

春日的海鲜

□安殷

春日里,宁波人很有口福,不说新上市的蔬菜,单是海鲜,就有很多。

一个周末,我中午在饭店吃了海鲜,是活的扇贝和大带子,剥开后加蒜蓉、粉丝和肉末,在蒸汽锅里蒸,鲜美无比。这是一家专做蒸菜的店,蔬菜也是蒸的,蘸自己调配的蘸料,没有油和其他的添加剂,环保卫生,还适合减肥。主食是海鲜粥,大米中放了虾仁,在蒸各种食材的同时,一直在锅底熬煮着,是原味,甚至连盐都没有加,非常清爽落胃。

但下午我在菜场看到新鲜的马鲛鱼,就移不动步子了,于是上前去问价,每斤从45元到65元不等。追问是象山港里的马鲛鱼吗?只有象山港的马鲛鱼才是蓝点马鲛鱼,才能叫串乌。象山港的蓝点马鲛鱼,因体表绿色带有光泽,故被本地居民称为“串乌”。清明前后,是带卵马鲛鱼洄游到象山港产卵的时节,此时皮青肉白,味道最为鲜美,是最受老饕们追捧的“鱼中极品”。最后一个卖鱼的老板娘说鱼是在六横岛进货的,六横岛就在郭巨的对面,这马鲛鱼洄游到象山港,可能也是要经过六横的,于是我心动了。称了下,这一段就有一斤多,这条鱼应该有十斤左右了,是条大鱼啊。我说一顿吃不完咋办,老板娘马上说,分两顿吃。今天吃咸齋煮马鲛鱼,剩下的用盐腌一下,就是曝盐串乌,明天清蒸下,也很好吃。于是就买了这一段,50元。看到边上的小毛蚶在吐着红色的舌头,就随口问了一句价格,老板娘马上接上来,早上刚挖来的,透骨新鲜的六横小海鲜。我都怀疑老板娘是否就是六横人了,还是买了10元的毛蚶,回家泡一下就可以吃了。付好钱,临走前,老板娘指点着说,前面那家摊位卖的咸齋就很好,你可以去那里买——这服务太到家了。

回家就照章办理,毛蚶在滚水锅里焯了一分钟,看到有的开口了,马上捞出。感觉泡得有点过熟了,肉质有些发白,血色偏少了。想到春天里还是要吃得安全点,我另外搞了点蒜酱,再加入一些调料,调成自制的蘸料。用指甲剥开毛蚶,蘸一点,嗯,真是好味道。毛蚶其实自带味道,不蘸调料就可以吃,诚如张岱所言的:“食品不加盐醋而五味全者,为蚶,为河蟹。”我试着空口吃了一个,略微的咸鲜之味,因为个小,所以非常嫩,口感接近蚶子,真是不错。而马鲛鱼煮雪菜,不用放一点油,因为咸齋的咸度不够,我又加了一点海盐,其他除了姜丝,啥也没放。其鱼肉白哲细腻,鲜美无比,确实胜过其他时间其他地方的马鲛鱼,而且汤色清澈,都不用另外做汤了。

这时候的蛏子也是最肥的季节。去菜场要买带泥的蛏子,这种新鲜。用丝瓜瓢洗去外壳的泥,多冲洗几遍。如果时间够,用淡盐水泡上几个小时,让它吐吐泥。蛏子可以水煮,直接放水或是和咸笋干一起煮,都不错。我也试过好几种清蒸法,可以保持蛏子的原汁原味。让蛏子插在较深的碗中,直立着,在碗里摆满,也有人说是“倒笃”,在上面撒点海盐和姜丝。因为蛏子寒性,姜除了去腥,还可中和其寒性。我是在蒸锅里蒸的,水烧开后,上锅,三四分钟就熟了,不必太久。趁热吃,蛏子又肥又嫩,一口咬下去,肉质柔韧,略带弹性,且口感甘甜,满口都是纯纯的海鲜汁,真的是回味无穷。有时候一个人吃饭,我懒得再做蔬菜,就在碗底垫上一层小青菜,蛏子放在菜叶上,再去蒸。这样荤素都有了,你别说,青菜吸收了海鲜的味道,和平常吃到的味道很不同。

有的鲜,只可意会,难以言传,有私密性,但感觉美妙,大鲜而无言。有的鲜味,有触电感,会润濡开,充斥着整个口腔,直达咽喉,到达胃部,这种弥漫感,有极大的愉悦性。

采海苔

□毛亚莉

海苔也称浒苔,是生长在滩涂上的一种绿色藻类。海苔晒成干,磨成粉状,可以炒年糕、花生米,做苔皮花生、糕饼等,味道很香,是一种风味独特、营养丰富的食材。

开春时是采海苔的最佳时节,这时的海苔最鲜嫩,所以每逢晴好天气,蟹钳港畔的村妇们便会成群结队地下涂去。

我吃过海苔,但从没采过。今天我要跟文山阿姨下涂采海苔去了。文山阿姨是蟹钳港畔文山村人,家里采海苔的用具一应俱全。我乘着她的小竹筏随波而下。刚露出水面的泥涂,已经被人踩出了一串串脚印,脚印那端人影憧憧,有一拨赶早下海的村妇已经俯身深一脚浅一脚地在采海苔了。这时我才知道,并不是所有人都是划着小竹筏来的,大多数人是踩着泥涂来的。她们身后都各自拖着一只竹制的团箕,背带斜挂在肩上,手持一根两米多长的竹耙,不时挥动着,向海苔茂密处扎去,然后往回一拉,拉来一大把海苔,随即转腰甩进身后的团箕里。

我在文山阿姨的指导下穿上高筒靴下到泥涂里。海苔在浅水里舒展着,千丝万缕,随波而动。我忍不住用手去摸一摸,柔柔的,滑滑的,感觉就像触摸着浸泡在水中的貂毛。

文山阿姨娴熟地把苔耙探入水中,轻轻一拉,一大把海苔便上了钩。她说,这个动作看似简单,其实是个技术活,拉得不好,海苔里全是泥沙。我也从竹筏上拿了把苔耙,随手一扔,也往回一拉,一大把海苔一下被我拉了过来,泥沙虽然多了点,但文山阿姨夸我“年纪轻、力道大,蛮会咯”。

那些踩着泥涂过来的村妇,当团箕装满如一座小山时,就拉着往岸边运,卸完后又返回继续采。海苔生命力汹涌,总是一大片一大片地生长,听说一个潮时下来,有些人能采好几百斤。

我和文山阿姨把采来的海苔堆在竹筏上。等累积多了,再把竹筏划到水深的地方,将海苔一把把捞出来用海水一遍遍冲洗,洗掉海苔上的泥沙。文山阿姨说,海苔是在海里生长的,最好用海水冲洗,如此晒出来的海苔口感不涩,略带咸香。如果直接用淡水洗,洗净海水味,口感咸中带涩,味道就不纯正了。

海水层层叠叠涌上来,又透透迤迤地退去。一条长长的排列不规则的采苔队伍,跟随着渐渐后退的潮水慢慢往下移,远远望去,就像波浪上跳动着的音符。

午后,潮水上涨了,我们划着小木筏顺风顺水满载而归。我虽然采得不多,但感觉有些疲惫,而且浑身是泥水,样子很狼狈。刚才和我一起采苔的村妇们,上岸后也顾不得喘口气,趁着涨得满盈盈的潮水将海苔放在海水里洗涤,滤去泥沙,然后一束束挂在海边早已拉好的绳子上。瞬间,海边的空地上,如飘飞起无数少女青绿色的发丝,蟹钳港畔便有了春天的味道。

晒海苔,可以说是靠天吃饭的活,不仅光照要充足,而且最好有三至四级西北风,这样晒出来的海苔又干又脆。如果遇到下雨海苔没法晒,只能眼睁睁地看着它们发霉了。

午后的北风伴随着温暖的阳光,刚晒上去不久的海苔表面很快干燥。晒场上,妇女们包着花头巾,和几个老人一起一遍遍地梳理、翻晒着海苔。有些人家的海苔已经干了,估计是上午晒出的,颜色已转深变成墨绿,有一缕清香扑鼻而来,不禁勾起了我的味蕾,便撕了一缕放进嘴里慢慢咀嚼,咸咸香香的,有海水的味道。

太阳快下山时,我和文山阿姨一起把海苔收进来。晒干的海苔有点硬,我们一束束理好,用细绳一把把捆起来,整整齐齐地放在箩筐里。端起箩筐,才知很轻很轻。据说,一百斤鲜海苔只能晒六斤干海苔。

蟹钳港的海苔色泽均匀、口感好,名闻十里八乡,每到采苔季节,海苔收购商就会如约而至。所以,苔民们只要采好晒好挑回家等着即可。

有时候,等待也是一种幸福。

总第662期 配图 韩凤平 投稿邮箱 essay@cmb.com.cn