



立春的海苔味

石明

海苔是生长于海涂上的一种绿色藻类，历来被当作一种很好的食材。海苔炒花生、海苔炒年糕、海苔香酥虾等家常小吃，更是为不少食客所喜好。

说到海苔，在象山港沿岸一带有“布袋和尚巧变海苔”的传说。相传布袋和尚一日在海涂上撒下松树的针叶，然后口中念道：“长、长、长!”顿时撒过松针的海涂处漂浮出一片片绿色的海苔。附近的乡民采收海苔后，觉得味道鲜美，即广为推介。由于不断生发的鲜海苔吃不光，人们把它一丝一丝晒成干苔，也称作“苔条”，储备在家里作为常菜食用。

在象山、奉化等地，采收海苔是一些靠海农家的一项副业。一般立春前后，便迎来了海苔的盛长期。在退潮后的海涂上，赶海人扛着耙子，深一脚浅一脚地开始“访青丝”。乍看上去，附在海涂上那一缕缕原生态的绿色生物，犹如一幅天然的水彩画张扬着灵动的晕染质感。赶海人动作轻柔地把和着海泥的湿海苔耙起，然后放入箩筐里，直到堆积成了“绿丘”，采海苔才算告一段落。

如果说采海苔是海上作业，那么接下来的洗海苔就是河上作业。有暖阳的午后，洗涤工穿着齐腰的长筒皮靴，弯腰在河里用手不断搅拌箩筐里的湿海苔，让清凌凌的河水涤荡混浊的海泥，阳光下还原了天然色泽的海苔丝便像翡翠一样的晶莹剔透。用手捋起洗净后的海苔，犹如触摸在丝绸上一般顺滑无比，充满妙趣。有经验的人在洗海苔时会掌控洗涤的程度，只是恰到好处地滤去一些泡沫，却不会一味地去压榨裹在里面的海水味，这样能使晒出来的海苔口感不苦涩，且带有咸香。

晒海苔，可以说是靠天吃饭的活。首先阳光要充沛，保证充足的日照量是晒成苔条的必要前提条件。其次风向最好是西北风，在一阵阵西北风的吹拂下，海苔不仅能干得快，而且晒出的苔条干而脆，是成就好品质的保证。所以，每回去采海苔之前，采苔工起码要确定近三天的天气晴好才能下海。晒海苔的工具装置是简单而实用的，在冬闲的稻田里，打上木桩，缠上草绳，做出一行又一行的“晾衣架”，远远地望去如网状地铺阵，蔚为壮观。须晴日，在“晾衣架”上先把一坨坨的湿海苔挂上，再用双手一一摊分开，呈一字排列，完成第一道工序。经过几个小时日光暴晒后，待海苔的水分被蒸发掉一大半后，其外层表面呈干缩的状态时，则开始进行第二道工序——翻海苔。顾名思义就是把晒在“晾衣架”上的海苔翻个面，让海苔做到彻底干透。忙碌的场景又一次展开，在来回穿梭的脚步声中，一束束海苔蜕变成了一条条翠绿色的丝巾，融入瑰丽的春色里。

记得我认识的一位摄影朋友来象山半岛采风，看到晒海苔时演绎出的那一幕幕质朴的乡村风情，不由动情地在自己的博客里写道：“看到农家阳光下晾晒的海苔，让人感受到久违的乡情乡味，保护自然吧，自然给予人类如此可口的美食。”

诚如斯言，经过全手工的洗晒，阳光下那一行行绿色的海苔保留了大自然的原汁原味，可谓是不折不扣的“低碳环保”产品。

虾鳢与龙头鮳

项杰

宁波海鲜菜肴的最大特色是“鲜”，味鲜以外，还因为原料新鲜度高，甚至很多原料是鲜活的。地处海滨的宁波有着漫长的海岸线，大小渔场遍布，四季轮番提供种类繁多的海产原料，这就从物质上保证了“鲜”的要求。

虾鳢又叫海龙鱼，是近海鱼类，约一拓长，通体玉白剔透。只有一条主骨，还软不拉叽的，其余的鱼骨细软如胡须，也有人称之为“豆腐鱼”，阿拉宁波人则习惯叫它“虾鳢”。明朝胡世安《异鱼图赞补·鳢》中引《鱼航杂录》曰：“鳢身柔如膏，无骨，鳞细，口阔，齿多。”又引《海味索引·颂》：“丰若无肌，柔若无骨，截之肪耶，尽之脂耶。乳沉雪山钵底，酥凝玉门关外。露滴仙盘掌中，其即若个之化身也耶?”四明屠本峻则云：“水族风味，真上品也。”

关于虾鳢为何柔若无骨，老家曾有这样一个民间故事：一天，黄鱼和虾鳢比谁游得快，让鲳鱼当裁判。比赛开始了，只听鲳鱼一声叫，黄鱼和虾鳢甩甩尾巴，拼命向前游去。黄鱼心忖自己个头大，力气大，一定要比虾鳢游得快，它取胜心切，眼睛只顾看着一旁的虾鳢，一个劲儿向前冲，结果“砰”地一声，撞在岸边的礁石上，刹时眼冒金星，痛得张大了嘴巴，原来两块石头撞进了黄鱼的脑袋。虾鳢看着黄鱼这副狼狈相，哈哈大笑，笑得骨头软了，下巴掉下来，从此，黄鱼的子子孙孙头里都有了两块骨头，而虾鳢呢，全身软软的，下巴永远闭不上。

这柔若无骨的虾鳢，其实可以做成许多美食，古人曾有“鱼之味，乃百味之味，吃了鱼，百味无味”的说法，红烧虾鳢的鲜美完全可以证明这一点。有人以为虾鳢最好吃的做法就是红烧，将虾鳢切成数段，加调味品腌渍，炒时加上葱蒜料酒。油汪汪红亮亮的一盘红烧虾鳢上来，又嫩又鲜。也有人说，虾鳢烧豆腐更美味，一大锅白白嫩嫩的物事在汤里翻滚，简直分不清哪是虾鳢哪是豆腐，总归是你中有我，我中有你，汤之鲜、肉之嫩、味之厚，简直是色香味俱佳的人间美味。那汤鲜得你眉毛都要掉下来。而现今最为常见的做法以椒盐虾鳢为多。

软趴趴的虾鳢晒干后却成了硬邦邦的“龙头鮳”。据老渔民说，制成干货的龙头鮳有两种，一种咸，一种淡，即在制作上有咸腌和淡晒之别。“过鸟贼鲞，下饭龙头鮳。”说的就是以前老底子宁波人常见的生活场景，其中所提及的龙头鮳作为一道节俭的家常菜几乎家家常备，因为咸，曾经是多少宁波人餐桌上的“压饭榔头”。淡晒的龙头鮳也叫淡鮳头，就是把新鲜虾鳢的大嘴巴用绳子串起来，挂在通风处晾晒风干。这样既便于贮存，又使淡鮳头具有一定的鲜度，与五花肉红烧，别具一番风味，嚼食起来香中带一丝甜嫩。以前若家里没菜，想喝杯酒，弄盘蒸熟的淡鮳头下酒是种不错的选择。当然龙头鮳作为“压饭榔头”已成历史，但它的美味还是让人难以忘怀。居家生活，吃遍了四季荤素菜蔬，偶尔兴起下厨或煎或蒸一盘龙头鮳换换口味，也是不错的调剂。

醉鸡肉

陈旭东

元宵节后，传统意义上的年便算过出。盘点过年时备下的存货，对于海鲜，该腌的腌，能糟的糟；至于肉类，宁波人过年必备的白斩鸡，多少有些剩余，放入冰箱，鲜味全失；任由其放在盆中，几天后黄而干，不久变成盆底菜，最后扔进垃圾桶。那么，把鸡肉用盐拌一下，放入黄酒中，就成为一道富有乡土味的好小菜——醉鸡肉。

此举一举三得，既保存鸡肉的鲜味，又将黄酒特有的醇厚味道与鸡肉的鲜嫩溶合，鸡肉满溢酒香，黄酒浓如高汤，更有意义的是：在以前物质匮乏的年代，取出几块醉鸡肉，炒盘菜蔬，一家人就能下饭；有客人来，也是不错的小菜。

这鸡肉的质量，是自家养来的鸡最好。小时候，春暖花开之季，买几只小鸡养在天井里，用半圆的竹笼罩住。放学后、礼拜天，到田头剪小鸡草，到河埠头抓小鱼，想方设法给小鸡补充营养。小孩子看见小鸡总是很喜欢，根本没有把小鸡跟将来嘴上的鸡肉联系起来，只是尽心尽力地养。当鸡们换了羽毛，食量大增时，就放它们到门口自行觅食。夕阳西下天渐暗，站在门口唤几声，它们就会排队回家，数一数后关入笼中。过年临近时，鸡们个个羽毛丰满，精神抖擞。于是，大人开始盘算哪几只鸡去卖掉，母鸡留下来生蛋，给自己吃的最多两只。作为小男孩，年前忙着放炮仗，有时看见大人追着鸡跑，有点不舍，毕竟看着它们长大相处快一年了。

其实，过年那几天走亲戚，吃来吃去每家的小菜都差不多，数量多多的一盘鸡肉总少不了，于是一般三天后就吃腻了，全不如年过出后，下饭重归蔬菜当家之时那醉鸡肉的味道。

用来醉鸡肉的酒一定要好，最佳选择是农村里自家用糯米做的老酒，醇厚有鲜度，而且有相当的酒精度，那种甜丝丝的低度米酒不可醉鸡肉。用来醉的鸡肉要切成成长条形，不大不小以便充分吃进酒的味道。

二十几年前，用来醉的鸡肉一般是盆中剩余的鸡背、鸡肋、鸡头颈，斩成适中的块后，放在大碗里，细心点的人家是铺一层鸡块放一层盐，一般人家是全部放好再洒上盐，把碗上下摇动，鸡肉在翻动的过程中蘸上盐，稍等片刻后，放入罐头瓶或大口瓶中，均匀地注入黄酒，漫过鸡块，瓶口上垫一层纱布，旋紧盖子，放在阴凉通风处即可。

十天后，走近醉鸡肉的瓶子，就会闻到一股独特的香气，既有酒的浓郁，又有肉的芳香。初闻此香，我有一种幸福感：既微有醉意，又美味在手。

醉鸡肉冷吃太油也太醉人。盛到碗里，待饭大冒热气快滚熟时，放入稍蒸一下，于是，既可使醉鸡肉嫩滑，又渗透进稻米的香味。加热后的醉鸡肉其汤味美无比，不过，一小杯啤酒即醉之人谨防吃醉。醉鸡肉蒸的时间不能太长，否则鸡肉老矣。

如今，有些“农家乐”推出醉鸡肉，绍兴咸亨酒店也有醉鸡可卖，我都品尝过，却尝不到乡土、亲切的味道，那种味道，只有自己家里才有。其实，制作这道菜，是普通宁波人在鸡肉仍为上档次下饭的年代，为充分利用而不至浪费的节省方式，却无意中造就这一美味。

本版摄影

梁溪

总第5566期

投稿邮箱

essay@cmb.com.cn

三三三



这种无言的包围，令人窒息。

幸好有人用平稳的口气打破了沉默。这是一个高个子的中年人，他叫了一下《边疆新苗》作者的名字，说：“不瞒你说，在江西龙南县的深山里，我们几个人曾经多次商量，只要回上海，就要打你一顿。”他顿了顿，接着说：“但是我们终于长大了，不会再有这种念头。今天只是想问你，你自己读过大学却说读书不好，你要我们到农村去自己却不去，这，能安心吗?”

剧作者脸上的微笑一下子僵住了，他不知道要不要站起来回答，便征询似的看了我一眼。我正犹豫，四周的话匣子却打开了。“编剧编剧，怎么能胡编乱造!”

“你也是有儿女的人，请想一想二十年前的我们!”

虽然大家很激动，但话说出来了，情绪也就释放了一大半。我觉得应该说话了。

我站出一步，说：“大家知道，我也去了农场。最痛心的是，一位女同学在农场自杀了。我刚才还在想，活下来，就是胜利。前面的路还很长，我们还不老!”

“余院长，我们老了。”这声音，悲凉中带着点儿谐

谑，气氛松动了。

“你们这样还算老? 请看看我!” 一个我非常熟悉的声音从后面传来，我伸头一看，是胡伟民，他也来了。胡伟民一身牛仔服，叼着根香烟，缓步上前。一个大导演的自然风度有一种无形的光，大家纷纷后退一步，为他让道。

他走到了这个门厅的台阶上。台阶是通向剧场的，现在剧场正锁着门，他踏上三级，就在那扇锁着的大门前站住了，转过身来，对着大家。

他扫视了一下全场，平静地自我介绍：“我是在一九五七年从上海戏剧学院刚刚毕业时被打成右派分子的。”这就是说，他高出大家整整一辈。

“我当时算是阶级敌人，发配到北大荒，零下四十摄氏度还必须在野外干活。”胡伟民说。

这几句话，把这个门厅收纳得鸦雀无声。胡伟民知道所有的目光都在自己身上，便慢慢地抽一口香烟，再把白烟圈缓缓吐出。大家等着他，他让大家等。发现香烟即将燃尽，他便弯下腰去把烟蒂按灭在花岗石台阶上，直起身来再掏出一盒香烟，抽出一支，衔在嘴上，摸出打火机点上，抽一口，再喷出白烟，才重新讲话。

他说：“我算过，我比你们各位的平均年龄，大十八岁。我真正做专业的事，是‘文革’结束后才起步的。你们算一算，那时候我几岁了?”

他又抽烟了。我连忙抓住机会说：“胡伟民先生是目前上海戏剧界无可争议的第一导演，也是全国四大导演之

一。他的全部业绩，都是这几年从头建立起来的。”

“所以，”他又把烟圈吐完了，接着我的话说：“你们现在起步，一点儿也不晚。我们中国，只要方向走对了，所有浪费的时间都能追回来。如果方向错了，再让你们回到二十岁，也没用!”

全场肃静。突然响起了掌声，很快全场响成了一片。胡伟民，就像他每天在舞台上谢幕一样，一手叼着烟，一手挽着我，朝周围点着头，缓步离场。我顺手把《边疆新苗》的作者也拉在一起，三个人一起离开。

胡伟民在一个路角弯腰打开了一辆十分破旧的脚踏车的锁。这辆脚踏车，我和他都叫“老坦克”。按照往常的习惯，他会推着这辆“老坦克”与我一起步行一个多小时，边走边聊天，但今天因为多了一个人，他走了几步就翻身上车了。上车时他还特地关照了我一句：“你也早点回家休息。”为了玩帅，他骑得很快。

第二天，《边疆新苗》的作者又到我的办公室来了，一开门就对我 and 胡伟民昨天晚上的及时解围，深表感谢。我说：“昨天的事，结束得很好，主要是胡伟民的功劳。不过，你老兄倒是也要吸取一点教训。在过去那样的年代，任何文人都可能写错一点什么。但是如果遇到了要不要文化、要不要教育、要不要学校这样最基本的人类学问题，却千万不要——”我本来要说“昧于良知”，但毕竟是两个人在聊天，便口气一软，说成了“马虎”。

责编 胡晓新 校对 徐建国