舌尖上竟是一场盛宴。在这以前，我从未吃过动物内脏，对内脏也有一种根深蒂固的偏见。这一勺下去，偏见算是被婆婆的羹给化解了。我动了念头：周末跟着婆婆学做这道羹。

婆婆说，那天她早上5点多就起来，去菜市场挑大肠。接下来是清洗。她告诉我，大肠不能洗得太干净，洗狠了，附在肠壁上的肠油就掉了，味道要差一截。带着肠油的大肠吃起来不干巴，像一块肥瘦相间的五花肉，肠壁柔韧，肠油绵软，在舌尖上一碰，就把我这个原本不吃肥肠的人征服了。后来家里做肥肠煲，我也会兴致勃勃地夹上几块，鼻子似乎也闻不出臭味了，就像爱吃榴莲的人并不觉得榴莲臭，反倒觉得它香甜。

再说萝卜，要挑皮薄肉厚的，切成丁。这个季节的萝卜最鲜嫩，按婆婆的说法，是“带魂灵”的。正所谓：冬吃萝卜夏吃姜，不劳医生开药方。萝卜先进高压锅，上气后限压阀转一两下就关火，煮久了就烂，影响口感。大肠先煮到熟软，切成小段，和萝卜丁一起下锅，加水没过食材，再舀一勺红糖——既提鲜，也让羹带上一点颜色。等水开的工夫调淀粉。婆婆家的淀粉是自己做的番薯淀粉，纯天然。我在碗里舀两勺，加半碗水搅开。水开了，就用铲子一边顺时针搅动，一边往锅里淋淀粉。等锅里咕咚咕咚冒起气泡，撒上一把葱花，绿意浮在浓羹上，这碗羹就成了。

我和婆婆在厨房忙前忙后，菜一道道上了桌，只有大肠萝卜羹是我做的。围坐桌前，老中青三代人聊家常、话古今，其乐融融。我说要把婆婆的菜谱一道道记下来，等以后女儿女婿上门，也能露两手。

窗外已是初冬的光景。一桌菜琳琅满目，那碗大肠萝卜羹摆在中间，还冒着热气。


大肠萝卜羹


象山核桃蛋

象山核桃蛋

□陈金裕 文/摄

儿子说，朋友托他带一碗象山核桃蛋。我脱口而出：“那你一定要告诉店家，用海鸭蛋。”他大概嫌我啰嗦——一碗甜汤罢了，蛋就是蛋，鸡蛋鸭蛋打散了蒸熟，谁还分得那么清？可象山的核桃蛋，偏偏分得清，不在“蛋”字上，而在那个“海”字上。

我第一次吃象山的核桃蛋，是在海鸭蛋替了鸡蛋的年头。小雪前后的一个傍晚，铺子不大，几张条凳，一炉文火。灶前的人不说话，只把一碗热腾腾的东西推到你面前。碗面泛着琥珀色的光，像退潮后滩涂上最后一汪水，把天光含住了。舀一勺，入口先是滑，滑得几乎来不及捉住；紧接着核桃碎在齿间一磕，酥的、脆的、带一点焦香的颗粒便散开来。姜汁的辣藏在红糖的甜底下，不冲，一路暖下去，暖到胃底。黄酒的余味最后才浮上来，淡淡的，仿佛旧年月里哪户人家灶间飘出的糟香。

那时候我只当它是鸡蛋做的。象山人家做核桃蛋，原本用的就是自家鸡窝里摸出来的蛋，小，壳上沾着草屑，磕开，蛋黄沉甸甸的。后来家鸡蛋难寻，养殖场的蛋流水似的送来，颜色浅了，味道也薄了，像兑过水的酒，总差着那一口“醇”。再后来，不知从谁家起头，换成了海鸭蛋。

海鸭蛋名字取得老实，来历却有些不寻常。鸭子并不圈在棚里，它们散在滩涂上，潮落了便低头啄食，小鱼、小虾、小蟹、小螺都进了肚去。象山海涂开阔，潮水一涨一落，像大地在缓慢呼吸，鸭子就在这呼吸的间隙里讨生活。它们生下的蛋，蛋黄不是寻常的浅黄，是橘红的，煮熟了剖开，红得沉，红得稳，像滩涂尽头那一道晚霞凝在了壳里。蛋白也稠，打在碗里轻易不肯散开。乡里人把海鸭蛋叫作“蛋中极品”，倒不是因为它金贵，是那点红沉得住气。人说它卵磷脂丰富、胆固醇不高，这些数目字我记不真切，只记得它腥气极淡，鲜味却厚。蒸进核桃蛋里，蛋羹比从前更绵、更润，像绸子换成了细绢，摸上去还是那样软，底子到底不同了。

象山人吃海鲜吃得凶，蟹、虾、螺、蛤顿顿不离，寒气便在体内积下来。核桃蛋里的姜汁，就是为着这个来的。乡里旧话说，这碗东西起初是月子里给产妇喝的：女人生了孩子，气血两亏，一碗核桃蛋下去，姜驱寒，酒行血，核桃补脑，红糖暖宫，蛋养人。我起初不信一碗甜汤能有这样大的担当。后来有一年冬里，海上连着刮了几天北风，人缩在屋里，手脚冰凉，什么也不想吃。有人端来一碗核桃蛋，滚烫的，我一口一口喝下去，喝到碗底，见了核桃碎屑，额角竟沁出一层薄汗。那一刻忽然觉得，有些食物的好，不在宴席上，不在热闹处，恰是在人最疲软、最不体面的时刻，它不声不响地来了，也不问你领不领情。

说到鸡蛋与海鸭蛋，我倒想起另一层。我是鸡蛋过敏的体质，从前闻着这一碗的香，只能坐在一旁看别人吃。后来换了海鸭蛋，我才真正吃上了完整的一碗。过敏这件事，反倒让我对这“另一层”比别人更敏感些。鸡蛋是家常的、温驯的，像日子里那些平顺的、不出差错的部分。海鸭蛋却带着一点“野”气：鸭子自己在滩涂上寻食，潮涨潮落不由人定，生出的蛋便也带着海涂的脾性，红得不肯含蓄，鲜得不肯遮掩。象山人拿海鸭蛋替了鸡蛋，表面看是食材更换，往深里想，倒像把核桃蛋的性子也悄悄改了——从“滋补”改成了“通泰”，从“守”改成了“迎”。鸡蛋做的是守，守着人别垮下去；海鸭蛋做的是迎，迎着海风、寒气、湿漉漉的日子，还要在碗底留一口鲜。

一碗核桃蛋里，蛋羹的滑是圆满，核桃碎的硌是残缺；红糖的甜是得到，姜汁的辛是失去。它们在一只粗瓷碗里和解了，谁也不压过谁，到头来成全的是一口说不清、道不明的“刚好”。

核桃蛋到底是鸡蛋还是海鸭蛋呢？论名分，它从前是鸡蛋的；论滋味，如今它是海鸭蛋的。可若论根底，它谁的也不是。那热从碗底升上来，贴着掌心，顺着喉咙，一寸一寸地，把人重新焐暖。

社址/宁波市宁东路901号 广告部电话/87348429 发行咨询电话/87685669 87682340 宁报集团职业道德投诉/87654321 定价/每月30元 零售/每份1元 邮发代号/31—84
印刷/宁波日报印务有限公司 地址/宁波市江北区通宁路520弄209号 法律顾问/素豪律师事务所罗杰律师、胡力明律师 地址/宁波市高新区扬帆路999弄研发园B区1幢8楼 电话/87298700