

日剧中的上班族,常常会在一天的开始,对自己喊一声:又是元气满满的一天。看着好玩。其实,学会欣赏日常,发现一点平常的美好,会让人心生欢喜。欢迎继续投送美文、随想,至“潮新闻”→潮客→话题→晚潮→参与话题。

生腌蟹

叶青

我有一女友,平日少厨事,过年前获赠一箱红膏蟹,特想生腌即食,就打开手机,行动起来。

照着视频将蟹切小块,加盐、姜、蒜、茺荑、柠檬、白糖、醋等配料,最后一步就是淋白酒。见家里有一瓶茅台立于酒柜显著位置,倒了小半瓶。

晚上,先生回家,见夫人捧出一碟醉蟹,尝一口,了不得,鲜气逼人,比平日自己做的生醉蟹更有锐气,还有一股力量在胸口回荡。先生大赞夫人手艺,真人不露相。于是准备喝一杯小酒助兴。一提起酒瓶,珍藏了好几年的茅台酒,难道蒸发掉了?夫人坦然承认,都让梭子蟹给喝了,先生哭笑不得,这可是好几千银子一瓶呀,夫人说,都是往嘴巴里下去,一样的。

女友说自己当然知道茅台的价格,但是她想试一下用茅台酒腌的梭子蟹味道。说到底,还是太爱生腌蟹。

秋天的梭子蟹要吃得久一点,要将一只蟹卸开来腌,加重盐,腌出来的蟹肉颜色变成藕色,有一点点发暗。咸鲜的滋味会盖过鲜甜的滋味,比较适合下饭,但味蕾的享受没那么痛快。

立冬过后,是最适合腌梭子蟹的时候,这时,梭子蟹已经上红膏了,天气又冷,不需要把蟹腌得很咸。把蟹整只放大陶缸里腌制,蟹盖朝下,蟹肚朝上,用的是粗盐,盐要最后放,在凉开水中自然融化,缸底缸面形成一个对流层,上下咸度一致。腌好的蟹会出现少许盐花,是咸度正好的标志。

这样的炆蟹,是用时间酝酿出美味。尤其是红膏蟹,我们乡人称母蟹。食用时,打开蟹盖,去小爪子,卸大钳,挖去蟹腮蟹胃。蟹黄挂在蟹肉上,蟹盖上的膏,似凝结又未团结,果冻状,粘稠弹牙,是生腌蟹最美味的部分。配一碟加蒜末白糖茺荑的香醋,味道鲜猛霸道又柔软滑嫩,蟹膏蟹肉在口腔中默契融合,耐人寻味。

风雅人总是爱做风雅事,懂风雅物。宋人最懂吃的风雅,当然更知生腌蟹的味美。

根据文献记载,宋人生吃螃蟹有两种制作方法。一种是用酒腌制,就是对螃蟹进行杀菌、去腥处理后即食。另外一种做法是把蟹洗干净,剁碎,噱里啍

啦一阵子忙,调料配好就可以吃了,它有一个生动的名字叫洗手蟹,顾名思义,就是洗手的工夫,完成蟹的制作。

南宋周密《武林旧事》记载,清河郡王张俊敬奉高宗的酒宴中,有一道下酒菜叫盐酒蟹,其实就是制作比较严谨的洗手蟹。

钱塘人宋朝官员钱昆,在长安待久了,要求下基层工作,吏部人问他去哪里,钱昆回答:但得有蟹,无通判处,足慰素愿也。这钱昆必定是个吃货,他要无拘无束吃螃蟹顺便做个官。

没有蟹的日子,我常把鲜活的小白虾、虾姑弹和礁岩上抠下来的小蛎黄直接生腌着吃。小白虾加白蒜、姜和白酒,让它们先醉了,再调入酱油和陈醋,下好料随即吃,去掉虾头,手指从虾尾一捏,一管子鲜虾肉投入口中,全身舒坦。虾姑弹要剁碎,上盐加白酒,蘸芥末酱油,没有黄膏的更清口鲜甜。那野生的蛎黄,真不需要什么调料,加一点盐和醋,在口中百般嫩滑。

但我最喜欢吃的还是生腌蟹,我们老家也叫蟹生。我沿袭宋人拌作料法,一般会把蟹刺成蟹糊,看上去像一堆糊,实际上大部分是成型的小块蟹肉,这样腌制的时间比较短,放少量的盐、白糖,加蒜末、生姜、白胡椒粉,倒白酒,腌制一两个小时就可以吃,吃时加点香醋,剩下的装上瓶子冷藏在冰箱里。

蟹不愧是生腌里的王者。

对美味的追求是没有止境的。浙江苍南县炎亭镇,可称得上中国梭子蟹之乡,位于鳌江口冷暖气流交汇处。炎亭海湾的地貌非常独特,像是大海在陆地上安插了大半个圆木桶,海水在海湾回流。梭子蟹中秋开始肥美,人们开车从各地来到炎亭,就为了品尝炎亭蟹。作为蟹中上品,炎亭的梭子蟹在清代就成为贡品。去炎亭买梭子蟹生腌,最好的时间是在寒冬。这时炎亭梭子蟹个大体肥,肉厚膏腴。生腌后吃上一口,至于到炎亭海边买蟹时冻得直打哆嗦,也一笔勾销了。

美食家蔡澜说生腌咸蟹是他的母亲拿手菜,有一种做法是把糖花生条舂碎,撒上,再淋大量的白米醋,加茺荑,味道不可抗拒。

不妨一试。

盛夏里的生活碎片

王秋女

小河边的午憩

13时25分,几乎是一天中最热的时候,我隔着落地玻璃窗看着外面白花花的阳光好一会儿,终于狠了狠心一把推开门走了出去。

景观河的尽头,有一块较大的空地,辟成了一个小小的休闲区,安放了几张长椅。大树下、长椅上、地面上,横七竖八地或坐或躺着好些人,大多是上了年纪的妇女,也有几位大伯,戴着草帽、斗笠,穿着长袖、长裤、球鞋。他们旁边停着辆后备厢门大开的面包车,车里的座椅被卸掉了,里面塞满了锄头、水桶、马扎等工具。看着车子里的工具,不难猜出这是一群园艺工人在这儿午憩。

高温天,家里的花草草特别难养,但路边的绿化带、公园里的景观带里却仍是花红草绿,争奇斗艳。我们常感慨为什么家里养的花草还不如外面绿化带的花草养得好,原因无它,只是有这些园艺工人,顶着烈日,忍受着室外60摄氏度的地表温度,勤养护勤更换而已。

午后弄堂边的棋局

中午我从外面回家,穿过一条小弄堂准备进小区时,发现路边不知什么时候摆了个棋摊。

这棋摊实在简陋,一块废弃的A字标识牌横放,上面架了块棋盘。对弈的两位大伯各有个小马扎可坐,旁边观棋者或蹲或站,有一大伯索性一屁股坐在旁边大树隆起的树根上。

再过几天,发现路边的棋摊从一个增加到两个,围观群众更多了,居然还夹杂着几张很年轻的脸孔,都是很体面的白领装扮。再仔细一看,其中一位不是旁边省电视台的编导小江吗?

小江回头看见是我,有点不好意思,解释说自己在旁边餐馆吃完午饭,路过看见了,就顺便看看。一天到晚呆在冷气房做策划剪片子,脑子都感觉有点转不动了,精神内耗严重啊。趁午休出来吹吹自然风,看看大爷们下棋、听他们吹牛,感觉特别放松,特别治精神内耗。

抬头看天空的外卖小哥

傍晚,十字路口,趁着绿灯,我紧赶慢赶地穿过马路。快到对面时,看见一位正在等红灯的快递小哥仰着头,举着手机,在拍天空;后面,是位骑着公共自行车的大伯,大伯看小哥仰头拍照,他也仰起头朝天空看去,然后也举起了手机开始拍照。

见两人如此投入,我也好奇地跟着仰起头,才发现今天傍晚的天空,红霞满天,灿若云锦。大概是经过下午时一场雷雨的洗刷,这天空蓝得特别净,红得特别纯,美得令人心口一滞。

写点生活



陈骥

你写,我来发



看好文,写好文,来这里

2023.8.21 星期一 2023.08.19

05 07 09 10 12

本期中奖	一等奖	二等奖	三等奖
1000000元	10000元	1000元	100元

2023.8.21 星期一 2023.08.19

5 0 3

本期中奖	一等奖	二等奖	三等奖
1000000元	10000元	1000元	100元

2023.8.21 星期一 2023.08.19

6 1 5 1 6 1

本期中奖	一等奖	二等奖	三等奖
1000000元	10000元	1000元	100元

不要
让手机
充斥餐桌

钱江晚报·公益