

有蒸笼的日子

□张仿治

不知是谁说过这样的话：一件小物件可能改变一个人的生活。这话真对。

那年教师节，已毕业好几年的潘同学来看望我，让我惊喜的是，他居然带给我一组蒸笼。它用毛竹编成，由两格笼屉和一只盖子组成，白中透青的篾条还散发着淡淡的竹香。蒸笼的直径有近三十厘米，放在我家炒菜的小铁锅上，正合适。

惊喜之余，我问小潘怎么会想到送我这样实用的礼物，他说：“上学时，有一次我去您宿舍，看到你们正在做饭，要蒸一条鱼，却没有蒸笼，用乱七八糟的竹条搁在镬上来代替，我看着难受死了。你知道我父亲是篾匠，我让他帮着打一个，是非常方便的事。”

他说得方便，我却感动得不得了：一个已经毕业多年的学生，竟还记着老师家里这芝麻绿豆的小事。

在我小的时候，家里吃蒸的食物倒是常事。那时用的不是蒸笼，而是“镬杠（音同）”，又听上海人称“羹架”。它用半寸多宽的竹片纵横交错编成，放在煮饭的尺四镬或尺六镬上，镬杠上摆上要蒸的食材，盖上木板箍成的约半尺高的高镬盖。饭熟了时，放在镬杠上的东西也蒸熟了。当然，我们这里的方言，这种烹调方法也不叫“蒸”，而是叫“煨”。我所记得的，曾在镬杠上煨过的东西有蛋汤、肉饼子、嫩蛋、鱼、鲞头、咸齑、芋艿、土豆、番薯等，也煨过玉米棒、芦稷穗、年糕等，如果挖一块汤果粉（糯米粉）在碗里，煨熟了拌一点糖，也是非常好吃的。

那时在镬杠上蒸东西的目的只为一个“省”字。一，省时间。煮一镬饭，连菜也一起熟了，多好；二，省柴火。那时不讲“节能”，却知道柴是用钱买来的。“柴米油盐酱醋茶”，柴放在第一位，怎么可以不省着烧；三，省油。当时油凭票定量供应，一个人一月只有4两，随心所欲地去煎炸炒，一个月的油还吃不上一个礼拜。而将芋艿、土豆蒸熟了蘸酱油，就一滴油都不用放了。不过，在那尺四镬上放镬杠的日子里，每当吃到蒸龙头鮳，心里总向往它油炸的味道。

上面说的是我童年时用大灶烧木柴的年代，等到我建立了三口之家，住在窄小的学校宿舍，用的又是煤气灶，就不可能用大铁镬了，菜只能在小小的锅子里一碗一碗地炒。每天为了填肚子，不但把人搞得晕头转向，宿舍也总是乌烟瘴气。

如今有了蒸笼，情况就有了变化。虽然当时生活条件已比以前好多了，不必太

考虑省油省柴火，但时间却是需要省的。下班回家，做饭如打仗一样紧张。这下子好了，两层蒸笼，一层放几个芋艿，也可放几条茄子；另一层，或几块带鱼，或一碗鸡蛋羹，下饭已经差不多了。最多再炒一只菜，就足够对付。正好几天后我的两个姐姐来我家，我便灵机一动，让蒸笼来唱一次主角：七八个菜，有一大半是从蒸笼里出来的，不但有清蒸梭子蟹、清蒸带鱼、清蒸芋艿，还有清蒸大白菜和清蒸萝卜，只有蛎螺用咸菜卤煮，肉是红烧的。这餐饭，大受姐姐们的称赞，说风格独特，清爽可口，回家去也要试着多用蒸笼了。

人心总不知足。在菜谱因蒸笼而得到丰富之后，又想着进一步扩展蒸笼的用途了，起因是有一天在阿姨家里吃到了番薯饼。天天吃大米饭的我，从小就喜欢各种点心，但一直没有得到过满足。如今有了这蒸笼，不妨也学着做些花色点心。

我行动的第一步自然也是蒸番薯饼，因为它最简单：把用番薯磨成的粉加点水调湿了，再加适量的糖，最好再拌上一点糖桂花，做成饼状，放到蒸笼里蒸熟就是了。做了多次以后，就知道水加得太少会显得硬，又知道加少量淀粉更有韧性，还知道，即使不是做成饼状，捏成条状或块状也是可以——饭店里就有这种做法。

第二步，就想着学做米馒头。米馒头可算得上我们家乡的特色食品，不知吃过多少次了，但是我并没有看到过它的制作过程，只是凭想象，用甜酒酿拌加过糖的湿米粉，让它发酵，看发得差不多时就用勺舀着会流动的湿粉倒在蒸笼布上，让它一个一个自然流成圆形，然后蒸熟就是了。第一次蒸出来黏黏糊糊的，还有点酸，估计是太湿了，并且发酵也有点过头，实在不好吃，不过还是硬把它吃了下去。后来慢慢地就有了进步，虽然自家的米馒头无论如何比不上买来的有咬劲，但毕竟是自己制作的，吃起来特别香。

接下来，又想学着做馒头包子了。我看有不少北方来的朋友，做出的馒头真是好吃。可是，我虽然也请教过朋友，也看过书上的有关介绍，却总是把握不好发酵过程；学做包子，又拌不出好吃的馅子，并且包得很不好看。虽然做了多次，但每次蒸出来的馒头和包子都可以用一个词来形容，那就是“小家子气”——既不中看也不好吃，远远比不上买来的。不过，我还是屡败屡做，始终兴致盎然，有时还会搞一点别出心裁的小花样，隔三差五地送一些给隔壁邻居。我相信这句话：许多事情重在过程，而不是结果。

有蒸笼的日子趣味盎然。

美味虾潺

□王雪培

虾潺是一种鱼类，一种物美价廉的海鲜，水潺、龙头鱼、豆腐鱼、鼻涕鱼等统统都是虾潺的别名。在古代，虾潺亦被人们当作是餐桌上极鲜美的食材，从而视为招待客人嘉宾的上品食材。南宋《四明志》中就有虾潺的记载：“鱼身如膏髓，骨柔无鳞。”可见人们食用虾潺已有七百多年的历史了。

虾潺为什么有龙头鱼、小白龙之称呢？传说最早它叫做“水定”，外表虽不特别美丽，但有一副好心肠。有一次，龙王下令让百种鱼类各捐一根骨头给鲞鱼，“水定”就把唯一的一根硬骨头献了出去，顷刻它就瘫软在龙宫门口，“水定”从此就有了如今的模样。虾潺身躯雪白透明，鱼头神似漂亮的龙首，刚出水的虾潺如贵妃出浴似的，又白又嫩，像一件相当光滑的玉雕艺术品。后来，又被称为“小白龙”“龙头鱼”。

小时候，最怕吃鲞鱼，刺委实太多了，食堂的阿姨教我吃鱼，说将鱼碗左三圈右三圈转了后，就不会卡鱼刺了。不管真假，的确试了几次，效果不咋样，仍然时常发生鱼刺欺负喉咙现象。我最喜欢吃虾潺，此鱼通身不长一根硬骨，一大口下去，一堆胖墩墩的鱼肉下肚，让人甚是满足。

在我们宁波的习俗中，当“二月二，龙抬头”这一天，据说有吃虾潺的讲究。另外，父母做六十大寿时，女儿要烧六十六块红烧肉、一碗糯米饭，放上一颗红枣和两条龙头鮳、葱两根（用红线绑上），寓意龙子龙孙、长命百岁、健康平安。管它灵光不灵光，随乡入俗总错不了。

虾潺生长快，分布很广，所以产量特别大，价格亲民。但你不要小瞧它，它体质晶莹，肉质肥美，健脾益气，滋补肝肾，消除水肿，有降低血压、缓解贫血、增加免疫力等功效。有一道下饭叫“龙头鮳”，因为虾潺廉价又不易保存，象山、舟山等地的渔民就把它做成干鲞。清代诗人王植三在《东门竹枝词》中曾这样描写晒虾潺的景象：一带泥涂场围筑，大家呼晒鮳头忙。鱼虾还许儿童乞，抵得田间拾稻梁。以前的渔民们早就想到了将刚捕捞上岸的新鲜虾潺，洗净肚肠后挂晾起来，然后利用海风和阳光自然晾晒虾潺，保持其特有的鲜度。经日光曝晒，虾潺汲取了大海和阳光的风味，原本白如玉的身体，就像被扑上了一层淡淡金粉，香气扑鼻。由于“鮳头”保持了海产品独有的鲜味，又因制作过程未添加任何添加剂，因此很受人们的青睐。

虾潺的烹饪手法有多种：清蒸虾潺、红烧虾潺、面拖虾潺、椒盐虾潺、虾潺豆腐汤。冬天的时候，红烧的虾潺变成鱼冻，那真叫人间美味！面拖虾潺，炸得两面金黄色，散发出诱人的香味，外表香酥内心柔软，真叫人大快朵颐，百吃不厌。

还有一道菜：将晒干的龙头鮳剪成一段段，下油锅炸至金黄色，撒些黄酒、糖、葱就可以出锅了。这是一道阿拉宁波人必备的“过泡饭”神器，也是压饭榔头，味道交关赞。深夜码字的我，常将它当作馋嘴的零食呢。

柔软无骨的虾潺，是藏在人间的一道诱人美味。

第6960期 配图 李海波 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn

