



围一桌好菜

□王太生

春天是会友的季节,几个人在春风里,穿朴素的衣裳,围一桌好菜。

清代顾仲《养小录》里说腌雪,“腊雪贮缸,一层雪,一层盐,盖好。入夏,取水一杓煮鲜肉,不用生水及盐酱,肉味如暴腌,肉色红可爱,数日不败。此水用制他馐,及合酱,俱大妙。”

在古人眼里,雪不但能腌,而且腌过的雪还能做菜。实则上是在雪中放入盐,贮于缸中,便于保存。

腌过的雪会咋样?盐入雪后,雪便化了。雪化了,一缸雪,滩瘪下去,变成半缸水,半缸居家过小日子的烧菜卤水。

那些寻常日子里的温馨情愫,学古人腌雪那样,且行且惜,将一些认为美好的东西封存收藏起来,等到春暖花开做一桌好菜。

春风十里,拎半斤荠菜。周作人认为春天的好菜是荠菜,他在《故乡的野菜》中说,“荠菜是浙东人春天常吃的野菜,乡间不必说,就是城里只要有后园的人家都可以随时采食,妇女小儿各拿一把剪刀一只‘苗篮’,蹲在地上搜寻,是一种有趣味的游戏的工作。”

的确,荠菜的路数是野了些,野到早春在荒野的砖缝里伸懒腰,野到田埂上仰天晒太阳,野到春暖花开的时候一不小心就会在脚下,瞪着眼看着你。朝阳河坡的荠菜喜欢成片生长,绿油油的,占满了每个角落,不一会儿,就挑了半篮子。《诗经·谷风》也说,“谁谓荼苦,其甘如荠。”野菜中,荠菜的味道是最好的,无腥苦,无怪味,摘些叶子用手一搓还有些淡淡的甜香。这种不偏不怪的味道,与其他食材混在一起,淡者入味,浓者提鲜。

做一桌好菜,螺蛳头炒韭菜要上的。韭菜,长在古代文人的菜园子,随手可摘。螺蛳是我们这儿的特产,老太太摊一脸盆儿在街边摆卖,脸盆里有青螺蛳、白螺蛳,老太太拿一根针,将用开水焯过的螺蛳肉,一颗一颗从壳里挑剔出来,挑出来的一丁点大的肉,叫螺蛳头。

春暖花开,潜伏在泥中休眠的螺蛳纷纷爬出。青壳螺肉,肥而不腻、韧而不老。将螺蛳头在热油锅里先炒,入糖、醋、酱油,猛火翻煸。螺蛳头有八分熟,再炒韭,两者合在一起,拌匀,再撒上白胡椒粉。想到有个朋友一只手扶酒杯,腾出的一只手直接从一盆水煮螺蛳里捏出一只青螺蛳放在嘴边嘬吸,滋滋有声,我就要笑。好多有能耐的人,碰上好吃的,吃相总是不管不顾。

吾乡早春的一盆河歪烧咸肉,也合河鲜炖春风。普通人吃过,一定会学着自己做。河歪就是河蚌,鹤蚌相争里的那只河蚌,外壳乱纹,黑褐色。将刚出水的河歪洗去稀泥,小厨子拿刀背将河歪壳敲几下,剔下河歪肉,将腊月腌制的咸肉切成块,入姜、黄酒、水,置锅上煮,小火炖,河歪肉不烂不好吃。临起锅时,再加些冬笋同烩。

春卷用野荠菜作馅,摊放在皮子上,将两头折起,卷成长卷,下油锅炸成金黄。包春卷要用春卷皮,我们那地方,把烙春卷皮叫做“甩春卷皮”。甩春卷皮,挺有意思的:一个光头胖男人,手上粘着一团面粉,黏而有弹性,光头胖男人把炭炉子支得老高,齐到胸前,炉子上置一铜皮平锅,面团在烧热的铜皮上一甩,掀下来,就是一张春卷皮。一甩,又是一张春卷皮,一甩一甩之间,案台上已经码了一层春卷皮。圆形的春卷皮薄如蝉翼,拎起一张春卷皮,在阳光下看,透过稀疏纹理能够看见熙攘的市井人影。

一桌好菜,是一种意境、心情和愿望。

只合春风,围一桌好菜。它让人想起清代诗人何钱《普和看梅云》,“小几呼朋三面坐,留将一面与梅花。”二三人围坐,对饮小酌,爱山川风物,饕餮美食,爱这春暖花开、清风晓月时,烟火民间的俗世生活。

农村鸡骨酱

□冯志军

腊月二十,先生送海鲜到乡下堂姐家。她开心道:巧,我正给你们杀鸡呢,来了带去。我也乐了,大言不惭:“姐姐,把所有杀掉的鸡脚骨和内脏都给我,我做鸡骨酱。”

还未在宁波外的地区见到过鸡骨酱这道美食,对此,当地有很多叫法——辣椒酱、豆瓣酱、鸡羹糊、鸡骨酱……先生慈城人,习惯称其为“辣椒酱”。鸡脚骨、鸡杂是主角,把边角碎料由豆瓣起酱做成美食,和“辣椒”只沾了点儿边,叫鸡骨酱更合适些。辣椒,是近年改良口味中的点缀罢了。

小时腊月里,家家户户担水除尘、杀鸡宰鸭、做新衣翻新被……过年的仪式感藏在日常琐细中,“年”这首歌即将进入高潮。挂在屋檐下的鸡鸭还是生的,在冬日暖阳下泛着光,脚爪早被卸下,肚里空空的,脖子长长地伸着,一排挂着迎接年的到来。小孩儿们用记忆中的美味盛赞完屋檐下的壮观,流着口水默默离开。鸡鸭得等贵客临门才一展身手,从年初一撑到年十五的“全鱼”更甚,“鱼”承载了大家对“年年有余”的向往。孩子们对肉食的期待落在“鸡骨酱”上。

宁波各地口味不同,除鸡骨鸡杂必不可少外,可根据习惯和现存原料做鸡骨酱。取家养鸡的鸡骨鸡杂焯水煮熟,去鸡指甲后剁碎成角币大小,把鸡胗、鸡心、鸡肠切碎,放在

一旁待用。辅料不可轻视,主妇们热衷添“丁”增“口”——水里茭白、宁海香干、自炸油渣、山上冬笋、田中毛豆、余姚榨菜……爱吃什么放什么,有什么用什么,寓意人丁兴旺。大火,各种料在鸡汁水中煮开,几大勺豆瓣酱下锅拌匀,咕嘟咕嘟,浓郁的酱香味儿弥漫开来,毛豆冬笋油渣香干茭白鸡骨鸡杂像突然有了主心骨。

鸡骨酱浓,只去村口转了一圈,鸡骨酱便结成块了。像不那么平静的大湖,在冬日低温的蛊惑下,突地收眉敛目销声淡迹,任你晃动蛊惑都不动声色。只留些尖鸡骨、碎丁儿戳出“湖面”,勾着小孩儿的魂。小孩们不敢轻举妄动,只在“开吃”后,才有胆量趁家中没人,“忙”进“忙”出,用手指头在已“开湖”的鸡骨酱周边撬“一笃”(方言,一点点)——鸡骨酱含在嘴里,丰富厚重,经由舌面的裹挟和解说,毛豆爽利、冬笋脆嫩、榨菜鲜辣……孩子们的腮帮子鼓鼓的,像含了颗糖,甜蜜、骄傲、自在,年的喜气,写上嘴角。

小时鱼肉金贵,鸡骨酱成了过年时小孩切实能实现的“美梦”。成年后物质生活丰富了,鱼肉虾蟹成了家常,却从未忘记过鸡骨酱下饭的畅快,它是餐桌上的常客,钟爱随常的那一口。如今,年过半百,远行回家还是碗鸡骨酱,那种只来自宁波本地的味道,无法忘怀。

总第727期 配图 李昊天 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

