

不吃河豚,不知鱼味



李琦 文/供图

野生河豚在台州是禁售的,在菜场鱼档口见不到其踪影,即便现在养殖河豚多了起来,也是需要办理相应的许可证。吃河豚实在是件危险的事,每年因为河豚中毒的事件也是常常听闻,但总有人冒着生命危险去尝试。河豚的季节,市场监管的工作人员加紧在菜市场巡逻查看,就怕有人私自销售闹出人命。内行的人知道怎么处理规避风险,就怕外行的当作平时常吃的鱼一样处理,稀里糊涂把一家老小全部放倒。

河豚鱼学名暗纹东方鲀,也叫气泡鱼。全身毛刺,皮坚韧厚实,头圆口小,背部大抵黑褐色,腹部白色,有的身上会有或深或浅的黄色点缀其中,美丽的条纹和斑点使河豚显得几分俏丽。

河豚的自保能力很特别。用木棍捅它,它就肚子鼓起来。再捅,再鼓,最后鼓成个圆球。为此,有人说河豚脾气大。那倒不是脾气大,而是河豚感觉到威胁,所以瞬间吞咽下大量气体,使身体膨胀成多刺的圆球,这是保护自己的手段。这门技艺,与河豚靠胸鳍推进的活动方式有关。浑圆的体形虽然可以灵活旋转,速度却不快,很容易成为海里其他生物猎取的目标,为此河豚演化出了迥异于一般鱼类的自卫机制,即使被猎取了也让对方无法下口。从这点看,河豚还是比较聪明的。

别看河豚外表亮丽模样很萌,它有剧毒。一句“拼死吃河豚”就可以看出它的毒可不是一般的毒,是会要人命的毒。毒素分布于河豚的性腺、肝脾脏、眼睛、皮肤、血液等部位。其中,卵巢和肝脏的毒性最强。万幸的是,河豚的肉是无毒的。

河豚毒素非常厉害,能分分钟把人放倒,但是只要整治得法,还是能够品尝到河豚的美味。人类享用河豚的历史相当悠长,以生命的代价,积累了不少的经验。国人讲究去其糟粕,取其精华。精华谁不爱,何况是那么美味的精华。

在最早记录河豚的《山海经·北山经》一书中,原文记载着河豚“食之杀人”。纵然如此,河豚的美味一直不曾被人淡忘,那种洁白如腴、丰肥鲜美、入口即化的感觉,简直达到了无法用语言来形容的地步。诗人梅尧臣在一首诗里提到,“春洲生荻芽,春岸飞扬花。河豚当是时,贵不数鱼虾”。只要一上市的季节,至味河豚能让所有的鱼虾黯然失色。“此生食得河豚肉,从此不问天下鱼。”河豚的鲜美,此生不容错过。

台州禁售河豚,是从什么时候开始的已无从考证,与鲜美河豚如影随形的中毒事件常有耳闻。为此,河豚一般不会堂而皇之地出现在菜市场的鱼档里,只卖给知根知底的人。这一小撮人常吃,也会吃。采购时,他们伸出几根手指晃一晃,对面的人也知道他们的需要,在一堆杂鱼的掩盖下,扒拉几下,递过一只黑袋子,里面是几条

鼓着嘴巴的河豚。

几年前的冬天,台州还出过一件事,有个马大哈把装着为数不少河豚的袋子挂在摩托车后边,疾驰中竟然把一整袋鱼给弄丢了,回到家后看着空空如也的后座,吓得连报警的话都不周全了。警察接警后也是吓得不敢,赶快查寻监控,分析河豚的去向,觉得被人捡走的可能性很大。那还了得!于是一则寻找丢失河豚的信息在微信圈疯转,全城人都知道河豚丢了,所有知道这一讯息的人全部跟着着急,还好后来这袋河豚被全数找到。

邻居老莫退休后住回了在海边的老家。老莫这人平时不苟言笑,不爱理人,只喜喝茶看书。他家掌厨的是夫人,做得一手好菜肴,只是不会烧河豚。夫人跟着老莫学过,可惜没有学会。严格来说不是学不会,而是不敢。她怕自己处理不好,全家人的性命挂在自己手上,责任太大了。老莫不会做菜,但是会烧河豚。夫妻互补这点上,他们家算是落实得很到位。

我去老莫家拜访,若夫人在家,会整出一桌好菜,各色小海鲜和房前屋后种的新鲜时蔬。如果只有老莫在,那就是一道菜,要么河豚滚豆腐,要么红烧河豚。多年下来,老莫把烧河豚的技艺演练得炉火纯青。我想起老莫,就会联想到河豚;一看到河豚,马上想到老莫,条件反射似的。

一瓶白酒一盆鱼。酒是我捎来的,老莫对我的酒向来满意,我对老莫烧的河豚自然没话说。鱼肉鲜美丰腴,浅斟慢饮,吃到后来嘴皮都要粘住了,说话也费力,自然更专心吃喝了。老莫说,吃河豚就要一心一意,不要各色菜肴都往肚里塞,枉了河豚的好。我深以为然。老莫话不多,说出口的都很有道理,值得细细品味。

三门同学荷生,老家在健跳,出他家门数十步,那有家餐馆,以善烹河豚出名。这几年的“三八节”,热情好客的他,总以庆贺女同学过节之名,邀我们前去。于是十来个同学分乘几车,呼呼开到三门吃河豚。

端上桌的是饭店出客拿手菜奶汤河豚和河豚刺身。刺身片得薄如蝉翼,排在碎冰上晶莹剔透,沾点芥末,吃起来极爽利清甜。那锅汤真如其名,乳汁般雪白黏稠,喝一口,一路鲜到底。在座的都是资深吃货,也很信任店家的手艺,酒足饭饱,兴尽而归。

去年“三八节”适逢周末,有几位家属一同前往。对着面前大名鼎鼎的河豚,吃惯了的同学大呼小叫,下筷如捣蒜。几个家属用筷子头蘸着鱼汤,战战兢兢,面对众人戏谑的眼神,偏要摆出一副视死如归的壮士模样,让人笑得喘不过气来。

浙东一带开展河豚养殖已经多年了,技术也愈发成熟。因为改变了饲料,养殖的河豚毒性减少了许多,但还是有毒的,弱毒的那种。

无毒不河豚嘛。

住进心里的炒饭香

黄锦丽

周末,回娘家。还没踏进家门,远远地,就闻到炒饭的香味。母亲知道我爱吃炒饭,变着花样给我做各种各样的炒饭——鸡蛋炒饭、蔬菜炒饭、水果炒饭、炒糯米饭……加海味山珍,加肉,加……要是追究我对炒饭为何如此的情有独钟,还得从外婆的炒饭说起。

外婆离开我们有十余年了,但她的炒饭香味一直在我心中。一种食物的味道一旦进入了你的胃里,就住进了你的心里,一辈子都不会忘记。

小时候,我们一家六口就靠父亲一人挣工分养着。给足阿公阿婆(我们对爷爷奶奶的称呼)的口粮后,我们家所剩无几。只有在早餐时,才能吃上几粒米饭。中晚餐只能吃番薯或番薯干,一年到头都这样。不爱吃番薯的我,只能挨饿,面黄肌瘦的。

那时,外婆家里除了外公,还有三个舅舅都是正劳力,都能拿到10工分,粮食充足。于是,几乎每天在早饭后,我就带着弟弟偷偷地往外婆家赶。年幼的弟弟走起路来摇摇摆摆,同时东张西望,一不小心就摔倒了。叫他起来,他不起;拉他起来,拉不动。他趴在地上哼哼唧唧。

记得有一次,弟弟双手插在大衣兜里,脚下一绊,摔了一跤,脸上、额头上、嘴巴里都是泥,鼻血也流个不停。刚穿上身的黄色灯芯绒大衣都沾上了血。我被吓坏了,找来阿公。阿公坐在石块上,把弟弟平放在膝盖上,让他仰着头,轻轻地擦掉他脸上的泥土和血水。慢慢地,血不流了。阿公目送着我们继续赶路,还叮嘱我们:“路上慢点走,到了外婆家,叫你小阿姨(母亲的妹妹)帮小弟洗洗。”

有时候,小弟不起来。我哽咽着说:“小弟啊,你快起来吧,等会,阿姨(我们当地称母亲为“阿姨”)发现我们跑出来,会把我们带回家的。我们就吃不到外婆的炒饭了。外婆的炒饭很香的,你忘记了吗?”弟弟听后,一骨碌爬起来,拍拍身上的泥土,说:“阿姐,我们快走吧。”

等母亲赶来,我们已过了马路。她边听着路边干活的人描述我们刚才的情形,一边目送我们。看我们已过马路,叹了一口气,回家去了。

到了外婆家台门外,我就在阶梯上磨磨蹭蹭不上去。而弟弟看到外婆家到了,就屁颠屁颠地跑进去,站在门槛上,大喊一声“外婆——”外婆闻声走到门边,手里还织着草帽,说:“应国大佬,你来了,你一个人来的?”

外婆是一个爱干净的老太太,一身蓝色斜襟上衣,一条长围裙拦腰系着;头发乌黑发亮,饱满的发髻乖乖趴在后脑勺;鼻尖圆圆的微微突起;嘴巴不大不小,牙齿整齐(我很羡慕,后来得知外婆的牙齿是假的),下巴也圆圆的,微微上翘。

弟弟说:“不是的,还有我姐。”

“你姐呢?”

“在台门头外。”

“快去把你姐带进来。”

“阿姐,外婆叫我来带你进去。”

于是,我和弟弟手牵着手荡悠悠,走进了外婆家。

做晚饭前,外婆将中午的剩饭炒给我俩吃。些许雪白的猪油放在锅里,加热融化,放一小把虾皮,噼噼啪啪作响,香味随着响声弥漫整个厨房。我们俩伸长脖子,张着嘴巴,口水挂在嘴边,看着锅里。外婆倒入冷饭煸炒,不时地用锅铲打散饭团。最后,她将少许盐撒在切好的韭菜上,用手捏几下,再将韭菜撒在炒饭上,翻炒几下,盛出,刚好两碗,不多不少。邻居阿婆顺着香味而来,“他阿姆,你又猪油冷饭哄这两小狗啊。”

“快吃,吃了好回家。”

我俩狼吞虎咽,三下五除二就干掉了。弟弟摸摸圆鼓鼓的肚皮,说:“阿姐,我们回家吧。”而我还一粒一粒慢慢将饭夹进嘴里,希望这碗炒饭永远都吃不完。

我们手牵着手在前面走,外婆跟在后面,一边走一边叮嘱:“牵牢小弟,不能再让他摔着。应国大佬,你要是摔倒了,就爬转来,男子汉。”直到我们走过了大马路,她才回家做饭。

外婆的炒饭伴我们度过了那艰难的岁月。外婆已离我们远去,炒饭却住进了我的心里,那香味,绵长不绝。