



小白虾

冯珍

我自小在象山长大。

象山有一种虾，好吃鲜美，象山人爱叫它小白虾，也有宁波人叫它江白虾的。很多人以为小白虾是淡水里生长的，其实它是海水虾，学名叫脊尾白虾，其通常生活在近岸的浅海中，不过，因其生存能力超强，也能生活在低盐度的淡水中，故慢慢地便有了“野生”和“养殖”之分了。

农历二月的小白虾最肥美，最好吃，不管是野生的，还是所谓“养殖”的，味道皆是上佳的，而且价格也是一年之中最便宜的，当然，要是纯野生的小白虾价格会略高于养殖的。那时节，爱吃海鲜的宁波人都会上菜场超市买上五六两小白虾来吃，过老酒下饭，一顿刚刚好，也有开车直奔码头向渔民们买六七斤比菜场更为新鲜、更为便宜的小白虾回去，分给父母亲友一些。

在宁波象山一带，小白虾的食用方法可谓多样，胆子大一点的人家，至少肠胃好、不怕拉肚子的象山人，比如阿拉屋里就采取“醉小白虾”的吃法——将鲜活乱跳的小白虾用流动水冲洗一番，直接放进拌有生葱姜、美味鲜酱油、老醋和蒜末以及高度白酒的玻璃高盘里，盖上玻璃盖，双手捧起玻璃高盘，摇晃几下、再放下，让小白虾安静地醉腌一会，醉腌的时间因人而异、可长可短，短的至多半小时，长的一般也不会超过一小时。当挪开玻璃盖时，有些小白虾仍会跳动，甚至跳出高盘。这种生食虾的吃法，口感醉人，无比鲜，无比美。

肠胃不好、不够胆的，那就采用鲜熟的吃法，比如“饭蒸小白虾”、“盐水小白虾”和“苔条裹小白虾”等。

“饭蒸小白虾”，做法非常简单。渔民们在船上就可进行，将鲜活的小白虾用淡水冲洗一下，放进铝饭盒子里，加适量大米和淡水，稍稍搅和一番，盖上盒盖，上小镬隔水蒸煮，等饭煮熟了，小白虾的鲜香味也就飘出来了。爱清淡饮食的，可就着饭开了吃，重口味的，可以把饭盒里的小白虾夹起，往酱油、醋和姜蒜末调制成的作料堆里蘸一蘸，再送进嘴里！

“盐水小白虾”，做法也很简单。首先将鲜活的小白虾用流动水反复冲洗干净，稍稍沥干水分，放置待用。接着，把生姜和去皮的外皮的洋葱切成小块，放入镬中，加入适量温水，火烧沸后放入洗净的小白虾，余煮1分钟左右，而后立即捞出、并沥干水分。然后，趁着小白虾尚有热度，迅速撒入少许细盐、胡椒粉和切碎的葱葱拌匀即可出镬装盘了。这里温馨提醒一下，做“盐水小白虾”这道菜，千万不要去挑选个头太大的那种虾，反而是个头小一点的来得好，因为这样方便将料理煮进去，口味才变得更为丰富，除去虾头可以连壳吞下，毕竟是“醉翁之意不在酒”，剥虾壳太麻烦了。

“苔条裹小白虾”，一道地道的宁波菜，它的口味更为与众不同，可谓外刚内柔，虾壳酥硬了些，里面的虾肉则变得糯嫩了，整道菜吃下来，它既有小白虾的鲜味，又含有宁波苔条的美味。

做法简述一下：将冲洗干净的小白虾，充分沥干水分，放置，接着放少许油、开起油锅，慢火炸煮一会小白虾，暂捞出装盘，把已经滤去泥砂、切成长段的苔菜，下油锅微火快速翻炒几下，继而再倒入小白虾，撒些胡椒等调料，迅速翻炒一会，即可。

的确，在多数老宁波人眼里，往往是最简单的煮法，最能品尝出海鲜的原汁原味来，因为越是新鲜的海鲜品，煮法越是要简单，如此它的“原味”才不会流失、才不会破坏。

蛤蜊

米诺

电脑里在放《深夜食堂》，恰巧说到酒蒸蛤蜊。细说起来，蛤蜊有很多种。有花蛤、文蛤、西施舌等。酒蒸蛤蜊用的就是花蛤。

我平时吃得较多的是文蛤。我喜欢它的外形，比起扁扁的花蛤，文蛤的外壳较为圆润，且带有一圈同心环纹，最外延处，通常有一圈紫色纹路。我着迷的就是那一圈紫色，颜色不深，淡淡的，令人想起大家闺秀手中的清雅手绢。

文蛤可以放清汤，配上蛋花、青葱、姜丝，汤味清甜，回味无穷。

但我最钟爱的吃法，还是文蛤蒸蛋。蒸蛋所用的容器也很讲究，我比较喜欢小型蒸具，这样既能保证蛋液成形，也能使文蛤与其完美融合。饭馆里常用普通水杯大小的容器来蒸煮，浅黄色的蛋汤上铺盖着一两个扇形文蛤，四周用葱花点缀，熟透后，别致清新。躺在壳里的文蛤肉薄壳通透，泛着微光，加上丝丝冒出的水蒸气，激发出一种惹人怜爱的情怀。

相比起来，花蛤的吃法和它的名字一样，五花八门，比秀气的文蛤“热闹”多了。

花蛤比较适合爆炒，用油爆香大蒜、葱、辣椒，就着老抽快炒，待开口即可起盆。夏天的时候，在沿海城市的宵夜店，炒花蛤是最常见的菜肴，路过那些亮着吊灯的摊位，总能看到男女老少卷着袖子，坐在塑料椅子上，埋头把一个个滚烫出锅的花蛤送进嘴里，美味当前，也不管手上的油污，吃完一个紧接一个，即使大汗淋漓，也毫不顾忌。

《深夜食堂》里说的酒蒸蛤蜊，也是一种较为粗犷的做法，片中小林薰饰演的食堂老板依次放入蒜、辣椒、花蛤、水，煮开之后，放入一点黄油和酒，焖煮至收汁之后放入铁锅内，铮铮作响，而又香气扑鼻。蛤蜊和铁锅也很搭呢。

再回想一下，我也曾吃过花蛤炒面，那是在垦丁的一家小店，面积狭小，坐在位置上可以听到厨房里大火蹿腾的声音，我和朋友点了一份海鲜炒面，其中选用的配料就是花蛤，肉质非常鲜嫩，满满充满鲜香和刚出锅的油热，面条反而成了配角，真不愧是“天下第一鲜”。你看，花蛤和它的名字一样，缤纷火爆，就仿佛是街头穿着沙滩衬衫的飙车一族。

最近，突然又想吃了蛤蜊蒸蛋，我和家人一说，倒勾起了他们的食欲，于是父亲从菜场采购了一些回来，在清水里养了一天。等到晚上，父亲终于将它们下锅煮了。但是，由于没有把握好火候，半个小时过去，蛋液始终没有成形，结果，端出锅的就成了文蛤蛋汤。好在汤里保留了文蛤的鲜味，也算解了馋。

那晚，外头刮起了大风，窗户扑扑作响，我们坐在餐桌前，一边抱怨着厨艺不到位，一边又七手八脚地吃着变了形的文蛤蛋汤，不觉一阵暖意包围全身。在家的的好处，大概就在于此，即使犯错，也总会有人包容。就仿佛《深夜食堂》里的莲婆婆和阿丈，历经人间苦难之后，依旧能在小店里吃着花蛤，唠着母子之间的矛盾，这世间恐怕也只有至亲至爱之人才能共享这份琐碎而又繁复的“乐趣”吧。

这么说着，我觉得花蛤也很平实了呢。



望潮

王士正 乐家凯

骨软膏柔笑贱戏，桂花时节最鲜肥。灵珠不结青丝网，八足轻翘斗水飞。这是清代诗人陈汝谐对望潮的生动描写。它写出了望潮的形状特点、生活规律、上市时间等总体面貌。

望潮属章鱼科，有招潮的别称。象山《蓬山清话》第十六卷有记：比章巨（章鱼）略小，味胜，喜逐夜潮而游。多产于象山港沿岸的下山、墙头、洋北、高泥、西泽、青菜一带，象山半岛南部的东海岸东旦、黄家兰，西海岸的黄吉岙、弹涂岙（海丰村）等地也有产。

“望潮”名称的来历，有一个传说故事：在很久以前的古代，有只望潮钻出洞来在海涂上晒太阳，一只正在觅食的老鹰飞过，看到这只软绵绵又白胖胖的小海鲜一动不动地伏在海滩上，于是收拢翅膀“呼”地俯冲下来，锐利的脚爪一下子抓住望潮，并张开尖嘴猛咬，但望潮虽然形体小，又无强健的筋骨，也无锋利的爪牙，可它机灵敏捷，马上收拢八条腕（脚）变成八条绳索，紧紧地缠住老鹰的头部、嘴巴，罩住了它的眼睛，还有几条伸进老鹰的鼻孔，使它鼻血直流，老鹰头晕目眩，煞时失去咬噬的能力，双方相持僵着不分胜负，老鹰被迫妥协讲好话，要求望潮放开八腕各自逃生，望潮则要老鹰带它到海潮里去，老鹰只好乖乖地拖到上涨的潮头上，望潮得水后即放开八腕逃入大海里去。从此，老鹰再也不敢到海涂里抓望潮，望潮也不敢在退潮后到海涂上戏耍，只望着潮水涨上来时才出洞在浅滩浪花里“八足轻翘斗水飞”。以后人们就把它称为“望潮”。

望潮很怕冷，一到冬季，它就钻在洞里不出来捕食，只好吃自身的脚爪（腕）保命，到最后只剩下光溜溜的腔体，从浅滩流入大海，直至死亡。但体内的卵子苗却能成活繁衍成新望潮，来年再进近海滩涂挖洞生长，到上半年四五月份时已成长可捕捞，当地人称为“大麦望”。到八九月份时长大肥壮，个头大的一只有两三三重，腕脚散开直径达15-20厘米，称为“桂花望”，那时膏厚淳香，特别鲜美味正。

笔者曾在象山港和大塘海岸边生活，目睹并亲身下海涂柯过望潮，看到沿海渔民捕捞望潮大致有以下几种方法：

一是徒手柯：长期下海经验告诉我们，望潮洞口花斑斑，不光滑。找到洞，可以直接用手伸进洞去，再拉出来，形成吸力，几次推拉望潮就会被吸出洞外来，抓住即可。

二是沙蟹钓：八月桂花望，洞深，且有转弯，有的还有副洞，徒手柯不牢，可用一根木条或竹竿，一头缚只沙蟹，放在洞口。大望潮看到沙蟹就会钻出来抓食，而且紧抓不放，此时用手柯牢装入木桶内。

三是照灯撮：涨潮时，望潮都会爬出来戏耍觅食，到黑死夜时，它伏在滩涂里不大会动，用灯盏（现用手电筒）照到了可直接用手去撮来，《蓬山清话》里也有“人候潮涨，藁松明以取之”的记载。此法一晚上可撮几十只，多时百来只。

四是铁钎挖：冬天时，老望潮在深洞里不出来，抓捕者多用铁钎铁撬撬开洞，直接从洞里挖出来。

望潮“骨软膏柔”、肉质坚韧，很难嚼烂。所以烧煮烹调方法很有讲究。当地人摸索出一种好方法，即在烧煮前用小水辣蓼涂身在地上或木桶里反复撮，没有小水辣蓼的用草木灰代替亦可。撮过的望潮无论热炒或红烧肉质松软，吃起来有种神奇的鲜美淳香。

由于望潮营养丰富味道好，干制后还可入药，平时渔民柯上来不舍得整只红烧吃，一般都把它切成细条，用茭白、毛笋或菜梗等蔬菜鲜炒吃。到喜庆办酒时，用整只红烧上桌，视同海参、鲜贝、龙虾一样属高档宴席，往往有些宾客在宴席时自己舍不得吃，每人分一只带回家与亲人分享。因此，象山餐饮谱上，把“红烧望潮”列入“海鲜十六碗”之一。

本版摄影

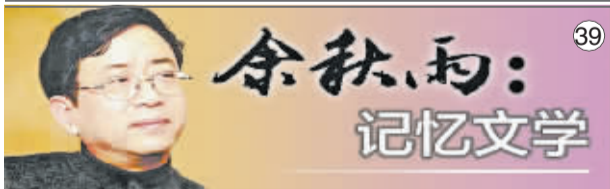
胡龙召

总第554期

投稿邮箱

essay@cmb.com.cn

111111



到了上海师范学院，很快找到了那个张同学。他告诉我，造反司令部今天正在礼堂里召开批判大会，他可以领我去看看。他还说，有一个姓金的首领听起来有点学问，可能与我谈得上话。

那个批判会气势不小，礼堂四周的走廊上都挤满了人。张同学告诉我，他们学院的造反司令部管得了全市十多所大学，因此台上那个女主持人并不是他们学校的。我抬头一看，台上那个女主持人虽然穿着一身假军装，还戴着军帽，却非常漂亮。漂亮是一种遮盖不住的能量，再远再隔，也能立即感受到。可惜她参加了造反派，看上去还是一个首领。

我所在的戏剧学院由于专业原因，美女云集，但居然没有一个美女是造反派，真是奇怪。后来造反派掌权，她们也只是跟着跑而已。怎么这个美女在这儿破了例？

我带着这个疑问盯着她看了一会儿。她嘴里吐出来的也是流行的豪迈词句，不同的是，她的嗓音并不尖厉，而是用了中音，这就即使语流显得宽松了。身边的张同学

还在向我介绍，这个人就是财经学院的造反派首领，学英语的，所以作风比较自由，大家都喜欢听她讲话。

美丽的的女主持人讲话不多，她的任务是引出今天批判大会的主角，那个姓金的首领。主持人说他是造反司令部的常委，但说出来的名字听起来很奇怪。我便扭头问张同学：“他叫什么？怎么听起来那么特别？”

张同学笑了，说这个人就喜欢玩词汇。“文革”一来他改名为“金文革”，后来又改成“金立新”，一个月前改为“金夺权”，今后还不知会改成什么，所以大家干脆叫他“金万名”。金万名上台了，戴着塑料眼镜，看上去年龄比高年级学生还大一点。他一开口就说：对于学校里的反动学术权威，我们过去主要批判他们的“反动”，而没有戳穿他们“学术权威”的假象，这种情况到今天结束了。他说，他要从几个文科教授的著作中找出一大堆文史差错，让他们原形毕露。

说着，他一挥右手，大声叫出一个我们以前似乎听到过的名字：魏金枝。一个教授就被推搡着出来，低着头站在台的一角。与此同时，有一个造反派学生搬着一堆书籍、杂志、教材放到讲台上，金万名拿起其中一本，翻到夹着红纸条的地方，开始“咬文嚼字”。每咬几句就举起手来喊口号：“魏金枝不学无术！”“魏金枝滥竿充数！”

但是，他把“滥竿”的“竿”读成了“竿”，台下一片嘘声。金万名侧着耳朵听清了下面的叫嚷声，决定不予回

答，便厉声勒令魏金枝教授下去。接着，他又大声喊出了另一个要押上台来的教授的名字，我分明听到：“余鸿文！”

余鸿文，我家远亲，我祖父和外公的同学，我爸爸妈妈的结婚介绍人，还是我已故叔叔的《红楼梦》教师，是他吗？今天的批判会是很多大学联合举办的，他属于哪个大学？我踮脚看着台角，是他。他走出来的样子，与刚才那位魏教授完全不同，显得很平静。金万名看着他，觉得这神态有问题，却又说不出什么，只是用手指点着他，说声“你——”，没说下去。余鸿文先生朝他礼貌地点了点头，等着他的批判。

“你这本《红楼梦讲义》，我翻了翻，至少有一百个问题！”金万名开始了。

“这门课还没有来得及给你们讲。”余鸿文回答道：“什么时候复课了，我可以帮你们一一解答。”

“我要你今天就讲清楚！”金万名厉声说。

余鸿文先生说：“这门课需要两个学期。你是说，今天就开始复课？”

全场一片笑声。很多同学随之起身，会开不下去了。我连忙往前挤，想找到余鸿文先生，告诉他，我叔叔死了。

但是，人太多，我挤不过去。等到人散光了，我回过头来找领我来的那位张同学，也找不到了。

责编 胡晓新 校对 凌虹波