

久别重逢的「独脚蟹」

□周晓绒

早春那会，柚子爹邀我去眠牛山看樱花，这样的浪漫，千年等一回。可惜去早了，早樱开得不旺，晚樱还在结苞。他把我卸货一样拉到，自己坐在山顶花树下玩手机。我独自绕山一圈，兴趣寥寥，只得下山。

眼睛没享受爽快，只能去犒劳嘴巴。两人决定去桥头胡菜场转转，买些海鲜吃吃。那儿的海鲜比城里的新鲜，价格也便宜一点。黑黝黝的大马鲛鱼，一条十多斤，十多条整整齐齐码着，很有气势。我问柚子爹，是川乌？他答：正走在变成川乌的路上，现在还是马鲛鱼。这个抖机灵我喜欢。清明未至，川乌还是丑小鸭马鲛鱼，背上的蓝点还没出来。柚子爹主管家中膳食，我已经很多年没去菜场，走进菜场，眼花缭乱，芳心大悦，看见啥买啥，暴发户一般。买了鱿鱼、梅童鱼、花蛤、牡蛎、小白虾、烤麸、青麦糕、红糖核桃麦糕、草莓等等。忽然我看见堆在豆芽里的蚕豆芽。呀，蚕豆芽，好久不见，我跟蚕豆芽握了个手。

哎，这真是久别重逢啊！我已经很多年没吃过蚕豆芽。我欣喜若狂，跟柚子爹说，这儿居然有蚕豆芽。柚子爹说，菜场一直有的，有啥大惊小怪。我说，那你怎么从来没见过。他说，我不爱吃，过去吃多了。他说慈溪人勤劳，海塘边、路边都种蚕豆，蚕豆吃得想吐。

可是我恰恰相反，觉得蚕豆芽是儿时美

味。家里偶尔种蚕豆，嫩蚕豆早就吃完了，剩下晒干的除了种子，几无所剩。干蚕豆都是去城里买的，所以就节约着吃。小时候哺育蚕豆芽就很开心，宁海人就叫“哺蚕豆芽”。干蚕豆泡发，涨得圆滚滚，沥干水，盛在竹箩里盖上稻草，偶尔淋点水，晚上闷在大镬里，盖上镬盖，大镬有余温，没几日蚕豆就发芽了。那只茁壮的角伸出来，白白嫩嫩，独树一帜。可以放一撮盐煮着吃，也可以把它当成高档货对待，做法精致些。把蚕豆芽剥壳，一只只钉在咸菜上，像迷你白鸽。放在咸菜碗里蒸熟，放点猪油搅拌一下，这碗咸菜立马有了鲜头。夏天弟弟找来竹鞭笋，切薄片，加入剥皮的蚕豆芽，撒入一撮咸菜花烧成汤，那真的是美味天成。喝一口汤，鲜味从嘴巴骨碌碌滚下肠胃，整个人无限舒坦。那是我小时候眼中的人间至味。

老早时候虽然穷，日子倒是很有仪式感。怀孕前要分“过水面”，孩子满月要分“剃头果”。剃头果用的就是蚕豆芽，里面再加几节花生，还有一碗糯米圆子，外加一个鸡蛋。这些食物放在米筛上，女人笑逐颜开，挨家挨户去赠送。收到的人家也会还礼，或五色丝线一绞，或鞋面布一双，或毛线一两，真的是礼轻情意重。小孩贪吃，扳着手指头盼女人多生娃，能多吃几次。那时穷，生娃倒是积极。一下村东生，一下村西生，隔三差五总有人生娃。分来一小碗蚕豆芽，可开心了，围着

吃。有的把蚕豆芽穿在狼莨梗上，边走边吃，糖葫芦一样。

近日读袁念琪的《上海人的堂吃酒》，说堂吃酒不是空口吃老酒，也是有菜的。有上海味道的下酒菜叫“独脚蟹”。这个“独脚蟹”就是蚕豆芽，他们叫发芽豆，跟咸菜一起烧，当成下酒好伴侣。这个戏称有点心酸，大概吃不到蟹，只能把发了芽，产生大量氨基酸的蚕豆芽当成蟹？可能这个猜想也不对。应该是他们比较喜欢蚕豆芽，才给它取一个好听的呢称。

我问柚子爹，你们蚕豆芽怎么吃？他说，我们不叫蚕豆，叫大豆。发芽的蚕豆都是跟有点臭味、咸菜缸最顶层发黑的白咸菜同煮。我想不明白。少顷，会心一笑，敢情他们是为了不浪费白咸菜，这难以下咽发臭发黑的白咸菜，没有蚕豆芽的加持，是无法哄嘴巴吃下去的，这蚕豆芽就是鱼饵。

柚子爹把蚕豆芽放锅里爆炒，然后移到砂锅里慢炖。软熟后撒葱花上桌，砂锅蚕豆芽，味道又上一层楼。蚕豆软糯起沙，香味浓郁。这烧法，要在他额头点个赞。八仙过海，各显神通，在厨艺上我可不能被他比下去，搜肠刮肚，我有了妙招。我把蚕豆芽褪壳，加入牡蛎、蛭肉、虾皮、肉丁、笋丁、油豆腐、香干，烧了一锅海鲜羹，羹汤里的蚕豆肉更加鲜美，这应该是蚕豆芽的高光时刻。跟海鲜同锅争鲜，那是何等的荣耀。



鳝丝儿滋滋响

□任启铭

进入夏日，鳝鱼肥美。苏轼曰：“盖聚物之天美，以养吾之老饕。”鳝鱼夏日时鲜，老饕自然要尝这口。

菜市场，鳝鱼摊贩多，待售鳝鱼多得让人目不暇接。遇到熟识的小贩，说有几条野生黄鳝一早从乡下农户手里收来的，特意为我留着。不管这是做生意的客套话，还是世故的“销售经”，冲这“特意”两字带来的“尊崇感”，我便掏钱买下。以我的经验，这鱼贩应该没唬我。这几条鳝鱼色泽橘黄，肚皮两边斑纹十分清晰漂亮，鳝头大，通体长，尾巴也长，还十分肥硕。鱼贩说这鳝鱼大，建议我回家红烧。只见他手里的剪刀咔咔咔，几条鳝鱼被处理成段，并被开了花刀……

这么好的鳝鱼红烧，我并不是很情愿。鳝鱼的时味儿最好是做成一道响油鳝丝，红烧的做法总是有损鳝鱼的鲜味。无奈我这个贪食者刀工不济，要做响油鳝丝必要精细处理鳝鱼，鳝丝要鲜到杀过既烹。切出好鳝丝是个技术活，唉，这我真是没招，也只能“望鱼兴叹”。若把这些话说与北方朋友听，定会怼我一句，“真矫情！”

地分南北，食也分南北。在本帮菜中，响油鳝丝是一道名菜，在上海一些餐馆常见。让我吃出记忆感的，还是那次在青浦一家馆子里。那日，午饭时间，不知道是谁提议，去朱家角一家本帮菜馆吃午饭。我们一行四五人，驱车二十多公里，赶到朱家角古镇。跟着他们拐过几条小巷，进入一个临街二层的小店。好些年了，我早已记不起店名，但我有印象，店门冲着一条很窄的木楼梯，窄到仅能容一人上下宽余。我们吱吱扭扭上到二楼，楼梯口围着几间小房，每间房仅能容纳七八个人的样子。

天太热了，坐定后，仍然浑身是汗。不多时，几个本帮菜上来了，梅干菜扣肉、糖醋小排、老醋海蜇……还有其他的我都记不起来了，总体感觉清一色的浓油赤酱。那一阵滋滋声，在服务员推开门的瞬间，我就听到了。菜上了桌，那鳝丝似乎还在滋滋地颤抖，看上去油亮色浓，没想到入口竟然是爽滑细嫩，并没油腻之感，肉质入喉间即化。在场的一个人上海朋友说：“吾欢喜吃(吃)这个，打了耳光也不肯放……”说着又示意大家吃。细细品

来，鳝丝并没厚味，就是那种淡淡的咸、淡淡的甜、淡淡的清香、淡淡的似肉非肉般绵软……一时间，颠覆了我的味蕾，原来响油鳝丝还可以这样做。味至真时，天高云淡，经过时光涤荡，我的记忆斑驳，惟那道响油鳝丝清晰闪亮。

从菜市场回家的路上，我有个念头，以后刀工还要多苦练。大蒜、香葱、姜片、八角、花椒、肉桂、香叶、老抽、料酒……一阵猛火，红烧鳝鱼出锅，配上两杯上海老酒，美哉一餐。饭后，空调间里一躺，练刀工之事哪个还会去想？遂自我安慰，好吃者何必是个好厨子？

《黄帝内经》曰：“夏三月，此为蕃秀。天地气交，万物华实，夜卧早起，无厌于日，使志勿怒，使华英成秀，使气得泄，若所爱在外，此夏气之应，养长之道也；逆之则伤心，秋为痾疟，奉收者少，冬至重病。”黄鳝昼伏夜出，白天躲在洞内，晚上出洞觅食，和人夏日生活相悖，正可谓性味养夏人，与人互补。夏日养长，鳝鱼是佳品。

缤纷夏日，耳畔若听得鳝丝儿响，必咂舌一番！