

休说鲈鱼堪脍

□南慕容

且不说滋味如何,单就文学上的传诵度而言,江河湖海的鱼类中,恐怕没有比鲈鱼更负盛名的了。范冲淹诗云:“江上往来人,但爱鲈鱼美。君看一叶舟,出没风波里。”诗酒酬唱,品尝松江鲈鱼是古代江南一带文人的风雅之事。松江鲈鱼是淡水鲈鱼,上海和苏杭一带的厨师擅做“松子鲈鱼”,“松子鲈鱼”又叫“松鼠鲈鱼”,剔骨和花刀最见厨师的功力,但最后触发“外酥里嫩”“酸甜可口”极致味觉的却是油炸和勾芡的功夫。大厨烹来,得心应手,不但色香味俱全,且形神兼备。据说,第一等高手的松鼠鲈鱼上桌时,嘴巴还会动,光泽诱人,醋香满席,如同面对一件精美的艺术品,令人彷徨良久,不忍下箸。

鲈鱼品种不多,主要有四大类:松江鲈鱼是一种;家乡靠海,盛产海鲈鱼;其余两种,相隔遥远,不足道也。海鲈鱼也分几种,我在市场上常见的那种,细鳞巨口,骨骼坚硬,鱼刺尖锐,尾部有黑色的斑点,学名为七星鲈鱼,因为样子凶猛,实乃水中一霸,我们叫它“鲈霸”。给鲈霸去鳞,要费好大的劲,一不小心,坚硬锋利的鳞片就会伤到手。即使清蒸了,拿到餐桌上,它仍然保持着生前的威仪,一副凛然不可侵犯的草莽气概。

“冬鲞夏鲈”,海鲈鱼旺发于夏季,清蒸是最原汁原味也最家常的做法。诚然鲜美,但天天如此,鲈鱼和我,怕也会相看两厌吧。所以葱油和剁椒也是我喜欢的吃法。我在某广场的一家主打杭帮菜的餐馆里吃过一道“锡纸鲈鱼”,回味至今。鲈鱼端上来时,服务员打开锡纸,淋上汤汁,点上固体酒精,鲈鱼犹如在烈焰中翻滚,看锡纸中的佐料,红辣椒灿若云锦,青葱荡漾其间,光是这色相,就赚去了我不少口水。

“一尺鲈鱼,半蓑烟雨。”至今难忘几年前跟朋友坐船出去海钓,在船上用餐的经历。之前几日,船主已在海面上抛下虾笼,以浮标为记号。船出狮子口不久,起网,获石蟹、白蟹、虾蛄一脸盆有余,我们正喜滋滋围着网笼拍照,只有一位海钓协会的朋友还悄立船尾,屏息等待着什么,间或有小铜盆鱼上钩,但似乎都不合他的心意。忽听得他说:“有了,肯定是条鲈鱼!”我看见船尾下方的海水,激流漩涡处,有鱼翻腾挣扎,偶尔腾空,激起的水柱溅湿衣衫。朋友放线、收线,放线、收线,与之耐心周旋一刻有余,鱼终于不再挣扎了,他才放

下网兜。

这条鲈鱼重五六斤,剖开肚子,赫然发现一枚熠熠发光的鱼钩,鱼线从口腹横贯而出,差点让它逃出生天。最新鲜的鲈鱼,用最原始的烧法才好吃吧。鱼分为两段,上半段正反面横切几刀,冷水下锅,放半碗酱油,当水滚开时,鱼肉也基本烫熟了。就这么简单?没错!大半条鲈鱼少说也有三四斤,几双筷子争先恐后,没多久,就剩下了一副骨架。大家你看着我,我看着你,谁都想要啃鱼骨,但都不想被美味剥夺最后的矜持。这时船主进来了:“还有,别急。”他放下一个大盆,筷子已然向鱼骨伸去,顺便把酱油鱼汤也喝了个精光。

盆子上是切得细细的的鱼脍,用淡盐水稍浸沥干,肉白如雪,冰清玉洁,丝毫没有鱼腥味,细心的船主居然还备有柠檬,切片,铺在底下,煞是好看。《食宪鸿秘》中记载一种鲈鱼脍的做法,八九月的鲈鱼,挑选不足三尺长的,细切,水浸之后,用布包住,沥净水分,散放在盆中。细切香柔花叶,与鱼脍相拌食用。但鱼脍用什么调料蘸汁,今已不考。

想惊涛骇浪里的强悍生命,转瞬之间就化成腹中绵柔的乡愁,口中淡雅的诗句,那一天品尝的鲈鱼脍颇有古风。对文学史上最著名的鱼来说,重要的不是怎么吃,而是什么人吃过,又留下了什么样的足以炳照千古的诗文。严肃如鲁迅,见了鲈鱼也会仔细研究起食谱来,他曾在杂记中写道:“生鲈鱼与新粳米炊熟,鱼须斫小方块,去骨,加秋油,谓之鲈鱼饭。味甚鲜美,名极雅饬,可入林洪《山家清供》。”

鲁迅的鲈鱼饭我未尝过,但令我想起日本的猫鱼饭和我家乡的糟鱼饭,三者应该各有千秋吧。鲈鱼和莼菜同烹,味道极鲜美,不用去西湖的“楼外楼”,在我的家乡就可轻易品尝。

奉化莼湖,是个千年古镇,镇名来源于古代有一大湖,湖中养莼菜。莼菜营养丰富,粘稠状的胶原蛋白尤为难得。拥有中国第一渔村的莼湖人如今重新养起了莼菜,“八月紫萼浮绿水,细鳞巨口鲈鱼美”,坐拥地利,一道“莼菜鲈鱼羹”号称“江南三大名菜”之一,是外地食客的必点之物。莼菜本身无味,煨以鸡汁,调味打芡,入鲈鱼柳,淋上麻油起锅,装盘洒上葱花。此羹鲜美,能大快朵颐,更能思接千古:“休说鲈鱼堪脍,尽西风季鹰归未?”

小娘舅的手擀面

□钟穗

说起手擀面,我有点小骄傲,因为那属于正儿八经的“私人订制”。

记得当年曾到北方当过兵、对面条做法熟记于心的小娘舅,亲手料理的一款手擀面,连素来对吃食挑剔的外婆每每尝之,眉眼都会挂上温馨的花。

但由于要忙地里的农活,平日里鲜有机会能吃到小娘舅做的面。须得等到新麦上市,家里有了新磨的面粉,他才会特地做手擀面给全家享用。

若恰逢休息天,没有作业牵绊的我,自面粉被挖到盆里的那一刻起,便兴奋地围在小娘舅身边,盯着他一点点往面粉中添入温水,边加边搅。

新磨的面粉,扑腾腾透着香味,于水的点拨下,渐渐凝为絮状。待其撮合成一个硬面团后,小娘舅将之倒在桌上继续揣揉。看那收放自如的一招一式,很有些太极高手的风范。

伴着桌子“嘎嘎”直响的动静,面团被揉得光滑通透且有弹性。小娘舅用净布将其包好,醒上半小时后,取来那根粗如小臂的手擀杖,横着拿在手上,摆开了阵势。

眼瞧着第一杖下去,整个面杖都被面团裹在了中间。再看小娘舅,抓住面杖两端,用力摁去。滚动面杖的同时,双手由中间向两端,再由两端往中间循环拍打,并不停转换着面团的方向。随着小娘舅的双肩和身子有节奏地晃动,被擀了压、压了擀的面团逐渐被摁成了饼状。

小娘舅往上面撒些面粉,卷到面杖上,甩出去,正面擀开后再度卷起,反面合围。伴以时断时续颇有些“唧唧复唧唧”节奏的“啪嗒啪嗒”声,被反复擀了数十回合后的面饼,变得越来越长,也愈来愈薄,最终成了一张占了大半个桌面的面皮。

估摸着差不多了,小娘舅往面皮上薄薄撒一层粉,挑到面杖

上,双腕悬空,缓缓转动,那面皮便顺滑如丝绸般,于桌面上整齐叠成十公分左右宽的长条。

切,是最后的精彩。小娘舅弯曲着手指扣在叠成的面皮上,刀进指退,快而匀地切下。伴随那“咯的咯的”如管弦乐般的声响,面皮被切成阔度匀称的细条。小娘舅用十指夹住,提起抖开,丝丝好似少女秀发般飘逸的面条,便落到撒有面粉的簸箕上躺着了。

夕阳染红了半边天,阵阵清新的麦香味,飘浮到傍晚热烘烘的空气中,糅合以院外次第弥漫开的各家炊烟气息,那到处膨胀着的温馨感,让我下意识地吸了吸鼻子。

因手法娴熟,往往等小娘舅把面擀好切好,外公与大娘舅都还未回家。实在有些等不及的我,不免纠缠起了外婆。外婆向来护着我,便让小阿姨先给做一碗。

待得灶上水沸,锅盖掀开,激动人心的时刻即将来临!小阿姨随手抓起一把面条,抖去面粉,下到锅里,让它们与沸水一起跳起欢快的舞蹈。等到面条以一副白净修长的模样浮出水面,再往锅里泼点冷水,之后将面碗摆到灶台上,加以葱、盐,又从钵中挖勺荤油抖落于内。此时的我,口水便止不住啦!

当大铁锅翻滚出的热气弥漫到了屋顶,面条已熟。小阿姨用筷一拨撩,伴着腾起的香味,利索地从锅里捞出面条,再舀几勺热汤,“小馋鬼,吃吧!”一碗雪白面条融合了亮晶晶荤油的热汤面,便摆到了我的面前。

立马端碗,胡乱搅几下,狼吞虎咽地开吃。小娘舅做的手擀面,柔韧顺滑富嚼劲,带着浓浓的新麦香。尽管没有其他食材,然该份落肚后的满足与回味,令我在数十年后的今日,对其之念想,仍如江南的雨丝般绵延不绝。

总第7196期 配图 李海波 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

