

Shen Jialu

春水礼云子



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

广东番禺有一道乡土美味，就是将蜆的卵收集起来制成蘸料，叫作“礼云子”。

《论语·阳货》中有一节：“礼云礼云，玉帛云乎哉？乐云乐云，钟鼓云乎哉？”这里所说的“礼云”，就是蜆。

蜆在沙滩上爬行，两螯合抱，一步一叩，像古人拱手行礼，故而古称“礼云”，在有些地方也叫“相手蟹”。

新鲜的礼云子呈灰色，煮熟后就成了红棕色，颗粒细小，犹如被一阵狂风从高原吹过来的红沙土。礼云子是提味神器，经常出现在扒瓜脯、蒸火脯、蒸蛋白、焖柚皮等传统菜式中，也可以配合鸡蛋或豆腐做成家常菜。若想品尝原味，就用它直接清蒸或者炒白饭。

蜆的卵比虾子还小，一年只产一次。番禺、顺德等地的农民趁每年母蜆还未“散卵”之时，活捉摘卵。采集礼云子赛过一场剿匪大战，不仅繁琐，而且耗时。大腹便便的母蜆也不是好惹的，能将小孩子的手指咬出血来。

事实上，也不是所有蜆卵都能被做成礼云子。在物理空间上它有鲜明的在地性，在时间长度上特指每年惊蛰后、清明前这段时间。也因此，礼云子有一个前缀：春水。

蜆本身个体微小，能抱多少蟹子呢？三四百只蜆可能也凑不足一斤礼云子，可想而知要捕捉多少蜆才能成就一道菜呀。再说，礼云子一年只有15天的最佳赏味期，错过一次，再约来年。这次，烹饪大师林振国先生从番禺带来一小包，不到一斤，弥足珍贵。

去年、前年，林大师带来礼云子请沪上一帮美食达人品味，两次尝鲜机会，我都失之交臂，千里迢迢带着湿漉漉的新鲜礼云子来上海，林大师指定让我尝尝。

那天晚上，一帮吃货兴冲冲地会聚浦东前滩时代广场一家顺德风味餐厅，在广东黑叉烧、菜苔炒脆皮大肠、荔茸香酥鱼肠、椒麻鲜鲍、甜笋桂花蚌等一番“前戏”之后，重头戏开场了——礼云子炒官燕。

一盆棕红色的礼云子，细腻、温雅，像一注流沙，像一滩冷火，更像国画大师调色缸里研了老半天的朱砂，准备用它来画一幅《万山红遍》。

林大师整整高冠，当堂现焗，点火预热，浇油一圈，先将一大盘炒过的蛋白和一大盘花蟹肉投入砂煲内，再将一大碗礼云子徐徐加入，不断搅拌，赛过为天上的浮云披上一道道霞光。

林大师请我当助手，往砂煲里添加礼云子。好在我也算经过风雨的，这个任务完成得相当不错。接下来，林大师果断地往热气腾腾的砂煲里加一大盘官燕。

不加盐，不加糖，不加味精，但要加一小碗火腿汁和一碟芹

菜末。火腿上笼屉蒸过，再熬汤收稠浓缩，得那么一小碗，仿佛食神手中的忘情水。有火腿汁的加持，官燕的颜色就慢慢转成海棠红了，雅香馥郁。

每人分到一碟，分量很足，一口口地去体会礼云子的味道。我想到一个滥俗的词汇：“丝滑”，再细细品味官燕与蟹肉、蛋白之间那种幽深、潜沉的香与鲜，只能说，是本人美食经验中任何一种食材都不能比对的，它有独自的品格和调性。也许是官燕和蛋白掩盖了礼云子固有沙质感，但它徐徐释放的鲜香，亦小亦美，亦轻亦沉，依然有一种挡不住的澎湃。

礼云子、蟹肉和官燕“三人小组”的组合，不知谁是男一号，谁是女一号，或许就是相互依存、彼此呼应的三剑客，在美食江湖的春光大道上，策马而行，风雨无阻。■

**它徐徐释放
的鲜香，亦小亦
美，亦轻亦沉，
依然有一种挡不
住的澎湃。**