

初尝乌鳖

□ 徐宏杰

孟冬季节,陈圣平兄约我至湖州吃鳖,因与陈兄产品合作的养殖基地在德清下渚湖湿地附近,当时心下颇有些不以为然。我曾在湖州城中尝过了莲芳千张包、诸老大粽子、周生记鲜肉笋衣馄饨,甚至吃过南浔绣花锦(地产名种大青菜),这些才是湖州的特色美食,而鳖处处皆有,湖州的又能好吃到哪里去呢?



何为乌鳖

行至湖州境内,我想起《侠骨禅心》一书中的话:“在众多中国历史文化名城中,最难解读的,恐怕湖州算一个。”此地物产丰饶、人杰地灵,诗人孟郊的故乡就在德清。

经过城内游子路再至郊区八字桥村清溪鳖业,主人王根连带我们参观数千亩鳖稻共生区,鳖稻共生的好处是稻田给鳖提供野生的自然环境,鳖又可给稻田驱虫施肥。此时气温较低,水稻已收割,鳖也开始钻入稻田泥土中冬眠。我问王先生何为乌鳖,他便从地里挖

出一只鳖,拭去烂泥并翻转鳖身,原来这种鳖不仅背甲甚至腹部也色呈乌黑,四肢脚爪及鳖尾亦是黑色,故曰“乌鳖”,当真是开了眼界。

原来上世纪九十年代,王先生从农民手中购买野生鳖,偶尔发现其中6只甲鱼与众不同,此即为乌鳖。乌鳖在当地也是十分稀有,王先生用了5年时间培育与扩繁,又经连续五代选育而成乌鳖新品种,后来又与日本鳖杂交再创花鳖新品种,已获得中国名牌农产品、国家原产地地理标志注册。

鳖,另叫“甲鱼”



作为江南水乡长大的孩子,我自是对鳖十分熟悉。家乡把鳖叫“甲鱼”,外乡另有水鱼、元鱼、团鱼、王八等名。王八是骂人的话,甲鱼在家乡亦不是好话,如以“老甲鱼”来形容老奸巨滑的男人。甲鱼以水中小鱼小虾为食,牙齿锋利、性情活跃、行动敏

捷、攻击性强,受刺激时容易咬人,儿时听大人讲,甲鱼咬人手指轻易不松口,直至晚上明月升起方罢,当然这是无稽之谈,只要把甲鱼沉入水中使之长时间不得呼吸,甲鱼自然张嘴,手指便可脱困。

旧时村民捉到甲鱼,往往舍不得自用而将其拿

去街市出售,野生鳖因滋补而十分抢手。乡人偶尔吃一回,则将甲鱼壳晒干至中药店换钱。

另,甲鱼壳可驱蚊,农户夏日傍晚将堆在打谷场上的湿草点燃产生大量烟雾以驱蚊,如加甲鱼壳,则有奇效,但甲鱼最怕蚊叮,一叮便死,此谓相生相克。



家乡的捉鳖三法

家乡捉鳖,用传统的垂钓法难有收获,另有三法。一为“摸”,甲鱼常伏于河泥中,有经验者可入水中摸之。友人朱学东之父善捕鱼,亦是摸甲鱼之好手。每次赴朱家作客,我最喜听老人家讲古今,他有次在村前河中摸到了甲鱼窠,5只大大小小的甲鱼叠

在一起,结果无一漏网,被老人家一摸而空。

二为“放”,将缝衣针后端剪成尖形,中间系线,针之两端串起一小块隔夜臭猪肝(甲鱼喜食),待傍晚抛入河中,线之另一端系岸边,甲鱼一旦吞食猪肝,针便打横卡于喉咙,待第二天清晨收线,常有所

获。

三法为“丑”,工具是一头系有多只锋利钩子且有配重之抛竿,待甲鱼在河中冒头透气,捕鳖者眼明手快,抛竿一甩,带线的钩子落于甲鱼左右,再迅速转动抛竿上的转盘收线,钩子便勾住甲鱼之身,此法全靠经验与悟性。

品鳖之美食

参观完整稻共生区,我们一行便在食堂用餐。菜品虽简单,但诸如土鸡蛋烧猪肉、藕夹、炒娃娃鱼、蔬菜等食材均为种养,当然重头戏是乌鳖。

王先生讲现在还不是吃鳖的最好时机,这我当然知道,好吃莫过“菜花鳖”“桂花鳖”,菜花、桂花盛开时,野生鳖最为腴美。记得多年前春日访扬州宝应,同学招待我吃近2公斤重红烧野生老鳖,味道之美不可名状。吃饲料的养殖鳖生长迅速,虽肥,味道远逊野生者,20多年前,无锡十八湾公路边常有村民将养殖鳖抹上烂泥,假装野生鳖以招徕外地牌照轿车客人,后因手法简单拙劣而为人所识,后再无上当者。

王先生食堂席间共上鳖汤、蒸鳖两味,均取已长4年的半公斤多乌鳖制成。《随息居饮食谱》讲“鳖,宜蒸煮食之”,确实如此,鳖汤

乃加当归、红枣等长时间炖煮而成,当然是食补的好东西。

先尝一碗汤,再吃数块鳖肉,我感觉与平时所尝大不同。鳖汤清而隽,鳖肉鲜且少油,无论汤、肉绝无半点腥味,口感极佳,这些均为乌鳖之特色。席散前,我将所剩鳖肉一扫而光,肉已冷,但仍不醒。

当晚中国药科大学许教授也在座,他多年研究“乌鳖提炼小分子肽”的课题。据许教授介绍,乌鳖营养丰富,各类氨基酸、胶原蛋白等含量均高于其他鳖种,乌鳖的药用价值也尤为突出,富含稳定自由基、抗癌物质硒和维生素B17,具有消除自由基、抗氧化、提高免疫力、延缓衰老等功效。据此,陈圣平兄已经开发成功了乌鳖蛋白小分子肽饮品,而且准备将乌鳖推广到常州,这下,我们有口福了。

