



## 鳗鲞与鳗筒

□年丰

鳗鲞和鳗筒是我们住海边的人都喜爱的海产干品,味道鲜美,下饭下酒都是佳品。我记得以前过年前,常看到许多人家的窗前雨篷下或屋檐下、弄堂内挂满了过年吃的干货,其中就有鳗鲞和鳗筒。童年时住舟山,满眼看到的都是鱼干。成年后我自己也常去菜场买点鳗(鲜的或冰的),带回家来风、晒成鲞或筒。眼前正是冬天,西北风常会光顾这里,正是风、晒鳗鲞、鳗筒的好时候。

鳗鲞,取材鲜鳗(或冰冻鳗),不浸水洗,用菜刀在其背部从头到尾沿着鳗脊骨的一边劈开,注意劈面要平,去掉鱼鳃及内脏,用干净的湿布将血及污物揩干净。因我讲究的是原味,所以在剖面只均匀地抹上些许食盐即可(也有人喜欢在其上再蘸上些料酒之类来调味),然后用短竹签(可用折断的竹筷子代替)将其剖面撑开,在鳗头上穿过一条塑料绳,将其吊在通风处,也可在太阳底下晒。又风又晒,几天后摸上去就干干的了。

鳗筒,是鳗干的又一种形式。一般取2-3斤左右的新鲜(或冰鲜)鳗,不宜太大,同样的不必用水洗,将鳗从鳃部开始剖开鱼肚,去掉鱼鳃及肚内杂碎,也用干净、绞干了水的湿布将鳗外表及剖开的鳗肚内的血污揩干净,尔后在其剖开的肚内均匀地撒上少许盐粒,在鳗背上也抹上一点盐。注意盐不要抹得太多,宁可淡些不要太咸。然后用塑料绳等细绳子或布条将处理好的鳗整个儿一圈一圈(间隔1-2公分)捆扎起来,以防盐粒外漏,用短绳子穿过鳗头某部位,吊在通风处(不让阳光照到),一般情况下3-4天左右就风干好了。前些天元旦前寒潮来临,当时风很大,我在高楼平台上背阴通风处风过2斤左右的一条鳗筒,一昼夜基本就成。若鳗的外表皮有点皱,手指稍用力就能按下去,鳗肉有弹性,这时正好。注意别让鳗筒风得太干,如果鳗筒外表手摸上去感觉很硬,手指用力按也按不下去,那说明风得太干了,影响口感。因此,当鳗筒风得可以了就不必让它长久挂在外面,该收下来放好。

切记不要在夹有南风暖湿天的时候风鳗鲞鳗筒,这样鳗肉易变质。注意天气预报,能有连续四五天以上是有西北风的干冷天就好,特别是风鳗筒,因肉厚,更应如此。

鳗鲞、鳗筒的贮藏,最好是先将干稻草在太阳底下晒一晒,晾后放进容器(比如瓮、大的瓦罐)底垫上,然后放入鳗鲞或鳗筒,最后在上面再铺上一层干稻草。因干稻草有吸潮防潮的作用,故这样贮藏的时间比较长,放几个月没问题。但现在稻草难办,就将鳗鲞、鳗筒切成大段的放入塑料袋内,密封起来放入冰箱速冻,据说也可保存半年多吧。这样说来,冬天风晒的鳗鲞鳗筒,若存放得法的话,来年的禁渔期时可拿出来吃了。

鳗鲞和鳗筒的最通常吃法是清蒸。蒸前先将鳗鲞(筒)切成一段一段的,清水洗一下,在蒸时可放入几块姜片。清蒸鳗鲞(筒),打开锅盖香气四溢,送到口中咸淡适中、清爽鲜嫩可口且有嚼劲,尤其下饭。清蒸鳗鲞(筒),量宜少,趁热吃,按口味可蘸酱油、醋。

鳗鲞还可以斜切成薄片,芹菜炒鳗鲞丝,味道也不差。

小的鳗鲞或风得太干硬的较小的鳗筒,还可与猪肉一同红烧焖烤。将干硬的鳗鲞(筒)用清水发过后,切成麻将牌大小的小块,备用。先将猪肉(最好是五花肉)放入油锅内翻炒,放入适量酱油、黄酒(其他各种调料随食者喜欢)后再翻炒几下,然后加入少量清水后大火煮沸,调至小火焖一会儿后倒入鳗鲞(筒)块,轻轻翻炒后盖上锅盖,用文火焖到鳗熟肉酥就好了。此时揭开锅盖,香气扑鼻,鲞肉串味,别有一番滋味,按宁波人说法,“饭有三碗好吃”。近海有种小小的沙鳗,营养很丰富,我觉得这种沙鳗最宜与猪肉同焖烤。

## 祭灶果

□韩伟定

光阴似箭,日月如梭,转眼就来到了庚子年的腊月季节。每当岁末,腊月廿三过小年,儿时吃祭灶果的美好回忆悄然跃上心头,满满的甜蜜感油然而生。

回想儿时的艰辛苦涩生活,印象尤深。那时家里贫穷,兄弟姐妹多,全家仅靠父亲一人的薪资度日,粗茶淡饭一日三餐外,很少有零食可吃。如果那天吃到一件棒头糖或者一个和尚饼(大饼炉里贴出来的比一元硬币略大的酥饼,一分钱一个),那一定是家有喜事,母亲心情特好,或者是学校考了一百分所得的奖励。除此之外,吃零食的机会是少之又少,因此每年腊月廿三过小年,吃祭灶果是我们兄妹魂牵梦萦、翘首期盼的乐事。

一包祭灶果,一般由六色、八色、十色组成。这里宁波人讲的色,就是品种的意思,像麻枣、油果、红球、白球、黑交切、白交切、脚骨糖、寸金糖、白麻片、冻米糖等,五颜六色,口味松软,香甜酥脆,老少皆宜,尤其是少儿们十分欢喜的奢望之物。

祭灶果,顾名思义是祭灶用的。每当农历腊月廿三,传说灶神爷要向玉皇大帝汇报各家当年的行为举动,为祈求来年平安康福,各家就用甜蜜的祭灶果来堵住灶神爷的嘴,让他在玉皇大帝面前多说一点好话,达到避凶祸保吉祥的愿望。在小年夜晚祭灶神仪式上,家家户户灶跟间(厨房)的二眼大灶上,对着墙上的灶神菩萨画像,都会摆上祭灶果等贡品,然后点燃香烛,焚烧元宝,全家老少顶礼膜拜,虔诚地祈福祷告,祈求来年平安快乐。祭灶果作为宁波人家家家户户过小年的标配物品,是百年传统祭灶习俗的重要组

带。

“乖乖过,廿三夜拔侬吃祭灶果!”这是以前长辈哄小孩子的口头语,其实并非虚话,到了腊月廿三,确实会兑现。我记得每年祭灶仪式完毕,兄弟姐妹团团围在灶前,眼巴巴地盯着灶台上的祭灶果。此时,只见外婆动作麻利,拿起大盆子,即刻把祭灶果一股脑儿倒入早就准备的马口铁饼干箱里,然后再用右手伸向箱子里,慢慢捞出来分给大家,一人一份,每人也就四五个。拿到祭灶果,大家一哄而散,一边往嘴里塞,一边偷偷地各自藏好,慢慢地品尝,要吃好几天呢。外婆总会给我多几个,并用眼神示意我别说出来。我会意地点了点头,我是大外孙,外婆有重男轻女的思想,给我多分一点也是理所当然。

十六岁初中毕业,我进入江东怡泰祥南货店当学徒。记得我进店时,适逢岁末寒冬腊月。怡泰祥是前店后场,每年岁末,是店里工场生产祭灶果的旺季,工场里到处堆晾着祭灶果的半成品。因为祭灶果全是手工制作,工艺复杂,程序繁多,例如麻枣,一般先要制作粉坯,芋苕坯晾干后,经油炸再上麻,步骤才算完成。上麻是最后一道程序,将白砂糖、饴糖在大锅中煮沸融化,把油炸好的果坯倒入锅中,用木棒充分搅拌,取出后再倒入装有芝麻的竹匾内,两手紧握匾边,用力充分摇晃,将芝麻粘在坯果上,麻枣成品才算制作完毕。营业员一般不参与工场制作,但每晚商店

打烊后,大家围坐在店堂里,进行祭灶果的包装工作。看似简单的包装,但要把各式各样的祭灶果包装成一袋袋的成品,也不是一件容易之事。每一袋的花色要齐全,数量也要一致,不能偏多偏少。我非常乐意做祭灶果的包装工作,近水楼台先得月嘛,闻着浓郁的芝麻香味,我快乐地忙碌着。这种久久香甜的感觉,在家里是绝无仅有的。

现在时代变了,城市乡村各家各户厨房里的煤气灶一统天下,再也见不到二眼大灶,灶神爷也已不知去向。祭灶果早已不是稀罕之物,不再受孩子的普遍欢迎。超市里的各种食品,花色繁多,千态百种,任意挑选,孙辈们的嘴巴也变得越来越娇贵了。尽管如此,当我回忆起旧时的祭灶果,心里还是会勾起那种永不忘却的甜情蜜意,童真纯朴依旧。我对祭灶果的追忆,也许只会引起同辈人情感的共鸣。

