

□史明忠

浑子,即乌贼浑子,是乌贼的干制品,曾经是舟山人尤其是海岛渔区老百姓餐桌上的一道美味无比,久吃不厌的家常菜。舟山人祖先非常聪明,一个浑子的“浑”字,就透出先人的智慧。“浑”就是没有被开解,没有开窍的意思。说一个人不明事理,就说这个人是浑人、浑小子;没有被开解的物件,叫浑然一体。乌贼浑子,就是不开膛剖肚,不取出内脏,浑然囫圇一个,腌一腌、晒晒干的乌贼干品。

现在有些饭店也有乌贼浑子这道下饭菜,但无论是从浑子的原材料,还是制作工艺上来看,都不是正宗的舟山乌贼浑子。首先,乌贼不是正宗的舟山曼氏无针乌贼,因其背骨尾端有一枚刺,只要用手一摸,便知区别。在干化的工艺上,也不是传统的做法,是用烘道烘干而不是被太阳晒干,失去了酶分解转化的条件和过程,因此在香气、味道上就要大打折扣。

20世纪80年代以前,舟山人尤其是海岛渔区的老百姓家家户户都晒乌贼浑子。一是乌贼多,二是没有冷藏保鲜条件,三是乌贼浑子好吃且下饭。其实这三个原因中,笔者认为第三个是最主要的,乌贼浑子的美味,至今还令人不能忘怀。

乌贼曾经是舟山渔场的四大经济鱼类之一,资源极为丰富,主要捕捞海域就在普陀东极一带的中街山渔场。捕捞量大得惊人,仅普陀,每年的捕捞量都在10万吨左右,个别年份产量达10几万吨。普陀渔区多,渔民将捕捞的乌贼投售给国家后,留下一部分等船拢洋按各自所需过秤挂帐,到年终结算时按帐扣钱,然后成担成担地挑回家来。

小时候,我家的隔壁邻居是船老大,姓王,人很客气。因与我家有亲戚关系,因此我们兄弟姐妹管他叫舅舅。每次船拢洋,他都要送一些鱼给我家。带鱼、黄鱼、乌贼,只要他家有了,我们也能尝到。

乌贼的捕捞季节叫洋生,乌贼的旺发期叫乌贼汛。乌贼汛时间不长,只有一个多月,过了洋生,乌贼就没有了。因为乌贼是回游鱼种,每年的五月到六月上旬,从别的海域游到东极一带的中街山列岛的岛礁边产卵育种,繁衍后代,一旦任务完成,乌贼也就到了生命的尽头。因此捕捞乌贼必须在这段时间里快捕、抢捕,否则乌贼都会沉到海底死去。

乌贼汛里,王舅舅每次船拢洋,都要挑满满两箩乌贼回家,王舅舅留出一些新鲜的吃了,其余全部用盐腌起来晒乌贼浑子。有时我母亲也叫王舅舅给我们家留一些来(过去渔民在自己船上买鱼不叫买,叫留)晒乌贼浑子。因为水产商店销售的乌贼一是价格高,要1角2分一斤,渔民在自己船上留来只有7分一斤;二是水产商店有限量,不能买多。

一个乌贼汛下来,王舅舅家至少留来500斤乌贼,绝大部分都晒乌贼浑子了。我感到好奇,王舅舅告诉我,等洋生乌贼汛结束后,渔场里的鱼就不多了,更没有鱼会旺发成汛。因此洋生以后基本上就不出海捕鱼,接下来就是修船、修机器,整理修补网具,直到带鱼汛到来,再上嵎山柯带鱼去。洋生结束到带鱼汛接上,中间要隔好长一段时间,最多也只有去柯几次大拖风,但产量不高成本高,不划算。柯鱼人吃惯鱼了,每餐不吃点海货咽不下饭,所以要多晒一点乌贼浑子。

晒乌贼浑子很简单,一天翻两次就可以了,但是很辛苦。最令人头痛的是苍蝇来搞破坏,乌贼一晒出后,苍蝇就像事先开过会商量好了一样,成群成群地蜂拥而至,多的时候黑鸦鸦的,把乌贼都罩住了,真是只见苍蝇不见乌贼。它倒不是来吃你的乌贼,它是为繁衍后代,在乌贼肚子里下虫卵。因此像我们这些小孩,就是戴顶草帽,拿把苍蝇拍,顶着热辣辣的日头,连赶带拍地驱赶苍蝇。同时还要仔细地搜寻苍蝇播下的虫卵,及时用小竹签把它们拔掉。

这些小东西生长速度非常快,刚播下时白白的像火柴头那么大一点,不到一个钟头,那一点便变成一片无数条细细白色的小虫(蛆),见洞就钻,见缝就攻。如果不及时柯掉,第二天就变成大虫子,被虫钻过、攻过的乌贼浑子会臭会烂,并且会使所有的乌贼浑子都沾上虫患,那后果不堪设想。所以不管日头怎样毒辣,柯虫工作不能丝毫放松。三四天后,乌贼浑子就可以晒干了,晒干了的乌贼浑子颜色呈褐红色,散发着特有的浓香。母亲把乌贼浑子一只一只码放在大甃里,然后用晒干拍净的稻草在乌贼浑子上面厚厚的铺盖上一层,再用一块石头压在上面,母亲说这样乌贼浑子在梅雨季里就不会坏,并且日子越久越香。

接下来是吃乌贼浑子的时候了。母亲烧饭时,总会在镬里笼内焖上几只乌贼浑子,待饭烧熟,镬盖揭开时,一阵浑子的浓香和着热气扑面而来,它的



极品美味说 浑子



香气压住了所有焖在镬里笼内的食物香气,包括糟鱼。焖熟后的乌贼浑子桶圆鼓胀,透着红亮。

母亲切浑子,我在一旁看着。母亲把浑子卤滗到一只小碗,然后去掉背骨,摘下浑子头切成丝,放入另一只小碗。母亲说,浑子头留着煮梅豆,烧蒲汤,浑子卤搵海蜇。然后再切浑子身体,乌贼浑子切成片后外红里白,肚内的卵黄,结实饱满,看着让人嘴馋,总想捞一片塞进嘴巴。但家规有规矩,吃饭前是不能捞菜吃的,并且母亲又在旁边,不敢下手。后来我心生一计,主动提出帮母亲切浑子,其实目的很明确,就是想在切浑子时能往嘴巴里塞几片。母亲当然知道我的小伎俩,但为了不打击我的积极性,以后每天的浑子都由我来切了。

吃饭了,我们兄弟几个争抢着揭开篾竹做的大食罩,母亲不愧为煮菜的高手,只见满桌都是我们所爱吃的夏令菜肴,有土豆煮洋葱、咸菜炒豆瓣、绿豆芽炒韭菜、梅豆煮浑子头、浑子头蒲汤、冬瓜糊、扒茄、海蜇头(旁边一小碗浑子卤)、糟带鱼(上年糟的),偶而还有韭菜炒蛋,有的还是双碗,总共有十来份菜,这就是家里人多的好处。

在这满满一桌菜中,最夺人眼球的就是乌贼浑子,是开饭的第一筷。别人吃浑子是吃带卵黄的,我喜欢吃带油管的。因为带油管一头的浑子里没有墨管和虾包,最重要的是带油管的浑子好吃。把带油管的浑子与饭一起放入口腔内慢慢咀嚼,感觉又滑又糯,又油又香,由咸转甜,由硬转绵,最后与饭一同化作过客,连汤都不要过,就进入了肚子,那个味道啊,现在想想都馋。

好吃的东西不经吃,没有多长时间,我们家的浑子吃完了。隔壁王舅舅家的浑子还有很多,天气好,太阳猛时,经常拿出来晒,看了让我眼痒。王舅母是个客气人,经常送几只浑子给我们。

乌贼浑子离开我们的餐桌已经有几十年了,想起它的美味,经常魂牵梦萦。为了满足这一口,我买了海劈肖晒,结果是肚子瘪瘪,没有卵黄,且肉质又硬,不能吃出老浑子的味道,况且了价钱又贵;鱿鱼晒,虽然价钱便宜,肉质也嫩,但大多数都是雄的,也没有卵黄。

有一天我突然脑洞大开:何不再买些鱿鱼膘肠,塞入鱿鱼肚子将其晒干,不就有卵黄了吗!一试果然有门。晚上邀来几位老友一起品尝新发明的新一代带卵浑子,老友们尝过后说,还不是老浑子的味道。唉,回来吧,乌贼浑子。

文史
天地

主办

区政协文化文史
和学习委