

童年柿事

□陈红连

入秋后,朋友卫丽又在朋友圈兜售柿饼。那一只只压成扁圆形的柿饼,厚实、焦黄、软糯、晶莹,沾一层若有若无的霜,如一块块温润柔软的玉。看得我味蕾复活,一下子勾起了关于童年的柿事记忆。

很小的时候,妈妈曾经塞给我一块柿饼,橙黄中带点红,捏着软软的,咬一口,甜得粘牙。从此跟柿子对上了眼。

可是那时村子里并不种柿树,家里也很少买柿子,要吃柿子,全靠北山叔叔的援助。那位北山叔叔有点神秘,一餐能吃三碗米饭,长得高高大大,身居深山中,却是位超级影迷。镇上逢五逢十市集,电影院里放电影,来赶集的他必定前往捧场。一来二去,跟在电影院工作的爸爸成了好朋友。

那年秋后,北山叔叔送来一篮柿子,安放在门边,我们放学回家,不由得眼睛一亮。柿子大个,尖头,黄亮,摸上去硬邦邦的,只只如坚硬的拳头,一个挨一个,睡在竹篮里,像一盏盏尖头的灯泡,发着暖暖的光,太好看了!可惜不能马上吃,这时候开吃,嘴巴会涩得发麻,再心急,也得等一段时日。

家里弟妹多,个个都是小馋虫,爸爸为防止我们糟蹋了柿子,在竹篮的柄上系一根绳,把篮子挂在天花板下的钢筋钩子上,高高悬在那里,让它们慢慢成熟。

那只旧竹篮便成了我们牵挂的对象。

每天放学回家,推开门,先抬头向它行注目礼,姐姐、妹妹、弟弟、我,无一例外,行完注目礼,互相对望一眼,像打过了暗号,彼此心照不宣,偷偷咽下口水。再过去些日子,我们小心打探竹篮里的柿子是否成熟了,商量再三,推出最小的妹妹,去跟爸爸交涉,要求放下竹篮来瞧一瞧。

妹妹说:“万一上面的柿子熟了,烂了呢?”

我们在边上大声附和:“是啊是啊。”

父亲当然知晓我们的小心思,挑个星期天的下午,借来梯子,摘下竹篮。呼啦一下,竹篮旁长出了四颗小脑袋,七八只小手齐齐伸进篮子里,专拣软的捏。可恼的是柿子不解风情,你急,它不急,仍然硬邦邦的,泛着诱人的光,似对我们挤眉弄眼。你就高傲吧!我气愤地想,那边却突然一声欢呼,原来姐姐手气好,找到一个成熟的柿子,正雀跃欢呼,众星捧月那样炫耀。这时,爸爸开口说:“一个柿子,四个人,你们打算怎么吃?”

姐姐犹豫再三,决定让给弟妹先吃,幸好弟妹也懂事,要跟我们一起分享。大家商议下来,最后决定共同品尝一只柿子,一人一口,吮吸着,舔着舌头,咂巴着嘴,小心翼翼,又心满意足,谁都不在乎谁的口水。那个时候,觉得柿子是天底下最好吃的水果了,通透的黄,里面映出暖暖的红,泛着诱人的光,可爱得不像话,丝丝缕缕的肉质,绸缎一样滑溜,又凉又甜,润心润肺润嘴巴。运气好点,到手的柿子可以轻易揭下一层薄得几近透明的皮,肉厚嘟嘟的,微微的黏糯,仿佛起了绒头,毛毛地舒展着,咬一口,又韧又软,似果冻布丁,是柿中精品。有时,一个柿子中还会吃出多个腰子形的柿核,洗净了呈栗红色,是玩耍的好东西。

爸爸把所有的柿子小心地翻了一遍后,重新挂在高高的天花板下,撒了梯子。这时候的我们,没有之前那样焦灼了,大家该干啥干啥去,心急吃不得热粥,慢慢等呗。

长大后,才知道柿子其实有各种各样的形状。为了迎合人们的口味,柿子的品种不断得以改良,当年北山叔叔送给我们的那种柿子,如今的市面上已经很少看到了。可是奇怪,一说到柿子,脑海里马上想起的就是它:大个,尖头,黄亮,硬邦邦的,可亲可爱,我们姐弟几个乌溜溜的眼珠子盯着,移也移不开……

绝品海味蟹黄饼

□方名列

总第6890期 配图 汤青 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

说到蟹黄饼,相信很多年轻朋友会联想到一种小烧饼,内含油酥,外粘芝麻,色如蟹黄。但今天我要讲的蟹黄饼是一种海味,而且已经淡出人们的视线几十年,想已绝迹,市面上根本看不到其踪影了。

宁波靠海,当地人喜欢食蟹,称蟹的膏为蟹黄(方言读:汪)。顾名思义,蟹黄饼就是一种用蟹的黄做成的海产食品。

蟹黄饼的原料是梭子蟹。在上世纪六七十年代,还是梭子蟹“横行霸道”之时,大海很慷慨,梭子蟹全年都可捕捞。每年一到冬季,西北风一起,蟹就渐渐生蟹黄了,天气越冷,蟹黄越丰。那时还是计划经济时代,渔业生产队先将大量捕捞上来的梭子蟹交“公粮”与水产公司,任务完成,余下的全部分给渔民。渔民们一下子吃不完,便会做蟹黄饼。先将梭子蟹进行挑拣,剔去雄的,留下雌的。而此时的雌蟹则蟹黄满盖,特别肥壮。把蟹盖头打开,将蟹黄取下,而蟹盖头上的两只蟹角是蟹黄最硬的地方,得用调羹刮。记得小时候,我们吃蟹角内的黄,用筷节头(筷头)撬,毫不夸张地说,有时连筷节头也要撬断。

蟹黄取出后,放到碗中,像打蛋汤一样使劲顺着同一方向打,均匀以后,就把碗放到饭镬中蒸,蒸后的蟹黄凝固了,待其稍冷,把它拿下来,完全冷却就很难从碗中取下来了。为便于干燥,在蟹黄饼的中间用筷节头戳一个洞,用根绳把它穿起来,放到太阳底下晒,西北风中刮,颜色渐渐由最初的鲜红变成了暗红,干燥后就成了蟹黄饼了。那时,梭子蟹产量特别高,渔家几乎都做蟹黄饼,家家户户的屋檐下,都吊着三三两两的蟹黄饼,暗红色的蟹黄饼似一片片枯叶,随风而动。因一只蟹只有一点

点蟹黄,所以要做成一只蟹黄饼,需要好多只蟹。剔去蟹黄的蟹,切碎,加盐、酒,放入瓶中,做成蟹糊。

因蟹黄饼稀少,尤显珍贵,渔家一般都自产自食,要不就当作礼物馈赠亲朋好友。不过,偶尔也能在菜场的某个角落,看到渔家为换取现钱而在出售蟹黄饼。在那油条只卖三分钱一根的年代,记得蟹黄饼需要五角钱一个,是当时一家人一天的小菜钿。

小时候,我们那里常有渔船停泊,卸货、修船、避风以及补给。当时我父亲在副食品门市部工作,经常有嵊泗、沈家门等地的渔民上岸来买些烟糖酒之类的副食品。在食品匮乏的年代,父亲常为他们提供些方便,渔民们就把他们自家生产的蟹黄饼送给父亲。记得第一次见到这个有点黑乎乎的东西,不以为意。不想,有一次母亲把蟹黄饼切成丝,切开的蟹黄饼,里面还保持着鲜红色,同咸鱼一起烧成“咸鱼炒蟹黄饼”。蟹黄饼入口有点Q弹,越嚼越鲜,且蟹黄饼的鲜味被吊出融入咸鱼里。那天饭桌上,原本被嫌弃的咸鱼,顷刻光盘。蟹黄饼可说是“百搭”,炒菜、煮汤都可以放点,原汁原味纯天然,比味精强上百倍。

后来,海洋过度捕捞,梭子蟹的渔业资源遭到严重破坏,产量日趋下降。物以稀为贵,过去寻常百姓家餐桌上的红膏炆蟹,如今摇身一变早成了酒店里的一道高档菜。可想而知,季节一到,渔民们挑选肥壮的梭子蟹腌红膏炆蟹还有限,谁还会花大本钱去做蟹黄饼?

近年来,随着休渔期的深入,保护梭子蟹的实施细则相继出台,渔民们严格执行各项规定,善待大海,科学捕捞。这样,用不了多久,我们说不定又能尝到鲜美无比的蟹黄饼了呢。

