

## 吃饭鱼

□南慕容

沿海人家的寻常饭桌上,可以没有红白肉禽、四季鲜蔬,可以没有泥螺蟹酱,但一碗“吃饭鱼”是少不了。甚至沿海人家的婚宴上,最后压轴出场的也是用来下饭的糟鱼或者腌鳗。宁波人的压饭榔头太多了,大多没有章法,但吃饭鱼是唯一有仪式感的,如果是在正式的宴席上,要等酒喝完,它才压轴出场。民以食为天,吃饭鱼一出,谁与争锋?你还好意思不吃饭?

家常的吃饭鱼中首推霉鳊鱼,而且一定是“三抱”过后压在缸里的那种。幼时沿海人家烧饭都用柴灶,下面煮饭,上面蒸鳊鱼。起锅时,霉鳊鱼霸道馥郁的香味中混合着米饭的清香,飘散至整条小巷。老一辈的人,会从霉鳊鱼的香味中判断它的质地和腌制的时间,与其说这是大海的馈赠,不如说这是时间的味道。吃的时候,用筷子轻轻一划,鳞片就脱落了,原本洁白的鱼肉经过岁月的窖藏,接近霉变的粉红色,夹不起完整的条块,粉糯地粘在筷子上,沾一口,齿颊留香,碗中的米饭似乎听到了它的召唤。霉鳊鱼也是本地餐厅必备的下饭神器。一桌人,喝酒的时候七荤八素,吃饭时,半条霉鳊鱼就足够了。

在我童年的记忆里,外婆的厨房里常备两口缸,一口用来制作霉鳊鱼,另一口

却是做糟鱼的。糟鱼的品种多样,有马鲛鱼、鳗鱼、鲨鱼等。酒糟的好坏与贮藏决定着糟鱼的质地。酒糟求自村里做酒的小葛师傅,他酿的糯米烧方圆几十里远近闻名,酿酒剩下的酒糟也就成了主妇们争抢的宝贝。鱼洗净分段入缸,浸入酒糟,密封,剩下的就交给时间了。一般来说,冬季入缸的糟鱼,明年立夏后食用最为适宜。在此期间,外婆绝不允许别人来碰一下她的糟缸。对于糟鱼的味道她有着根深蒂固的迷信,认为过早露气的糟鱼会败掉应有的香味。端午节,老家有出嫁女儿回娘家的风俗,去的时候要置备下一份厚礼,外婆在回礼时就有糟鱼。吃饭鱼大多咸,糟鱼却有着醪糟的甜味,裹着米粒,浑身散发着醉人的芬芳,似乎连那米粒都有了鱼肉的滑腻。食用糟鱼,令人神清气爽,这是夏季最适宜不过的下饭菜。糟鱼中,比较珍贵的是鲳鱼,体型越大的越好,酒宴上也难得一见。糟鲳鱼肉多,汁液滂沛,夹起一大块放入米饭中徐徐浸润,然后送入口中,这样的吃法最为畅快淋漓,不必担心鱼刺的报复,这是比日本的猫饭更为高级的糟鱼饭。

吃饭鱼中,鳗鱼是不可或缺,在餐桌上,它出现的频率或许比霉鳊鱼和糟鱼还高。因为它的可塑性太强了。有些鱼类,为饭而

生,一出生就注定了只能是永不翻身的咸鱼,比如快餐店常见的那种廉价的海青鱼,肉质粗粝,只能切片生腌。但鳗鱼几乎人人都爱,或许你不喜欢刚捕捞上来清蒸的鲜味,但你一定喜欢鳗鲞的风味;或许你不喜欢日式料理那种软糯香甜的鳗鱼饭,但你一定喜欢抱盐鳗鱼下饭时的快感。鳗鱼可糟可抱盐,是家乡正式的宴席中最常见的吃饭鱼。

吃饭鱼顾名思义,是用来下饭的鱼,但也不一定非腌鱼或糟鱼不可。在家乡的海产里,有些鱼虽然价廉,但因为烹饪方法得当,也成为人们喜爱的吃饭鱼。家乡人不但早餐喜欢吃泡饭,夜宵也常是一碗泡饭,不过晚上不宜过咸,但用来下饭的依然有鱼。几块钱一斤的油筒鱼,又叫青占鱼,肉质粗糙且多刺,唯一堪用的是红烧。烹饪中最关键的步骤是用热油煎得两面生焦,逼出鱼肉里的油脂,红焖的时间也要稍微比其他鱼类长一点,而且要多放酱油,这样才能入味。在本地的夜宵江湖里,青占鱼是当仁不让的招牌吃饭鱼,吃完一碗泡饭、一条红烧的青占鱼,繁忙的一天才算真正落下帷幕。

好像是宫崎骏漫画里的一句话吧,“心里想着要吃海参,但口袋里却只有一条青鱼”。海参未必就能下饭,只有吃饭鱼才能让我们真正感受到生活的简约朴素之美。如果没有霉鳊鱼、糟鳗鱼,我的餐桌上也总会有一盘龙头烤或者咸带鱼。

## 豆瓣酱

□王建勇

清明一过,年前皱缩、矮矮的倭豆(即蚕豆),挺直了茎秆,叶色鲜亮,在春风的摇曳吹拂下,开出了淡蓝色的花,像一只只蝴蝶停在枝叶间。

周末回老家,走在地里,想起了小时候母亲做豆瓣酱的情景。

豆瓣酱,北方人通常指大豆酱,而在我们老家慈城一带,豆瓣酱指的却是倭豆酱,用倭豆制成。

倭豆又叫胡豆、佛豆。《阿拉宁波话》一书说:“倭豆”是“豌豆”的转音。但另有一种说法是:明代,每到蚕豆上市时节,倭寇经常侵犯宁波。有一年正值蚕豆成熟,不堪其扰的定海金塘岛居民,把蚕豆倒在倭寇必经之路,用“白药”(一种酒曲)使其快速腐烂。几天后,倭寇上岛,深陷其中进退不得,百姓趁机用长柄镰刀削落倭寇首级,一举将其歼灭。为了纪念胜利,浙东沿海一带的百姓从此就把蚕豆改叫“倭豆”。

再说说那时母亲做的豆瓣酱。

母亲做豆瓣酱时,先把倭豆去壳剥肉,然后蒸熟,再倒入麦粉,混合揉搓均匀,再把它做成手掌大小的倭豆麦饼,中间凹陷。做好后,一个个放在用竹子编织的竹匾中,在上面盖上棉絮,放置屋角让它发酵。

几天后,倭豆麦饼长出黄色的茸毛,这茸毛是倭豆麦饼发酵后长出的菌丝,说明倭豆麦饼发酵成功。

此时,母亲会把竹匾拿到室外,让已发酵的倭豆麦饼在太阳下曝晒,直至干透。晒干后,把倭豆麦饼敲碎,倒入盛有盐水的瓦罇中,在瓦罇上面盖上纱布,再用绳子系牢,以防飞虫飞入。

接着,母亲把瓦罇放在围墙上,让倭豆麦饼在太阳日照下继续发酵,并每天用筷子顺时针方向搅几圈,逆时针方向搅几圈。

过几天,瓦罇中的倭豆麦饼,经过发酵产生了神奇的变化,豆蛋白转化成了氨基酸和各种蛋白酶,此时,瓦罇中的倭豆麦饼散发出阵阵酱香味,老远就能闻到,也意味着豆瓣酱可以食用了。

烧饭时,母亲揭去盖在瓦罇上的纱布,把豆瓣酱舀出来一些放入碗中,再在碗中加点水稀释一下,然后用筷子搅拌均匀,把豆瓣酱放在铁锅的羹架上蒸煮。

揭开锅盖后,母亲在豆瓣酱上撒点味精提鲜,浇点麻油让豆瓣酱更香,此时满屋酱香弥漫,让人垂涎欲滴。

有时我们会把清蒸的芋艿、萝卜等蘸着豆瓣酱吃,味道别具一格。父亲则会在烧鱼时放上一小勺豆瓣酱,以去鱼腥。

而传说豆瓣酱也跟抗倭英雄戚继光有关。相传当年倭寇经常骚扰沿海地区百姓,朝廷遂命戚继光率士兵抗击倭寇。为了使士兵行军作战不挨饿,戚继光发明了用倭豆加麦粉制作倭豆麦饼,中间做一圆孔,用绳子串起来作为干粮,便于士兵行军作战时携带,故这饼也被称为“继光饼”。

因浙江沿海一带空气湿润,倭豆麦饼时间一长容易发霉,为了不浪费粮食,戚继光令士兵把这些倭豆麦饼装入酒坛,撒上食盐,作为储存的备用干粮。

没想到一个多月后,士兵发现装入酒坛的倭豆麦饼散发出香味,士兵们一尝竟然鲜香无比,这些发酵后的倭豆麦饼就成了佐饭美味。老百姓称之为“酱”,“酱”与“将”同音,也是百姓对戚继光将军的一种纪念。豆瓣酱的制作方法就这样流传开来。

现在母亲上了年纪,已不做豆瓣酱,但那缕馥郁的豆瓣酱香一直飘荡在我的记忆深处,久久不散。

总第7189期 配图 李昊天 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn

