

## 梭子蟹的盛宴

□王秋女

8月1日,舟山的皮同学发了个朋友圈,是个大哭的表情包,配文是:“不能吃梭子蟹了,我哇的一声就哭了出来!”

奇怪,舟山人不吃梭子蟹,那简直有如上海人江苏人吃大闸蟹,川渝人吃火锅,贵州人吃折耳根啊。转念一想,皮同学去年年底大婚,莫非是有了,饮食上有所忌讳?赶紧试探着问,果然是有了!底下顿时一片恭喜贺喜之声。

皮同学却哭诉,说婆婆和妈妈一听到她怀孕的消息,立马警告她:梭子蟹性寒,孕妇要少吃,最好不吃!另一个原因,是她偶尔会对梭子蟹过敏,以前没怀孕时都是拼着过敏也要大吃梭子蟹,如果真的有点过敏症状了,就赶紧吃点氯雷他定。可现在怀孕了,万一过敏就没法吃药了,于是又哭诉:“在这样一个整个朋友圈都在为梭子蟹狂欢的日子里,我却只能看不能吃,真是悲痛欲绝啊!”

作为一枚梭子蟹铁粉,我对皮同学的那种悲伤心情感同身受。特别是现在,东海漫长的伏季休渔期终于结束,迎来了梭子蟹的狂欢季,我们这些身在杭州的吃货都蠢蠢欲动,计划着挑个周末赶赴舟山或象山,好好吃几顿透骨新鲜的梭子蟹。而皮同学作为一个地地道道的舟山人,居然守着刚出海的梭子蟹不能吃,那确实是一种再难忍不过的煎熬。

在浙东南地区,如果去高档酒店请客吃饭,那必须上龙虾象鼻蚌鲍鱼海参一类的高档海鲜,但普通百姓餐桌上出现最多的,还是梭子蟹。

仗着新鲜,梭子蟹在舟山象山一带,最常见的吃法就是简单粗暴的清蒸。蒸锅里大火烧开水,张牙舞爪的梭子蟹被刷洗干净,直接扔进蒸锅里,什么调料都不用放。很快锅里传来几声残忍的抓挠声,听着这声音,你的内心里充斥着一种既罪恶又向往的矛盾感。很快一切都安静下来,

透过透明的玻璃锅盖,蟹壳正慢慢地褪去青色,红色渐渐洇渗出来,一刻钟后,熄火开锅。当一大盘红艳艳的清蒸梭子蟹上桌后,所有的罪恶感顿时烟消云散,摆上一碟早已备好的姜末冰糖玫瑰醋调成的姜醋汁,还等什么,直接上手抓吧!

而习惯臭冬瓜臭苋菜梗醉蟹醉虾一类重口味的宁波人,关于梭子蟹的吃法还有很多。有一种一般人很难接受,挑有饱满红膏的母梭子蟹,刷洗干净,凉白开加盐白酒姜片调成卤汁,将梭子蟹整只放入没过,密封盖好,腌上一天一夜,取出剁块,拌上点黄酒,蘸姜醋汁即可享用。这道菜的食客反应两极分化严重,喜者视之美味,特别是本地人,咸炆蟹过泡饭,连平时饭量如小鸟的娇俏女生,都要多吃几碗泡饭;而不习惯此类食物的外地人在当地人的热情推介下,战战兢兢地尝上一口,顿时面色大变,脸上气象万千,趁主人一个不留意,赶紧悄悄用纸巾掩口吐掉,又连连装作喝茶漱口。饭毕,主人看见半只膏红肉厚的咸炆蟹被客人弃在骨碟上,暗自暴殄天物,惋惜不已。

但宁波人还有种梭子蟹的做法,倒是人人皆爱,那就是梭子蟹炒年糕。梭子蟹拆壳去腮切块,油锅加葱姜炒香,入蟹块翻炒,加酒糖醋,一点生抽,最后加入年糕。这年糕也有讲究,必须是宁波本地产的水磨年糕,口感细腻又有嚼劲。出锅后,蟹倒在其次,年糕包裹了蟹的鲜味,人人争抢。这道菜妙在既能当一道主菜,也能作为点心或主食来果腹。周末,我和先生中午懒得做饭,就炒盘梭子蟹年糕,嚼年糕啃蟹脚,吃得也不亦乐乎。

一日家里找不到年糕,我就泡了把红薯粉条来代替。出锅后,粉条晶莹剔透软糯,加之粉条比年糕更能吸收汤汁,梭子蟹的鲜味更加浓郁,一上桌,粉条先被一抢而空。从此,梭子蟹炒粉条,成了我的保留私房菜。

## 冬瓜糊

□张鹰

用青花瓷碟装上几块黄白如玉的腌冬瓜,浇上黄亮亮的麻油,任油珠东躲西藏,碰撞得香气四溢,直叫人舌下生津却不忍下筷,唯恐破坏了这极美的工艺品。欣赏良久,夹一筷入嘴,凉爽的特有的臭香便调动数千味蕾,疝夏、秋燥、没胃口什么的统统遁去。这是宁波外婆家的必备凉菜——冬瓜糊,老一辈对它的热爱简直无法形容。

臭冬瓜、臭苋菜梗、臭芋茼蒿的“三臭”是外婆家的传统美食,其中尤以臭冬瓜为首,我想可能是因为冬瓜易得。宋人郑清之在《冬瓜》诗中曰:剪剪黄花秋后春,霜皮露叶护长身。生来笼统君休笑,腹裏能容数百人。冬瓜肚子能装下数百人?太夸张!不过,装个小娃娃不在话下。腌瓜那几天,外婆家的堂屋,八仙桌肚下憨憨傻傻地躺着十多个体形硕大的冬瓜,圆滚滚,粉嘟嘟,绿莹莹,瓜蒂弯曲着像条猪尾巴。

与冬瓜匹配的坛罐,清清爽爽挨挨挤挤地靠壁站着,发出幽幽的光亮,给人一种富足的感觉。有只最大的老卤缸,像是统帅那样威严,外婆从来不允许我们走近,她自己走近也得掸灰净手。这是外婆用老笋头制作的臭卤。春季把老笋头切碎后,倒入陶罐里密封,加点水和盐,几个月后,笋头就发酵成带着特殊香气的臭卤。只要侍弄得当,用上几十年都没问题,而且用得越久,腌出来的冬瓜糊就越好吃。臭卤用久了,表面会长出绿毛,打开臭卤坛看到的景象,就仿佛清晨雾气中的沼泽。外婆会把烧得通红的火钳伸进坛中,就像铁匠淬火,后来才知,那是土法杀菌。现时视作不健康的臭卤,却滋养出家乡人的健康长寿。外公83岁仙逝,之前从未打过针住过院,更不知什么是“三高”。

做冬瓜糊前,得将冬瓜洗净晾干去瓢切块,约一个香烟盒的大小,放到煮沸的水中烫熟后捞出,放入盛满凉开水的大盆内,凉水没顶,至少放一天一夜才可腌制。腌制时瓜皮朝下,放于坛内,层层撒盐,然后取一点老卤灌入坛内,就像发面用的“酵母”,整坛冬瓜就会有臭味,且随着时间的延长会越来越浓烈。味道中的妙处,就在于有那么点儿意外,除了常规中的咸鲜,还幽幽地散发着酸臭,吃进嘴里,瞬时五味迸发,酸香臭濡绵。我怀孕时,特别想念那味道,宁波的姐姐特地送到南京来给我解馋。

外婆家坛子多,我的启蒙数学就是数坛子。圆口几个,大肚几个,竹花图的几个,梅花图的几个……外婆常说,家中的坛子都放满了东西,心里就踏实了,日子也就好过了。外公则喜欢芳香四溢的酒坛子,他说这样生活就更有滋有味了。我在外婆身边十二年,耳濡目染地喜欢上坛坛罐罐和坛罐里的东西,那里面装着我童年和少年的记忆。与我来说,乡愁不是邮票,是装着冬瓜糊的坛子。有时候我会想,人生真如这一坛坛腌食,需要经过时间的浸泡、生活的煎熬、岁月的发酵,才能这般晶莹剔透、味道独特、回味悠长。

回乡探望老屋,堂屋的八仙桌灰尘满面,坛坛罐罐东倒西歪,可我分明看到桌肚下的大冬瓜与我眉目传情,冬瓜糊的香臭味张开双臂把我拥入怀中。

总第6860期 配图 李海波 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

