起水鲜

□戴勤锋

汪曾祺在《故乡人》中写了一个喜欢钓鱼的医生，他钓鱼时总随身带着一个白泥小灰炉子，一口小锅。提盒里葱姜作料俱全，还有一瓶酒。钓上来一条，刮刮鳞洗净了随手就放到锅里。不大一会儿，鱼就熟了。他就一边吃鱼一边喝酒，一边甩钩再钓。这种出水就烹制的鱼味美无比，汪老称之为“起水鲜”。

起水鲜，顾名思义吃的是一个“鲜”字。刚从水里捞起的鱼虾，活蹦乱跳，还带着一股湿漉漉的水汽。洗净后，简单烹饪一下，那种原汁原味的口感，比浓油赤酱要鲜美许多。

苏青提到故乡美食，曾自豪地说，“在宁波，八月里桂花黄鱼上市，一堆堆都是金鳞灿烂，眼睛闪闪如玻璃，唇纹微翕，口含鲜红的大条儿，这种鱼买回家去洗干净之后，最好清蒸，除盐酒外，什么料理都用不着。”黄鱼出水后存活时间非常短，想吃到鲜活的黄鱼，可是件不容易的事。苏青是个地道的“吃货”，她懂得如何与时间竞赛，用最简便的方法，品尝到食物最鲜美的味道。

作为苏青的小老乡，我自然也吃过不少“起水鲜”。以前，我家隔壁住着一对渔民兄弟，只要晚上不下大雨，他们就会划着乌篷船去五六里外的大河捕鱼。寒冬腊月，西北风刮得呼呼作响，微弱的渔灯倒映在起伏不定的河面上，显得格外孤冷。但为了生计，兄弟俩晚上捕鱼，一早还要把鱼送到集市上去卖。每当忙得天将发白时，他们就会在船头上支起一只煤油炉子，随手拿些刚捕获的小鱼小虾，放在锅里炖煮。辛苦了大半夜，两人喝点小酒，吃些刚出水的渔获，不仅温暖了身子，浑身又有了使不完的力气。

有一次，好奇的我跟他们出去捕鱼。夜半时分，兄弟俩怕我饿着了，特意将一条刚捕获的鳜鱼炖给我吃。他们一个点火煮水，一个“庖丁解鱼”，没多少工夫，一锅汤色乳白、肉质鲜嫩的鳜鱼汤就热气腾腾地摆在我面前。虽然鱼汤里只放了点盐调味，少许黄酒去腥，但我毫不夸张地说，那是迄今为止，我吃过的最为鲜美的鱼汤。

江南温柔乡，在吃食上却有其“生猛”的一面。“醉虾”是浙东水乡的一道特色菜。将出自无污染活水的河虾，清水喂养五六小时，让其吐出杂质；吃前拿一大碗，把虾倒进由酒、醋、蒜等调制成的汁料里，立马用盆子将碗口盖住，一阵噼里啪啦的挣扎声过后，醉晕的虾须脚微颤，呈现出一种半透明状态。入口品尝，虾肉脆嫩，味道鲜甜，隐隐带着一股酒香。我见过有人吃醉虾如嗑瓜子，肉吃了，整个虾壳吐出来还基本完好。

蚶子是东南沿海常见的食用贝类，尤以产自宁波的奉蚶为最。蚶子吃法很多，袁枚在《随园食单》里就写了酒醉、入汤和做羹三种。但想品尝到原汁原味的蚶子，最家常的方法是直接用滚水烫一下。此活看似简单，其实很有讲究。时间烫得不够，蚶壳难剥且腥味很浓；烫得太熟，蚶肉则失去脆嫩的口感，吃起来像嚼一块橡皮。我爸烫蚶子很有一手，当蚶壳欲开未开之际迅速捞出，整个过程还不到两分钟。

用滚水烫蚶子是为了吃时剥壳方便，里面的肉其实完全是生的。许多外地人看到鲜红的蚶血和略带腥味的蚶肉，吓得连尝试的勇气也没了。记得有一次和两个湖南籍同事去饭店小酌，我特意点了一盆蚶子给他们尝鲜。当他们好不容易剥开外壳，一看里面的蚶血就不敢入口，而我在一旁吃得不亦乐乎。在他俩眼里，我分明是个茹毛饮血的野人。

植物中，也有不少起水鲜。江南水乡，河道纵横，独特的自然条件孕育了茭白、莲藕、水芹、芡实、慈菇、荸荠、莼菜、菱角等蔬菜，俗称“水八仙”。这是江浙人舌尖寻常而悠久的味道。

“风生绿叶聚，波动紫茎开，含花又含实，正待佳人来”，南朝江洪的《采菱诗》曾这样描写采菱的场景。立秋的河塘长满了菱角，村姑们穿红着绿坐于菱桶之内，哼着小调划水采菱，渴了就剥一颗放进嘴里，脆甜多汁，满口生津。如今，古诗词中少女采菱的画面已难得一见，但河塘里依然有采菱人忙碌的身影。

刚从水田里挖来的莲藕，白如羊脂，形似象牙。选取鲜嫩部分，洗净后切成小块并拌以糖醋，那是我从少年时代一直延续至今的一种美食。

哪天，朋友来家里作客，我会用两碗起水鲜招待他：一碗莲藕，一碗鱼虾。

到龙宫喝茶去

□陈杰跃

投稿邮箱：essay@cnnb.

总第6672期　配图　方华

制图　严勇杰

四月仲春的一天，驱车出宁波，进宁海、过深甽，沿着一串湿漉漉的地名，经过近一个半小时的跋涉便到了我的老家——地处天台山麓的龙宫村。

走进老家客厅时，我一眼看到了姑姑放在茶几上用粗纸包着的茶叶。我马上取茶泡茶，当青中泛绿的茶叶尚在杯中上下翻滚时，缕缕茶香逸杯而出，那苦中有甘、醇中有香的味道深深地触动了我的味蕾。龙宫的茶叶配之以龙宫的山泉水，是我那挥之不去的舌尖上的记忆，更是我甜美的乡愁。“头泡苦，二泡三泡补”，是我们龙宫人对龙宫的茶叶特别耐泡这一特质的总结。龙宫茶叶不仅二泡三泡味正味好，那四泡五泡也是余韵袅袅，即便那些嗜茶之人，半日一杯亦足矣。

在龙宫的山间、溪旁，有众多野生茶树。野生茶叶生长缓慢，一般在清明后由几个勤快的村妇采摘制作而成，大家都称其为“野茶”。野茶的外观并不精美，多为青色，也比较粗大，但茶味更浓更醇，价格却不高。它是茶中平民，也是茶中珍品。近年来，由于龙宫的茶叶不打广告、不傍名牌，仍在“深闺”之中，价格也就上不去，再加上人工成本高涨，种茶赚钱不多，有较多茶园被荒芜，野茶就多了起来。但随着龙宫在央视大型纪录片《记住乡愁》里的播出和“历史文化名村”这一名号的打响，到龙宫旅游的人越来越多，青睐野茶的人也越来越多。

前些年，龙宫村民陈桂军从外地引进了名优茶种——“黄金芽”，现已成功投产。据专家说，“黄金芽”是茶叶在自然环境中变异所致，其嫩叶与一般茶叶的颜色有所不同，是一种淡淡的嫩黄色，这就是“黄金芽”名字的由来，其所含的营养元素要高于其他茶叶，是茶叶中的新贵。高贵的血脉再加上龙宫那得天独厚的自然条件，所产的黄金芽品质更是不俗。当你将一撮由一芽一叶精制而成的黄金芽放进白色的瓷杯用开水一冲，那茶叶犹如身着黄色绸裳的仙子，在水中翩然起舞，不一会那茶水就泛出了淡淡的绿色，飘出了丝丝幽香。相对于龙宫的本土茶，其色香味略为清淡，但不失清醇而绵长。

龙宫除了有好茶，还有很多植物叶片可用来泡饮，其中最有名的是“妖叶”树叶片。我真不知道那几个字是怎样写的，问问那些村民，他们也说不出个究竟，查查植物图谱也不知所以然，就因其香气媚人、味道惑人、降暑作用颇佳，便自作聪明地据其音而写作“妖叶”。这是一种生长在山涧旁的常绿半乔木，叶片大而厚，春开桂花般的小花，夏结状如八角的果实。与茶不一样，“妖叶水”是用老叶泡制的。初夏时分，“妖叶”已经老熟，村民们利用上山砍柴挖药之际，顺手砍下几枝，挂在房前屋后让其自然风干，当盛夏来临时，就摘下两三片放在大大黑黑的茶缸中，用沸水冲泡冷却即成。上世纪七十年代，我初中毕业尚在龙宫当农民，每当夏日劳作回来就马上放下锄头，撂下柴担，光着膀子，甩着汗珠，急匆匆地奔向茶缸，用大碗满满舀起，仰脖灌下，顿时汗消暑退，通体清爽。

龙宫不仅山好水好空气好，还有长着青苔爬着翠藤的清民故居，更有“义行天下”、“耕读传家”好民俗。到龙宫喝茶去吧，乡愁就是一杯苦中有甘、醇中有香的好茶！

社址/宁波市宁东路901号　广告部电话/87348429　发行咨询电话/87685669 87682340　定价/每月30元　零售/每份1元　邮发代号/31—84
印刷/宁波报业印刷发展有限公司　法律顾问/素豪律师事务所罗杰律师、胡力明律师　地址/光华路299弄研发园区C12四楼　电话/87298700　宁报集团职业道德投诉/87654321