巴城爓鸭



沈嘉禄
专栏作家
Columnist
爱好美食和收藏

西风一刮，菊花一开，上海人就要成群结队奔昆山巴城去吃蟹了，每人一对，公五两，母四两，黄酒烫热可去寒。酒足饭饱，后盖箱打开，每人再带一箱大闸蟹回去。

就这样一日游太粗糙了，可以再去逛逛巴城老街。巴城是一个历史悠久的水乡古镇，在一百年前也算一个重要码头，往来江浙两省的船只在这里停泊，货物在此集散。后来烟消云散，归复沉寂，但二十年前旅游业唤醒了小街，长条石板铺得严丝密缝，十几幢明清老宅也得到了修整，不少影视作品在这里拍过外场戏。

那天，我们在小街上参观了几个饶有趣味的博物馆，然后来到老街酒楼。老板顾雪荣有书画雅好，待人真诚，早前在阳澄湖边开饭店，后来移至老街，以乡土风味近悦远来。

“爓”是一种很古老的烹饪方法。

大闸蟹当然要吃，还有油爆青壳湖虾，壳脆肉嫩，鲜香扑鼻。野生鳜鱼一尾，加青鱼、鲫鱼、鲤鱼的籽和泡一起红烧，浓油赤酱，卤汁紧包，装盘后撒一大把青蒜叶，红绿相间，是辣豁豁的风情。翘嘴鳜鱼稳踞盘中，有王者风范，鱼籽鱼泡分列两侧，如卫兵伺立。鱼籽坚实而有劲道，鲜香直冲鼻腔。鱼泡软而不烂，有相当的韧劲，农家风味予人特别的亲切。

最让我们惊艳的是一只爓鸭。“爓”是一种古老的烹饪方法，早在周秦汉唐时代，将肉食埋入灰火中煨烤至熟叫爓，以后演变为将鸡、鸭、肉等原料，调以五味老火慢炖。嘉定、苏州、湖州等地也有爓鸭，但巴城的爓鸭另有一功，白汤本色，菜油要多，老卤中加二十多种芳料药材，讲究的店家还会加几只鸽子、鹌鹑来佐味。

爓鸭选用散养的青头麻鸭，养足一年仍然个头不大，皮下脂肪很薄，肉质鲜美，入口细品，草药的芬芳与鸭肉的腴香一起在唇齿间盘桓。

老板娘还为我们烧了一砂锅蟹粥，大闸蟹一斩为两，蟹肉蟹黄与新大米相互融合。执匙一尝，鲜香至极，我真想连尽三碗——要不是考虑到吃相的话。

酒足饭饱，醺醺然神驰千里之外矣。窗外突然传来船家的呼声，我探身张望，只见身穿青布短褂的娘子立在船头，举着一只水淋淋的竹篓缓缓驶来。顾老板快活地走向河埠头，从两人的对话中得知，船娘忙了一个上午才捉到三尾青鱼、一只甲鱼，趁鲜给老顾送来。老顾接过竹篓，付了钱，满脸欢喜地上楼对我们说：“杨林港上还有零星小网船，三瓜两枣地搞点副业，有人还养了七八只鱼鹰帮，有鱼就捉，没鱼就停在岸边给游客拍照。每天收获一篓半篓鱼虾卖给熟识的酒家，赚点零用钱，都是野生的，味道鲜得来。你们干脆吃了晚饭再回上海吧？”