



□ 王东梅

鱼虾蟹记趣

小时候家里最常吃的是横着切开的鲜鱼片,例如马鲛,筷子夹下尽是肉,仿佛它天生就长那个模样,一根脊柱往下,鱼肉尽往四边滋长,最后长得连一根鱼刺都嫌碍眼。不然就是舅舅从友人池塘捉来的非洲鱼和泥鳅,自家养的要养多大就能多大,鱼身倒是厚实,且少刺骨粗,省了挑鱼刺的功夫,代价是要习惯那淡淡的土腥味。贝类壳类就更不必说,不知哪儿传来的谬误,家里人始终认为那裹着鲜嫩白肉的外壳能割破嘴皮,而且螃蟹蛤蚧尽往烂泥沼里钻,母亲怕脏,能不吃就不吃。

初次随先生回近海老家,桌上又是烧螃蟹又是大虎虾,吃得我满嘴鲜味却狼狈不堪。而且与老家菜市场的货色相比,近海鱼获非同凡响,白带鱼小龙虾,不够鲜美的就刺成鱼末,混着咖喱香料,用蕉叶包裹烤香,大人小孩当零嘴边吃边看电视。数次回去度假之前,给先生姐姐打个电话,姐姐就跟相熟的渔人订鱼,带着一箱子新鲜海产回城,数次喜见长着银亮鱼鳞的迷你白鲳,都是海里捕的,用滚油炸得鱼骨酥化,是上等的下酒菜,也适合配粥吃。一次到港口用

餐,才发现海滨人早已懂得这一味,炸得连鱼骨头都能下肚,丁点儿不浪费上天的资源。

总知那箱子里的海产,随便挑几款就够吓唬我这个从小习惯吃鱼片的山城人。于是先生爱嘲弄我,说我不懂鱼,更不懂吃鱼,老是怕被鱼刺哽在喉头而宁愿少吃。先生大概从不了解哽鱼刺之苦。我家之所以对吃鱼如此谨慎,全因见过某小孩喉头戳了根鱼刺,唾液轻轻掠过咽喉即一阵一阵刺痛。挖喉不是,呕吐也不是,全家急得翻天覆地,直到老人家拿了碗在头顶上敲三响,逼着小孩大口吞下一团白饭,才让饭团粘着了鱼刺一起吞进肚子里。

所以我吃饭慢,吃鱼虾蟹就更慢。有时和先生一起吃螃蟹,得先说明一人独占一只,否则我才啃光一对蟹足,先生已经快解决掉一整只螃蟹,然后还以为你不爱吃,想顺道把你的份儿也嗑掉。大学时和一个海边来的同学同桌吃炒螃蟹,全桌只有她一个海上儿女,众人见她一口解决一个蟹足,轻松如吃冰淇淋,毫不费力地挑多肉的部分入口,自己却是低头卯足劲追赶,却始终远远被抛落后头。一次经验



下来,没人再敢和她约吃海鲜,尤其吃螃蟹,出了钱却吃不饱,划不来。

另一个叫我目瞪口呆的,则是吃虾高手。福州人,皮肤黝黑,硕壮体肥,一看就是爱吃能吃之人。某次公司晚宴恰巧坐他身边,台下灯光调暗,台上载歌载舞,每个人吃一口停一口,吃得漫不经心。到上西式奶油虾的时候,我看准此等亮度没人有心思剥虾壳,定会吃得很慢。

于是我也不急,夹了两只肥美炸虾摆碟上,准备慢慢解决,却见此入轻轻松松把虾子往嘴里送去,看表演看得投入还击掌鼓励,丝毫不费劲。灯光亮起,桌上人人碟子里堆起剥弃的虾壳,唯独此人。我见状大惊,忍不住问:“你的虾壳呢?”“都吃进肚子里啊。”说时,此福州人还一副沾沾得意的模样,似笑我这不懂吃虾壳的人频频发出“这能吃吗?”的疑问。

“这能吃吗?”——一句话,遂让我想起汪曾祺由写苦瓜而生起的文学问题。汪曾祺说评论家和作家,口味应该更博杂一些,不能像他的同乡尝了苦瓜便老是问:“这东西能吃吗?”如此扣问,换作文学作品,便成了“这作品能这样写吗?”因而渐渐失去广阔的鉴赏能力。思及此,我夹起虾子练习了好久,誓要像那福州人一样,把坚实的虾壳磨成碎烂,和着虾肉吞嚼,尝试能吃出一点味道来。

磨练有时,现在我吃虾子约略也能将虾壳一并吃下,桌上手上不留残渣,还把外壳沾粘的调味吃得津津有味。但说到吃虾的至高境界,当然是先吮吸过外壳,剥掉虾壳,吃过纯净弹牙的虾肉,再舔过指头为上佳。有的人剥虾壳竟能以刀叉代以行之,十指光鲜不弄脏,叫人佩服。但吃虾和螃蟹,和吃榴槿是一样的事,不脏了指头不过瘾,总嫌少了些趣味。

所以,住海边渔港的人,真能长出一副吃海产的嘴皮,剥壳挑刺,双手能帮上的忙不多,尽用一张嘴就能了事。我要练得此真功夫,大概要等下一轮转世为海上儿女才行。

“伏酱”飘香

□ 余平

俗话说“富家一本账,穷家一缸酱”,每年夏季入伏前10天左右,故乡家家户户都要在院子里晒几缸酱。等到出伏时,这些酱已晒了40天左右。由于这种栗红色的油亮鲜香的酱是在烈日炎炎的伏天里晒成的,所以家乡人把它称为“伏酱”。

母亲是做伏酱的好手,到了夏天母亲会从菜场大量采购蚕豆,再将蚕豆浸泡,剥去豆壳,然后煮烂,趁热倒进面粉,糅合后切成小方块,母亲称这种小方块为“麦糕”。接下来母亲把蒸熟的麦糕铺在竹匾里,上面盖稻草发酵,七八天后麦糕的表面会起一层金黄色的菌丝,而后将有菌丝的麦糕放进敞口的缸里,加上些许盐、花椒、姜丝、桂皮,缸口盖以一层棉絮放在太阳下晒。此时离入伏只有十来天,太阳总是炙热的,母亲每天都用长竹筷搅拌一次酱浆,等过了三伏,伏酱就晒成了,透出阵阵诱人的酱香,这种酱保存时间长,可以一年四季食用。

伏酱只有在伏天暴晒,经过火辣辣的阳光的洗礼才能散溢出特有的浓郁酱香和麦香。家乡人用伏酱下饭,食欲大开,用

伏酱当调料做菜,菜的味道特别好,我最喜欢把大葱、伏酱卷进烙饼里吃,烙饼酥软、伏酱醇香、大葱香辣,这三者合在一起真是绝配。

母亲做伏酱在街坊里小有名气,母亲是个大方的人,她经常把自家做的伏酱送给邻居们品尝,增加了邻里感情。大家问母亲做伏酱有什么诀窍,母亲总是笑着说:“哪里有什么窍门,做的多了熟能生巧罢了。”母亲的话不假,她做伏酱已经多年,以前我读高中时住校,每星期回一次家,每次母亲都会为我准备一大罐瓶子伏酱让我带到学校里吃。在食堂吃饭我的伏酱也最抢手,不少同学都找我要伏酱吃,因此母亲做的伏酱很快就没了,母亲知道后她尽可能的让我多带一些,即使这样还供不应求。记得当年有一个女同学对母亲的伏酱情有独钟,那味道让她啧啧称赞,万分羡慕我有个这么手巧的母亲。如今这个女孩已经成了我的妻,在伏天她也能晒出一缸让人垂涎三尺的伏酱来,当我品尝着母亲和妻子亲手制作的伏酱,夏日的空气里也飘浮起了酱脂香气,我的身心被浓浓的爱包围着。

色香味全



金钱蛋

◀ 食界传奇

石锅鱼

石锅鱼也叫金福鱼,是湘菜中的一道名菜,制作方法独特,用一块大的花岗岩石凿成有双耳的石锅,将鱼放在石锅内烹煎,然后,再加上以辣椒为主的各式佐料,又再加上一些滋补药材制成。

关于“石锅鱼”的名气来历,还有一段典故。说的是清初康熙年间,长沙湘江河畔,有一家小店擅长做一道“石锅鱼”,风味独特。康熙皇帝微服下江南时,在这间小店尝了这道菜,感觉味道鲜美无比,龙颜大悦,故

欣然提笔将这道菜赋名为“金福鱼”。

此后,石锅鱼也就变成金福鱼了,而这家小店也因此得名为“金福林”。皇帝在金福林用过膳,名气当然也就不同了,从此金福林也就名满天下。