



倾心梭子蟹

□陈晖

开海了,梭子蟹闪亮登场,南通人对它的热情丝毫不亚于大闸蟹,早早地就在菜场各个摆放着梭子蟹的摊位转悠,东看看西瞧瞧,左掂掂右捏捏,精明的买主是不会轻易下手的。

刚上市的梭子蟹,个个都色泽光鲜,束缚它们的是钳子上的皮绳,但绑不住它们四溢的鲜气,每一只都活生生的。经过一番比较,还是有所区别。

有人会说,看着厚实的,肯定也壮实。其实,不尽然,特别是母蟹本身看起来就肥嘟嘟的,天生贵妇相,但拎起来,有的却感觉很轻;所以,要看就看出色泽,将蟹翻身,肚脐朝上,通常蟹壳两边的尖角颜色如果与身体颜色接近,那就说明比较壮,也就是俗话说的“白到尖”。

当然,光靠看,你可能会感觉不够靠谱。那就将梭子蟹拎起来掂一掂,如果蟹身与蟹脚一副松垮垮的感觉,那就离“翘”不远了;如果衔接紧凑,就是健康的,那就趁势捏一捏蟹壳两边的尖角,一捏就碎,基本属于瘦型,还可以捏蟹脚,坚实饱满捏不动,那就是肥蟹。

这样,你就能挑到满意的梭子蟹了。

梭子蟹的通常做法就是清蒸,那是一种原汁原味的鲜美。清蒸时要肚脐朝上,凉水蒸二十分钟左右。看着蟹颜色由青变成诱人的红,香味袅袅溢出,味蕾受到强烈撞击,那就大功告成了。此时,蘸料早已准备好,只需最简单的姜末搭配香醋,边蘸边吃,欲罢不能,别有风味。

炆蟹,南通人餐桌上传统的一道冷菜,做法简便

实用,只需用白酒、姜片、盐等炆半日。然后,倒掉炆汁,加点糖醋、撒点葱末,搅拌,咸中带鲜,又有一点点甜美,不仅是很好的过酒菜,还特别下饭。

当代吃货们也是挖空心思,又将梭子蟹捣鼓出多种撩人的新吃法。

咖喱梭子蟹,有点泰式菜的味道。将洗刷好的梭子蟹掀掉蟹盖,去掉内脏,用牙签把覆盖在蟹黄上的黑色薄膜轻轻挑掉,拦腰剁成两半,露出晶莹剔透的肉,用厨房纸轻吸一下表面水分,再将蟹身裹一层淀粉,入油锅煎至变色便捞出来。再将姜片和洋葱迅速翻炒,倒入咖喱酱和椰子汁,加热至沸腾“咕噜咕噜”冒着泡,看着这幸福的气泡,早已被勾了魂。将煎好的蟹倒入,盖上锅盖,小火焖一刻钟左右,一份倾国倾城的咖喱蟹就可以隆重出锅了。馥郁浓香直引诱你迫不及待夹起一块,咬一口,蟹肉的甜味使咖喱也随之柔和,舌尖上的温柔缠绕令人销魂,百吃不厌。

如果这还不能彻底征服你的味蕾,那就煲一锅梭子蟹菌菇粥,保管馋死你,哈喇子流一地。

先将洗净的肥蟹剁块、蟹钳敲碎,用葱、姜、料酒等腌制一下。

将淘净的米滤干后加几滴油,这样煮的时候米容易开花。用砂锅将水煮开再倒入米,为了提升鲜度,可以加入磨碎的鲜贝类,边煮边搅拌,直至米呈开花状,再把焯炒出香味的蟹块倒入,加进菌菇、蛋花、淀粉等,最后加料酒,还是要适时搅拌,防止结底。此时,整个楼道都会弥漫着绵长的鲜香。

梭子蟹“上岸”了,烟火清欢,欣喜无限。

熟醉“六月黄”

□初一

我很喜欢光顾的一家粥店,除了粥很有特色,还有一道蟹炒年糕。虽说:“蟹螯即金液,糟丘是蓬莱。且须饮美酒,乘月醉高台。”除了酒,年糕也是蟹的好搭档,同样能组合出一道别出心裁的佳肴。

做这道菜,最好的蟹就是六月黄,必须用肥蟹。六月黄虽然个头看起来差不多,但还是有肥瘦之区别,通常可以捏蟹的肚脐辨别:厚实的自然壮实,膏黄丰满,肉质细腻润滑。

在前几天的一个饭局上有一道菜:每人一份毛豆加六月黄,我也不懂是啥做法,反正吃起来毛豆特别鲜香,不知道是不是因为傍上了六月黄这个大款,连那勺泛着金光的汤汁,都非常鲜美,更别说六月黄的鲜嫩肥美。

想着想着,这肚子里的馋虫也被搅得六神不安,屁股下面像燃烧着一团火,再也坐不住了,我直奔菜场。果然,“六月黄”已上市。

俗话说:“忙归忙,勿忘六月黄。”六月黄堪称蟹界“小鲜肉”,它是大闸蟹进入成熟前的最后一次蜕壳,称它为“童子蟹”,也是当之无愧。

说起来,我也就是个笨手笨脚的女人,做饭烧菜仅止于熟且能吃的水平,但做起熟醉六月黄却还是拿手的。

熟醉六月黄很简单。在锅里倒入适量纯净水,

加入蒜头、姜片、生抽、话梅十个,丢进用纱布包好扎紧的八角、桂皮、香叶、丁香、花椒等香料,一起煮开后,再加入绍兴花雕,放入冰糖,再次煮开、冷却。六月黄蒸到八成熟,晾干后,投进冷却后的汤料中,用密封保鲜盒装好放进冰箱大约二十小时,即能入味了。

熟醉六月黄,蟹黄膏红,每咬一口,都带着淡淡的酒香,细嫩的肉质透着酸酸甜甜的味道,特别清纯甜美,还有点微醺,一如初恋的味道,令人难忘。真的是蟹不醉人人自醉,直吃得满心欢喜、手舞足蹈。

在闺蜜工作的酒店,就有一道此季的压轴菜叫“清蒸六月黄”,当然不是单纯的清蒸,有令人赏心悦目的组合。

主角六月黄切成两半。切起来很有技巧,必须先拿刀用力压一下,再对半切,切不可粗鲁的一刀直接一斩,那就完蛋,娇嫩的蟹肉会因为你这鲁莽的一刀而玉碎颜倾。

在对半分开的六月黄之间,夹上一片金华火腿、一片生姜、一片竹笋,逐个摆盘,最后倒上碧绿青翠的毛豆,蒸熟十五分钟之后,淋上蒸鱼豉油,就是一盘色香味俱全、养眼又养颜的健康美食。

六月黄吃法还有许多。汪曾祺认为:“折腾吃,得有满满的烟火气,才有生之乐趣。”自吹一下,我们这种吃货就是太热爱生活、太懂得生活,也是最会生活的人。

香,表里如一

□李晋

香瓜是夏天上市的。清晨,香瓜从菜田里转到集市上后,瓜皮上还挂着露珠。捧一个在手,手心都是沁凉的。香瓜,是夏天的吃食。

香是对食物气息最精简的赞美,装点到名字里,食物颇为迎人,若嵌在人物名称中,亦同样讨喜,就像可以吸引蝴蝶环顾的美女香妃,被乾隆帝万千宠爱。名中含香加上本质有香,才是表里如一。

香瓜的香,清新却悠远。周作人曾买了两只香瓜搁在屋内,写字时却不闻阵阵的香气,惹得他花费了一些时光去看香瓜。我想这绝不是周作人定力不够,而是反映了这位大作家天真的一面。

嗅觉辨析后的瓜是香的,味觉体悟后的瓜是甜的,所以香瓜还称甜瓜。我自小喜食香瓜,以前成人拳头大的香瓜能吃上五六只。开香瓜我不用刀,拍几下后,直接掰成两半吃。吃香瓜我不仅连皮吃,包裹着水滴型小种子的瓜瓢我也吃,我觉得它比瓜肉还要香甜。要是舍弃到墙角,很快就能招惹一些苍蝇光顾,不想便宜这害虫。

按我所见,有圆香瓜和长香瓜两种,长香瓜是近年来才见到的外埠品种,名为“羊角蜜”。圆香瓜是本地一贯的农产品,分青、黄两色。青瓜口感酥脆,故称“酥瓜”;黄瓜甜度不及青瓜,因瓜肉绵软烂,被称为“泥瓜”,泥瓜还有一形象化的俗名“奶奶哼”,意指牙齿松落的老太都喜欢吃,在嘴里慢慢地磨咽,吃得兴奋起来还要哼上几声。“奶奶哼”老人喜欢,小孩也喜欢,年轻后生和牙没长几颗的小仔子都爱吃。

昔日暑假时,母亲常带我去家门口的菜场买菜。菜场沿河岸设立,有农人拉着一船的香瓜或西瓜在船上叫卖,他们懒得下船,购买者往往踩着踏板上船选瓜。空气中,弥漫着瓜香和其他蔬果、家禽、鱼虾等混合在一起的味道,这是让人感到亲切的市井味道,它潜移默化地渗透到千家万户的生活当中。

香瓜约是在春秋时期之前进入中土的,它是比较好种的作物,能适应南北方多数地区土壤,最快不到百天即可收获。我见一本晚清的手抄本上记载有香瓜,说其需“点种”,就是要相隔一段距离挖坑种植。看得出香瓜喜欢宽敞的居住环境。

中间瓜脐凹下去的香瓜,味道会更为香甜。这是挑香瓜的秘诀,我在此列出,权当给这篇文字增加个看点。

