

红膏炆蟹

□何良京

春节过大年,家家户户或多或少都会准备各色菜肴,其中传统宁波人家中,红膏炆蟹是必备之物。以笔者管见,红膏炆蟹现如今在宁波菜冷菜中堪称一号。您在酒店招待重要客人,若没上红膏炆蟹似不足以表明对客人的诚意。当然,红膏炆蟹的“江湖地位”绝非浪得虚名,它从平民菜上位至宁波的招牌菜有其合理内核。

菜肴讲究“色、香、味”,其中味虽排在后面,却是最根本的。前面两项只能引起食欲,味道好才是硬道理。好这一口的老宁波人大概都能体会,红膏炆蟹那种咸鲜的味道,靠回味就能把饭咽下去。

宁波话把菜肴叫做“下饭”,顾名思义餐桌上饭是主角,菜只是为把饭吃下去就着吃的配角。所以至今我们若请亲朋好友一聚,就会说什么时候请您吃饭,虽然到时基本都是吃菜甚至不吃饭。宁波人口味偏咸,当年的炆蟹属咸下饭故又称咸蟹。由于它的美味,它又有了一个俗名,叫“压饭榔头”。又因当年生活不富余,下饭是要省着吃的,再加上咸蟹的含盐度高,所以以前的咸蟹是不可以也不能大口吃的。一只大脚钳,过一碗饭绰绰有余。

由于咸,当年的咸蟹相对能存储好多天,也因此消耗量远远没现在这么多。消费有限,作为平民下饭,价位自然也不高。笔者有一个清晰的红膏炆蟹的价格记忆,人民币2角7分一斤。没错,就是这个价,与当下上百元甚至超百元一斤差不多相差500倍。

为什么记得这么清楚呢?笔者有个亲戚,上世纪70年代初参与了当时的新江桥建设施工。那时有一个白沙水产市场。期间每有宁波人称之为“下洋人”的做海鲜生意的船主,到他们施工处兜售海鲜产品,做场外交易。一次我家托那位亲戚“团购”了几十斤红膏蟹,然后给墙门里邻居共享,当时就是2角7分一斤。

那么红膏炆蟹何以能“丫头成小姐”呢?这个问题可从两方面讲。首先红膏炆蟹的走红有其合理内核:第一当然是它的美味,尤其是红膏咸炆蟹逐渐过渡为红膏淡炆蟹后,不仅下饭,而且下酒,还可以大快朵颐,原来被咸味抑制的鲜味得以进一步释放,一口下去,端的是唇齿留香,回味无穷。第二还有它的高颜值。一盘质量上乘的红膏炆蟹端上餐桌,不仅秀色可餐,而且能使满桌生辉。这鲜红莹亮若玫瑰的膏、这细腻如玉晶莹剔透的肉,看着让人垂涎欲滴,绝对能讨彩头。笔者记得,现在颇具规模的石浦海鲜饭店当年在共青路口起步时,所谓的包厢是用木屑板隔开的,硬件绝对不上档次,但长桌上摆放着数十盘斩开的用透明保鲜纸盖着的红膏炆蟹极具广告效应,让

食客印象深刻,绝对撩人味蕾。有上述两方面作基础,红膏炆蟹的身价一路走高,酒店里一盘质量上的红膏炆蟹从不到10元的单价逐步提高到十几元、几十元,到现在的超百元。

由于价格昂贵,现在许多宁波人开始自腌咸蟹,于是各种媒体上经常有自制咸蟹的秘籍介绍,然也难免良莠混杂。有些煞有介事地强调,几斤蟹配几斤盐什么的。笔者不是很在行,却知道这个说法有很大漏洞。腌咸蟹的容器直径有大小和深浅的不同,而腌蟹时一个基本要求是,盐水必须漫过整个蟹,因此,在满足这个要求时,不同形状的容器,盐水的浓度肯定是不一致的。说起自腌咸蟹,笔者有一位同事堪称大手笔。当年交通尚不发达,他出差去定海、象山等地,每每住下后,会在当地买数十斤上好的红膏蟹,然后洗净浴缸,加盐放水。第二天腌毕沥干,用旅行包拎回家。

笔者也曾自腌咸蟹,感觉没有像有些媒体介绍的那般复杂:自来水、多加盐(盐水到一定程度会饱和),较关键的是盐水要浸没蟹身,然后安各自的口味,控制好腌制时间即可。当然,其中最要紧的是腌制的梭子蟹本身质量必须要好,否则,没有红膏的蟹是无论如何腌不出红膏来的!

那味酱香

□顾亚萍

东钱湖沿湖分布着殷湾村、前堰头村、建设村等十八个村庄。

每年冬至后,趁着北风起、阳光照,这些村里的村民们就忙活开了,晒鱼干鱼鲞成了东钱湖边的一道风景。在天气晴好的时候,随意走进湖边哪个村,都会闻到北风吹来的鱼干鱼鲞的酱香鲜味,钱湖人家年味就在这晾晒中。

东钱湖里有40多种鱼类,最多的是鲢鱼、青鱼、鲫鱼,每年一到冬季开捕时,十多公斤重的鱼比比皆是。村民们买了鱼,就在湖边河埠头杀好清洗干净,家里或盐渍或酱渍,一时间忙得不可开交,就等着北风来、阳光到,家家户户拿出晾晒工具,在庭前屋后、湖边埠头,凡是能被北风吹到的、被太阳晒着的地方,都被用来晾晒。

晾晒最多的是鱼鲞和酱鱼干。晴好有风的大风天里,晒鲞的人家将新鲜海鳗从背脊剖开挖去内脏,用干净湿毛巾将鳗擦干净,将盐均匀地敷在鱼身上,再以细细的竹条将鳗撑开挂在通风阴凉处,晾干收起。晒好后,家里必然是要赶紧吃一顿的。民间有“新风鳗鲞味胜鸡”的说法,无论大排档上还是高档宴席,抑或是年夜饭上,这一道菜都是合理的存在。除了鳗鲞,还有晒黄鱼鲞、带鱼鲞,甚至是乌狼鲞。这些鲞,煮熟后吃起来味道接近鱼自身的鲜味。东钱湖边的渔民更喜欢用湖里的淡水鱼晒鱼干。他们用整条的鱼,或者把鲜鱼切成鱼片,用酱油、糖、味精、黄酒、生姜、桂皮等调料浸透,有时会浸上一个晚上,晒干,俗称“酱鱼干”。至于种类,以青鱼最为常见,除了青鱼外,鲤鱼、“钱湖四宝”的朋鱼也常被用来晒。酱鱼干蒸熟后风味独特,令人垂涎欲滴。

晾晒的工具也是五花八门,最常用的有用竹和塑料网绳制成的方匾、圆匾,有用整扇纱窗充当晒架的,也有用一杆杆竹竿吊挂,晒架和其中晒物密密麻麻,铺摊开来,悬挂起来,一时间场面非常壮观,是临近年关最触手可及的兴旺景象,足够给人富足与安心的感觉。

晒鱼干,殷湾村在这些湖边村中最负盛名。不但晒的规模大,而且鱼类的品种多。晒品已从鱼类扩展到肉类,晒料也从过去的自给自足发展到现在基本依靠外购。今年刚好步入本命年的郑老伯,在东钱湖上捕鱼已有60多年,他家的后门泊着自家的四条捕鱼小船,想捕鱼的时候一脚上船就可以撒网了。前几天知道天气会转好,早早的已经在湖里捕来些鱼。东钱湖美味的青鱼干早已名声在外,他每年都会准备些鱼干送给亲朋好友。自然,他捕的这些鱼是远远不够送的,他到市场买来青鱼、鲢鱼等湖鲜,也买橡皮鱼、鳗鱼、带鱼等海鲜,附带买一些猪肉,腌制好就等太阳出来挂到屋外。今天日出时分我们到了村里,看他已经早早地把一应晒品晾晒在湖边晒架上、小船上。太阳穿过鱼干间的缝隙照过来,酱鱼干透着红红的光泽,黑白墙上映照着一排排鱼干的影子,屋边停泊着的小船和小船上摆满的晒鱼圆匾,一幅渔乡岁月静好图,美轮美奂。

殷湾村位于东钱湖北岸平满山脚下,是一个具有悠久历史的古村落。古老的民居依山傍水,许多村民就住在临湖的狭长型地带,推开门窗,扑面而来的就是那清波荡漾的东钱湖水。“殷湾渔火”是东钱湖旧景之一,有诗为证:“水阔烟深望渺然,霎时渔火满前川;客舟过处添愁思,疑是寒山寺外眠”。旧时依水而居的殷湾百姓,不少人世家以打鱼为生,有在外海作业,有在湖内捕捞。每年中秋时节祭神鸣炮,浩浩出海,次年三月回来,回湖后,大队船只停靠在家门口,夜间在船头高挂桅灯一盏。此时,灯火星星点点连成一片,景色十分迷人。在天气晴好的晚上,在湖上捕鱼的船只就散布在湖面上,他们在船头点上叫围灯的防风灯,用来照明和诱鱼。数以百计的小船在墨绿色的湖面上滑动,一亮一暗的橘黄色的灯火在粼粼波光里跳动、闪烁。渔舟动处,倒映着灯光的涟漪在水里颤动,其景让人迷恋。如今,如此壮观的渔火场景已经难寻,变成了大家口耳相传的绝美想象,但平日里不管是烟雨天或晴好天气,总能看到湖中有劳作的渔船,延续着打鱼的传统。

冬日里随便在村中走走,如果遇上炊事时分,家家户户餐桌上飘出来的酱香味道充满了整个村庄,那是多么诱人的味道啊!

总第6603期 配图 胡龙召 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn

