

记忆深处的“水鸭饭”

□周晓绒

水鸭饭，这是它的俗名，我也不知道它的学名。它是海里的一种小贝壳，据说鸭子爱吃，遂得此名。这个咸香的腌货，白米饭上点缀几颗，米饭乖乖落肚。它是货真价实的压饭榔头，几颗就能配一碗米饭，有四两拨千斤之功。

一谈起，记忆的味蕾激活、重启，脑海里重现它的身影。它消失了三十多年，时间恍惚了记忆，记忆模糊成一团疑云，我在云端漫步，抽丝剥茧，与众人还原水鸭饭的影子。

它到底是什么样子的海货呢？它如成人拇指第一节般大小，薄壳，有点像蛏子，里面藏着一点点肉。农村里腌不起蛏子的人家，就腌水鸭饭。它比蛏子小，肉也少，它只适合腌了吃，从来没见过人鲜吃。吃了太多的烤菜株、烤笋、臭冬瓜、花咕柱，就想吃些荤腥的咸货。那咸蛏、咸泥螺、咸蟹就是好货，我们家一般腌蛏子，不大腌水鸭饭。我妈

妈说，这个东西腌不来，总是腌臭腌黑。

水鸭饭我觉得是“做人家”（简朴之意）人的下饭，它很便宜，我不爱吃。腌不好，就是臭烘烘一股子卤汁，臭气熏天，赶紧倒了。我哥哥却说，那是你没尝到好的水鸭饭。他说，老早时他吃过一小碗别人给的水鸭饭，那美味一直留在记忆中，且日久弥香。他说，好的水鸭饭腌好后，汤色呈琥珀色，水鸭饭的壳也是琥珀色，晶莹剔透。舌头吮吸，鲜卤汩汩流出，接着一团果冻状蚌肉吸出，满嘴溢香，赶紧扒拉一大口米饭锁住这鲜美的咸香。有点像天雷勾动地火，喷射出耀眼的星光。

我很好奇这东西到底怎么腌。我哥说：“将水鸭饭洗净，一斤水鸭饭四两盐，不要放任何调料，否则会黑掉。腌完两天，倒出咸卤，烧滚，撇去浮沫，沉淀出杂质，再用纱布过滤出卤汁，晾凉，倒回水鸭饭瓶。依此步骤，

重复三次，放二十几天后，则大功告成。”低廉的水鸭饭，做法倒真讲究，劳心劳力得紧，怪不得母亲每次都会腌坏。爱种菜的母亲，可没这份耐心。

我嫂子说：“我一辈子没吃过水鸭饭，但一说起来就流口水。”年少时，她家屋后有户人家，兄妹众多，每人一碗米饭，饭上钉着一只只水鸭饭，齐刷刷站在屋檐下吃饭。吮吸水鸭饭的“注注”声，配着“呼噜呼噜”扒拉米饭的咀嚼声此起彼伏，吃得实在是欢腾。她听得馋了，就问：“水鸭饭真的这么好吃？”那家大哥特会开玩笑，一本正经道：“不骗你，可好吃啦！鲜得头发都落掉啦。”这倒也没诳人。蛋白质水解后，形成了各种氨基酸，味道确实是鲜的。那时又没有味精，这自然的鲜味舌头肯定喜欢。我问她：“这么好吃，你咋不讨一个尝尝呢。”她说：“这我倒没想到。”我说：“你这辈子最好不要去尝，就让这‘注注’声留在耳边，那才是最大的美

味。”她说：“我也是这么认为的。我曾经在菜市场里见过，但从未去买过。”

小弟是最爱“掏细根”（追根问底）的人。他碰到海边人，又打听上了，就像打听一位经年不见的老朋友，想知道他过得咋样，他原来是什么出身，有何典故。他问越溪人：“你们小时候吃过水鸭饭吗？”越溪人茫然：“水鸭饭？啥东西？没听说过啊。”小弟就不厌其烦地将水鸭饭描绘了一番，就差把它画出来。越溪人思忖良久，肚肠撸得没油，眼睛朝天空瞪了半天，才拍着脑袋说：“哦，老蚌啊！”一副嫌弃的神情：“这个我们不要吃的！”小弟心情有些复杂：“这水鸭饭居然叫老蚌，还是没人吃的。”

纸短情长，有些东西不能去深挖，随它留在时间深处，凝结成一团云雾，缥缈成一个似真似幻的影子。好像来过，好像没来过，才好。



总第6882期 配图 苗青 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

闲话粢饭

□钟正和

早年的家乡，“四大金刚”（大饼、油条、粢饭和豆浆）是随处可见的最大众化的早餐，也是本地饮食不可或缺的“开幕式”。

粢饭，也叫“粢饭团”，说白了，就是糯米饭团而已。在甬上，另有一种叫粢饭的食物，即粢饭糕。二者名称上虽只一字之差，却是完全不同的两种点心。粢饭糕早晨有卖，和油条一起在油锅里共泡鸳鸯浴；下午也常见，只是伴侣换成了油墩和臭豆腐。而粢饭通常只在早市供应，永远老老实实待在木桶里，坚定地等着和油条捏黏在一起，誓不分离。

记得当年我家对面的马路边，就有个卖粢饭的小摊。摊主是位衣衫整洁的老阿姨，每天早上推着小推车，在路边现做现卖粢饭。我经常会在去学校的途中，到她摊上买一个粢饭当早餐。同时，也可站在摊边看着老

阿姨用她那双沧桑有质感的手，细致稳妥地一步步制作粢饭的过程，那也成了享受早餐的一部分。

印象中，每有客人光顾，老阿姨先拿起一块粉白毛巾，在清水里浸湿后轻轻绞干，往手掌心摊好。而后打开放蒸饭的木桶，用饭勺舀出一定量的米饭放在湿毛巾上，用饭勺底部点一下凉开水，将饭压扁。接着，取一根油条折成三折放在米饭上，再舀起一勺白糖，撒在油条的夹缝里，顺势捧起湿毛巾，将整个饭团卷起，抓住两端用力捏压几下后打开。前后不过短短十几秒，一个密实、纺锤状的粢饭便透着清香递到你手上了。

作为一款最便捷的早点，乍看下，粢饭的制作流程似乎很简单，实则里面门道不少。首先，糯米要热气腾腾的，保证黏性，

制成的粢饭才不易散。其次，摊糯米饭时也很考验技术，须摊得均匀一致，不能太厚，且最好摊成圆形或椭圆形，以方便之后的卷包。而最重要的一关是包，不仅需要技术，也需要力道，得将粢饭包得圆满紧实，一则美观，二则方便进食。

粢饭是典型的便携式早餐，可以拿在手里边走边吃，因此特别适合匆匆上班的工薪族。清寒的秋日早晨，手握一个温暖实在的粢饭，一边吃，一边捏（以防里面的油条和白糖掉出来），一边体会着口中蒸饭的软糯和油条的韧劲。虽时常吃得满手满嘴的饭粒，但那个兴致勃勃、甜香扑鼻的滋味，是至今都难以忘却的。

斗转星移，物是人非，记忆中的不少早点，譬如昔日遍布街巷的油赞子、糖糕、豆腐脑等等，或许是手艺繁琐无人后继，也可

能是成本高昂无利可图，味道似乎都不及以往。唯有这粢饭，却与时俱进，大有改良。亦因此，它至今仍是甬上饮食界一道亮丽的风景线。

现在的粢饭，内馅不再局限于传统的“白糖油条”，变得形色丰富起来。只要你需要，肉松、榨菜、香肠、生菜、炒肉酱，甚至日式金枪鱼、韩式泡菜、法式鳕鱼排、美式奶酪片……各种食材可任意组合，以混搭的形式添到粢饭中。而主料也由原先单一的白糯米，增加了颗粒较硬的血糯米，从根本上颠覆了“粢饭是白色的”这一老概念。

味觉的记忆总能轻易地将人拉回到曾经的岁月。粢饭就是这样，一口下去，伴着那股韧劲与甜香，儿时每一个充满生活气息的早晨和那位老阿姨摊上传来的糯米芬芳，瞬间便涌上心头。