

虾蜡年糕

□虞燕

“龙潭泉水长千丈，虾蜡年糕万里香”——第一次听到这句话时，甚是奇怪，又是虾又是蜡的，这样的年糕会是什么味道？

仔细一问，才知道虾蜡年糕里可没有虾，虾蜡是个村名，位于宁波北仑区往东15公里处。那里山峦苍翠，背山面海，田野万顷，被誉为隐在海之隅的“小九寨”。“虾蜡”这个名字传说跟村子后山龙潭里的龙王有关。龙王被村民激怒了大水，冲垮了村里的房屋，却派大虾拦在一座房子前，因为那户人家没有冒犯他，房子便安然无恙。村民自此相信，有虾拦着，能保平安。虾拦虾拦，用当地话讲就是“虾蜡”。

虾蜡村的龙潭泉水清澈而无污染，矿物质丰富，入口甘甜，村里人世世代代用它浸泡做年糕，可以说是虾蜡年糕美味与营养之源。虾蜡年糕能在那么多年糕中突围而出，成为非遗美食，秘诀当然不止这一个。比如，对做年糕的米有严格要求，必须选当年收的新米，颗粒饱满，色泽清白，闻之有浓浓的米香味。用泉水浸泡新米三天三夜之后，冲洗一遍，开始磨粉。再比如，在工艺上绝不懈怠。虾蜡年糕最独特之处在于，用水粉制作而不是干粉，水粉做年糕相对复杂，要多几道工序，考验耐性苛求完美的背后，无疑是带着制作者对食物的敬畏和感情的。磨好的粉压干后在炉灶上蒸熟，经过揉捣，最后做成年糕条。

我居宁波多年，虾蜡年糕吃了不少，虾蜡村却只去过一次。村里有个年糕文化体验馆，在那里，可以窥得一点虾蜡村深厚的文化底蕴和古老的年糕传统技艺。早在明清时期，当地制作手工年糕的技术就已十分普及，体验馆里的师傅们向我们展示了古朴的捣粉环节，在年糕加工过程中，这个环节尤为重要。将蒸好的米粉倒入一个石臼中，一个师傅用舂头不断地捣捣，另一

个负责掀粉，掀粉的人两只手都要沾上一点水，飞快地将米粉翻面，舂头底部也要抹点水，这样做既是为了防止沾粉，又能使米粉捣得更均匀。一锤一捣间，每一粒米都打开了自己，并相互融合，稻米的香味得到了充分释放。

捣粉讲究的是用心，捣得稠，捣得柔，制成的年糕便软嫩细腻，糯而韧，且不粘牙；反之，口感差不说，储存的时间也短。

虾蜡年糕名声在外，需求量很大，机械化生产渗入到年糕制作工艺之中是自然而然的事。机械化并不意味着可以换料或省工序，不过是用机器代替了部分人工。依然选上好新米，用山泉水浸泡，再经过水磨、榨水、搓粉、舂粉、蒸粉等工序，一样不可缺。

从前，过年时才做年糕，“年糕年糕（年高），年年高，一年更比一年好”，讨个好彩头。现在，想吃年糕，随时可以买到。虾蜡年糕更是与时俱进，结合时令，遵从健康理念，开发出多种口味的年糕。春季艾草青长满坡，就在年糕里加入艾草，柔滑稚嫩，当地叫“青年糕”，咬一口，米香与艾草的清香在嘴里漾开，清新的春天味道，据说还有清热祛湿的功效；秋季桂花飘香，将农家自摘的金桂晾干，混入米粉中，成品素雅如碎花棉布，仿佛把浓郁的秋色装进了肚子里；番薯成熟时，番薯年糕应运而生。依此，淡黄的玉米年糕、嫩黄的南瓜年糕、紫褐色的高粱年糕等纷纷“登台”，色彩养眼，味美健康。不得不提两款颇受欢迎的咸味年糕——海苔年糕和葱香年糕，鲜中带咸，香味浓郁，有一种别样的风味。

但我吃得最多的还是原味白年糕，虾蜡年糕的水磨工艺造就了它嫩滑上口、久煮不烂的特点，蒸一蒸直接吃，软糯弹牙，米香诱人，清甜味丝丝缕缕渗出来，令人想起甘冽的龙潭泉水，越嚼越上瘾。

好山好水好米，加上其传统严格的制作工艺，使虾蜡年糕美名传万里。虾蜡年糕被评为非遗美食，是意料中的事。

一只虾蛄的荣辱沉浮

□周晓斌

过完节，柚子就要回校了。去杭州，活跳跳的海鲜就难得吃上一回。虾蛄现在真正称得上是“富贵虾”，价格高得吓人，柚子爹把虾蛄烧好一只只剥壳，码在盘子上。柚子小的时候，他剥壳给她吃；她大了，他还是剥壳，怕虾蛄坚硬的壳和刺把女儿的手指戳破。在柚子爹的眼里，女儿还是需要保护的小女孩。

老早的时候，虾蛄长得丑，壳多，刺多，吃吃一肚子水，很遭人嫌弃，被认为是低贱之物。渔民早起来拖网，见没网到鱼虾，几只虾蛄张牙舞爪触到网上，渔民觉得晦气，脾气暴躁的赶海人，一边把虾蛄从网上摘下，抛回海里，一边随口咒骂几句，以泄愤恨。渔民为啥讨厌它呢？一是虾蛄没人要，卖不了钱。二是虾蛄身上刺多、脚多，容易把网戳破。

柚子爹说，小时候从来不抓虾蛄，也不要吃。坚硬的壳，身上暗搓搓（方言，暗地里）藏着刀叉斧钺，一不小心手破，嘴破，又没肉，不饱肚子，大多攒攒掉（方言，扔掉）。去卖泥螺鱼虾，偶尔不小心掺进一两只虾蛄，挑剔的主妇必定眼明手快，将虾蛄挑出，扔回篮子。尖刻的主妇还要训斥几句：“你这个小鬼，做生意不规矩！虾皮弹虫当鱼卖，亏你想得出来！”小孩自尊心强，再说也不是故意的，没头没脑被人责骂一番，难过得脸红脖子粗，恨不得找一个青蟹洞钻进去，以解难堪。

那年月肚子都吃不饱，谁的舌头还有心思去尝鲜味呢。那时虾蛄总是被人无端鄙视。农村有俗语：“这人虾蛄一样的。”那就是形容佝偻着背脊、瘦弱不堪的人。后生（年轻人）若被人说成虾蛄，那他的婚事就成了大问题。事实上虾蛄力道很大，它的一双螳螂宝刀出手飞快，打击有力，一拳下去，比它大很多的螃蟹和鱼类，都逃不出它的一双螯足，它捕食小虾、沙蚕时动作凶猛如虎。

清代施鸿保《闽杂记》中称：虾蛄，虾目蟹足，状如蜈蚣，背青腹白，足在腹下，大者长及尺，小者二三寸，喜食虾，故又名虾鬼或曰虾魁。肚子饱了，味蕾就有了高层次的需求，这吃不饱的虾蛄就成了座上宾，名字也跟着高大上了。过去喊“撒尿朴（方言，音为咋水扑）”，现在叫“富贵虾”，后来又流行叫“皮皮虾”，有很多故事和表情包。“皮皮虾，我们走。”曾经一度是年轻人的口头禅。虾蛄也成为高档海鲜，虾蛄能开口的话，肯定会说：“过去你们爱答不理，现在你们高攀不起。”听柚子爹说，宁海西店人办酒席，曾吃到过手臂粗的虾蛄。这虾蛄，太豪气。

虾蛄用手捏，饱满结实的，就比较新鲜和肥美。软塌塌的那就是没啥肉，只有一股子鲜气。四五月份，虾蛄顶壮。你只要用心挑，就能挑到有膏的雌虾蛄。雌虾蛄个头较小，头颈有白色的“王”字，蓄有红膏，即为上品。腹部没“王”的是雄虾蛄，个头略大，没膏，但肉厚。挑虾蛄一要活，二要膏，三要大。宁海人只吃活虾蛄，买回家虾蛄在袋子里“沙沙沙”不安分，倒进盆子，它会鲤鱼跳龙门般弹起来，可纵使它武艺高强，也敌不过人的这张贪吃的嘴。

我觉得最好的吃法，就是盐水白灼。水里放生姜和盐，烧滚，捞入虾蛄。这样烧出来的虾蛄味道鲜美，原汁原味。冷水下锅，虾蛄就会变成一张张弓，真的成了“佝偻老倌”。佝偻成团，壳也不好剥。周星驰的电影《食神》，里面的“爆浆濑尿丸”名声最大，那一弹十万里、爆浆三千丈的演绎，无厘头，却也逗乐。还有什么椒盐虾蛄、麻辣虾蛄，我觉得有点委屈虾蛄。有人还把虾蛄做成水饺，奢侈。我记得还曾吃过虾蛄酱。虾蛄剪成一段段，盐渍，撒生姜末，加白酒或酒酿。这酒香浓郁的咸下饭，味道也挺好。

虾蛄，别名挺多，琵琶虾、虾耙子、虾公驼子、螳螂虾等等。天津人叫虾婆婆，青岛人叫虾虎，山东蓬莱称官帽虾。各地各叫法，一时还真搞不清楚。我突发奇想，问温州永嘉老马同学：“虾蛄叫啥？”他说：“虾狗弹”。我觉得这名字俗得真动听，像个绰号。他说温州南部大部分人讲闽南话，闽南话叫啥不知道。我就问一个福建漳州的老先生，他说忘记了。他少小离家，多年不说，可能乡音已改。他问了同乡，说叫“害狗”。看来虾蛄被叫成“狗”还挺多，可见过去多不遭人待见。

想不到一只小小的虾蛄，也会经历这么多的荣辱沉浮。有时起有时落，人生不也如此。

第6955期 西图 李海波 投稿邮箱：essay@cmb.com.cn