

## 蛤蚧的委屈

叶青

蛤蚧是生长在潮间带至浅海泥底的贝类海鲜。如果一户人家有不同性别的两个或几个孩子,女孩长得高挑健硕,而男孩矮小瘦弱,邻里就会窃窃私语:这家怎么“蛏子不大蛤蚧大”,遇到尖锐刻薄的角色,还会加上一句:“猪不肥,肥仁狗,稻仔不长,长仁草”。说的是该肥的不肥,该长的不长,搞错对象!蛏子理所应当肥大,蛤蚧就不应该养得那么肥大,抢占了蛏子的风头。

说来说去,蛤蚧不被待见。实际上,蛤蚧是夏日最清口的佐餐菜肴之一,它有大大方方的学名——渤海鸭嘴蛤,但少有人知。蛤蚧生活在浅海泥滩中,喜欢往海泥肥沃处钻。蛤壳椭圆形,又薄又脆,半透明灰白底色,腹部边缘和壳顶部有淡黄色波线,像是它生命的年轮。两片薄壳夹着一团鲜肉,因形似蛏子,也被称为“小号蛏子”,地位却有云泥之别。

其实,世间万物,自有平衡。我家乡有一句民谣:“三年水流东,三年水流西。”意思是此一时彼一时,风水轮流转,就像人生有时起有时落。蛏子再肥,到了八九月也就像豆腐渣无味,蛤蚧再不堪,在海滩的六七月,却也肉质鲜嫩,甘甜肥美。因价格便宜,以前海边人家一麻袋一麻袋买来吃,旺发的

以前麻雀可真多,让人觉得天是麻雀的,树是麻雀的,屋顶是麻雀的,在麦浪稻浪上成群结队绕着飞的是麻雀,似乎田地也是麻雀的。记忆里,平日能见到的鸟类基本上都是麻雀,我们是在麻雀陪伴下长大的。一年中有一段时间会有燕子,在春天,来这的目的是找一个对象,下一窝蛋,然后孵啊孵啊,孵出一溜张大嘴巴讨吃的燕崽子;然后喂啊喂啊喂,喂成了小燕子;然后飞呀飞呀飞,会飞了,全都飞走了。偶尔见到大雁,在高空飞越,一年最多一两次;难得看到鸥或鹭掠过,在黄浦江上,或在海边,鸟与人始终保持足够安全的距离;白头翁是有,来也匆匆去也匆匆,最多一只两只。

能见到的就这些鸟,最熟悉的是麻雀,最耳熟的是麻雀叫。虽然听了六七十年,仍没听懂雀语。虽然麻雀使用的单词只有两个:“叽”和“喳”;词组由“叽、喳”变短,“叽”“喳”“叽喳”“叽喳叽喳”“叽叽喳喳”……鸟语怎能让人听懂?鸟是绝对不想让人晓得它们交流些什么。经过长期观察和研究,我发现鸟的语言不能单从词去分析,要同时看其形态,麻雀的肢体语言更丰富;此外,语音语调都有着复杂的表达力。听过温州人说话吗?好像就一个“咀”字,他们的天是“咀”地是“咀”,油盐酱醋都是“咀”。同雀相似,所以温州人说是“鸟语”。

我的重大发现是从一只小麻雀那儿得来的。小麻雀误入我家,到处乱飞乱撞,把自己撞趴了,当我把它放在掌心时,它的心跳居然传递到了体外,传递给了我,然后只说了几声“叽”,就合上了眼,整个过程没有说过一个“喳”。我的分析是,“叽”是求,求生,求食,求解;“喳”是唤,只在群欢愉悦时使

时候还用板车拉去馊肥。浙江台州人称腌蛤蚧为烂芝麻壳。我先生说自己上初中时,暑假常与几位同学一起在现温岭市箬横镇的官河游泳。正是长身体的时候,回家时肚子饿得慌,就从大盆小埋里摸出一小碗妈妈腌制的烂芝麻壳,就着咸鲜的烂芝麻壳,一口气扒下三四碗番薯丝饭。我婆婆还把烂芝麻壳的卤水当盐和增鲜调味品用,烧丝瓜汤,炒冬瓜、蒲瓜时舀一小勺入锅,我先生喝得稀里哗啦,吃得胃口大开。现在我们都知这并不科学,咸卤亚硝酸盐含量高,但那个年代就这么讲究。他还说烂芝麻壳打开后水灵灵的一腔肉,有点咸,但刺激味蕾,特别清口,是海洋的原味,一个夏季一缸子烂芝麻壳吃不够。

上世纪70年代末,东海就制定了严禁夏季拖网捕鱼禁令,长达三四个月。虽然海洋禁渔区不可越雷池一寸,但那广袤的浅海滩涂,神秘礁岩潮池、海沟岩凹,遍布各种海洋生物,有软体的、甲壳的、海藻的。它们在闷热的夏季随着潮汐起落、躁动、集聚、分散,海边人家把讨小海收获的蛏子、泥螺、藤壶、螃蟹等大部分拿到街市上卖,蛤蚧留着自己吃。好厨师一把盐,渔家妇女性俭,又善厨事,腌起咸货就像鸭子进秧田,心中有数。腌好的蛤蚧,咸

度适中,是夏季最早开启的咸腌菜肴。烂芝麻壳褪去淡褐色的腿裤,就像去掉蛏子的侧体线,整个儿肥美的白肉,一点一点地嚼。这朴素易得的食物,配上青菜豆类,和不时出现的小海鲜,成为我们成长岁月共同的记忆。

很长的一个时期,蛤蚧销声匿迹,也许是隐入更深的泥洞,消化它的委屈。也许是人们生活有了改善后,不想买廉价的蛤蚧,讨小海的一些因此也放弃了它。

就在近几年,家乡的菜市场档口上可见一盆盆蛤蚧,它们浸在水中,伸出长长的腿滋水,手一碰就缩进去。还有以前咸腌在瓷缸里的蛤蚧,装在玻璃瓶一小瓶一小瓶卖,还相当畅销。人们在众食物选择上有返璞归真的现象。

回老家时买几斤蛤蚧回家,像接老朋友归来,想着让它们以美好的姿态出场。

最本色的烹制是清水煮蛤蚧,那也是有手工艺。要煮出肉质鲜甜、饱

天热,胃口不佳,妻嘱我去一家老字号南货店买些糟菜。踏进店堂,一则温馨的启事令人动容:启事除提醒顾客不要一次购买太多,即买即食、冰箱冷藏储存外,还特意关照:因天气炎热,顾客返家途中用时不宜超过“一小时”。我回家需地铁转公交,肯定超过“一小时”,只能忍痛割爱。

这则启事让我对这家南货店的好感油然而生。糟菜割爱了,原先不在计划内的各类食品却买了一大堆。不禁想起常见的一些商家门口大喇叭轰鸣,“跳楼价”“大出血”“一折甩卖”等大幅促销标语迎风招展的热闹场面。商品

满弹牙的蛤蚧,就要懂得“蟹眼已过鱼眼生,颯颯欲作松风鸣”的义。清水煮蛤蚧无需大料下锅,只在水中放点盐就起火,待锅底布满蟹眼大小的气泡,也像鱼群吐出一串串泡泡,慢慢扩张为鱼眼大小的气泡,正准备翻滚还没滚出来时,锅里仿佛松风大作,这时,刻不容缓,倒入蛤蚧,让即开未开的水刚好把蛤蚧的两片薄壳打开,立即用笊篱一把捞上来。一旦水沸腾了,于无声处,那人锅的蛤蚧鲜味反而会溢开了的汤带走,肉质缩水变老,品相也不生动。

清水煮蛤蚧水中加盐多少也很讲究,盐是用来提鲜味,有一种抽象的“存在的不存在感”,这才恰到好处。一大盆开口和半开口的蛤蚧放在桌面上,最好有一大脸盆。把芫荽、小米椒、姜蒜末放在小木白里舂化,倒酱油、醋配制蘸料,与好友对坐,一人面前有一个大塑料盆可放蛤蚧壳,伸出兰花指,蘸酱、吮肉、弃壳,漫不经心闲聊,盆里闪着光泽的纤薄壳越堆越高,山水人文或

小院北侧那条宽五六米的界河,因其东西走向的浅浅河道与南北走向的主干河道的河床存有明显落差,故四季静如止水,不起涟漪,倒像一面长长的镜子,映照看春柳的飘拂,夏阳下戏水的麻鸭,秋空中飞舞的枯叶,冬日夕阳里成群觅食、衔枝筑巢的鸟雀……

小河“明镜”了好多年,有一年竟浮起了成片的绿藻,游荡在河中枯枝败叶间。唯见到成群的“小穿条”喽喽水草泛起的细微波,似乎证明着这条小河还活着。

直至两年前,小河斜对面换了一家院主,据说新院主退休前从事旅游工作,老宅改建成民宿后,吸引了一拨拨年轻人。许是为了改观界河,强化水乡风貌,新院主默默种下了莲藕。去年春末,只见他家的河段里蹿出一枝枝尖角荷叶,迎风摇曳。待到仲夏,不算太密匝的荷叶间,突突开出了好几朵粉红色的荷花,煞是好看,第一次打破了小河的平静,平添了一次新鲜之美。大如面盆的荷叶在微风中窈窕着纤细的腰肢,俨然将河道当作了走秀T台……我情不自禁地窃想,

那片荷花何时能向东蔓延

到我小院的河面?

随着冬日来临,湿冷的寒风劲吹着河面上枝丫横斜的枯荷,其凄美的身影着实让人怜爱。一过腊月,我便急切地期盼着暖春到来。其实,匍匐在河床淤泥中的藕根,经过一年“盾构式”的潜伏,已悄然向东延伸而来。只是,它也在等候春江水暖的仲春,突然冒出一片尖尖角来,给界河两岸的近邻一个惊喜。

## 夜光杯

### 温馨启事

陈祖龙

为何低价出售?过了保质期?款式陈旧过时滞销?保管不善质量受损?商家语焉不详,讳莫如深。低价虽然吸引人,顾客心中仍有“吓丝丝”的忐忑感。

尽管店门口大喇叭震耳响,促销彩旗飘飘,闹猛是够闹猛了,店堂内依旧少有顾客光临。

经商,诚为先,信为本。把商品的特点明明白白说在明处,把降价出售的真实原因老老实实地告诉顾客,有可能会暂时失去一部分顾客,但赢得的是顾客的心。假以时日,何愁生意不“飞”起来?



家长里短的言语间,每一句都是悠然见南山的气韵。

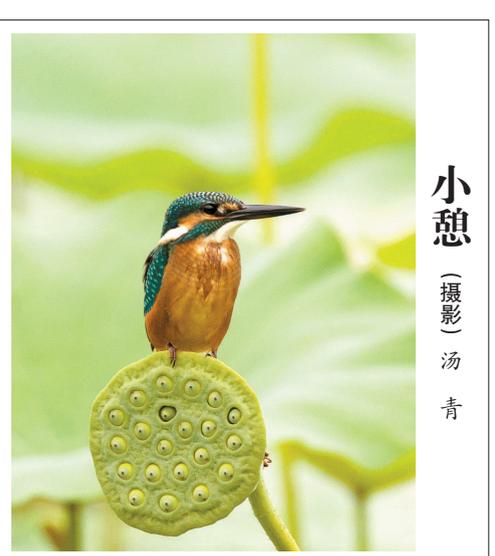
爆炒蛤蚧,用姜丝、蒜末、鱼露、蚝油,让蛤蚧裹上一层薄薄的外衣,舔舔外壳的滋味就满口馋涎,再探出舌尖,卷走蛤蚧肉,一个又一个,此起彼伏,手持一盅白酒慢慢咪,那是生活不疾不徐的样子。

清汤蛤蚧,撒一把葱花,与“天下第一鲜”蛤蜊

在钢厂待了几十年,对工厂浴室沉淀的一些往事,就像那池上升腾的水汽一样,时常在脑中弥漫。

当年从北方分配来的称“澡堂”,上了年纪的师傅喊“浑堂”,而大部分的工人则是叫“浴室”。不管叫什么,对它的钟爱是无需多言的。听那些最早进厂的工人说起,还在1958年建厂伊始,厂区就同步建起了浴室,身处烈焰熊熊浓烟滚滚的炼钢炉台上,工人烟熏火燎八小时,蓬头垢面进去,在这里洗去一身疲惫和满脸灰烬,方能抖擞精神出得厂门。浴室很简陋,大都是用毛竹芦席搭建,冬天刺骨的寒风钻过芦席吹向裸身的众人,于是全部钻进热水池,只留一颗脑袋在水面上;寒风可以躲,雨水可就躲不过去了,外面下暴雨,浴室里头就下小雨,透过芦席顶的雨水滴滴答答直往大家头上洒来,天上的雨水池里的热水搅混在一起……师傅们不怒不恼,还说了笑话:先烈们以前是火烤前胸暖风吹后背的众人,我们是热水胸前流雨水头上走!芦席棚浴室的时间并不长,后来就建起了砖瓦结构木梁架柱的浴室。

从有了浴室开始,许多工人的一天是从“水包皮”开始的。大清早进得厂门



小憩 (摄影) 汤青

汤相比,各有千秋。蔡澜到老字号潮州餐厅“斗记”吃饭,他说,每年当薄壳(一种潮州盛产的小贝)是季节的时候,“斗记”会为你烧出乡愁来。如果你嫌它用大蒜太单调,要求用咸菜汁和金不换伙计也乐意。蔡先生绝

对分得清蚬仔、贻贝、海瓜子等种种薄壳贝类,潮州盛产的无名小贝八九不离十就是蛤蚧。

现在,这夏日的鲜物,经常出现在食堂、排档、宴席的餐桌上,人们趋之若鹜,喜欢尝一口自然的清味和鲜甜,蛤蚧不再委屈。

先去浴室,在清激滚烫的池水里泡上一个时辰,是他们一天中最舒心的时刻;然后去食堂吃早点,然后再去自己的工场间。几十年如一日,似乎不去池内泡上一回生活中就缺少了什么。浴室上午一般是清静,待到下午早班工人下班时,此地就开始热闹了,一波波人流直朝里涌去,到傍晚五点随着常日班人下班,自然是浴室高峰期,那时已经用上了蒸汽锅炉,但大冷天热水往往还供不应求。这难不倒工人师傅,他们搞技术革新,将电炉

的冷却水引入管道,一旦热水不足就及时开启阀门。相比自来水这种冷却水有股铁腥味,于是又加装了一套过滤设备。不知从何时起形成的惯例,每年春节前几日,浴室对工厂家属全天开放。这几天浴室门前热闹得不亚于节日的小菜场,拖儿带女扶老携幼的景况,使得原本单调的厂区大道上平添了几许市井气。家属们澡洗好并不急于回家,而是一路赶往食堂,那里的松糕花卷肉馒头等性价比绝对高。

这是一个值得留恋回味的美好时光,许多年以后虽然工厂纷纷消失,但浴室的惬意、食堂糕饼和菜品的美味却永远无法消失。

## 工厂浴室

邱伟坚

## 七夕会

许是距离太近的

真实感,小面盆似的粉红色花朵,参差掩映在大面盆似的碧绿荷叶间,盖满了整条河道,几乎看不见河面了,让人会有一些想坐上去的冲动。唯独站在围了新河岸的水桥头边,赤脚浸在比先前更清澈的河水里,才倏然意识到蓬勃的荷花荷叶之下,依然还是那条界河。

一天干完田活,来到水桥头濯足,我突然发现,河道中我院与东邻相隔的那道尼龙网前面新设了一道绿色的铁丝网,尽管我不属于邻里之间设置河道“分界线”之类的小农意识,但这片绿网是由谁设的呢?为什么要加设?仔细察看,似乎找到了答案:铺满河道的新荷就此打住,不再往东延伸。由此,我不禁感慨,这位种荷邻居善解人意的美意,或许人家不一定像我那样喜欢荷花,事先打过招呼了?

夏日去小院,感觉那片密匝如篷的新荷,明显改变了原本热气蒸腾的河面,随风荡漾着阵阵荷叶的清香和荷花的芬芳,真是赏心悦目……

我打算绕到对岸去拜访那位种荷的美邻,真诚感谢他的恩赐。

## 美邻赐来一片荷

丁汀

早春的小河,犹如一位怀春的少女,矜持的水面,却掩不住河底得了地气的躁动。不过,我之目力所及,乃是河畔那棵高高耸立的老柳树垂下的第一抹新绿。时至仲春,河面上自西向东,突如奇兵天降,那片才露尖尖角的荷叶,披挂着晶莹的露珠,沐浴在晨曦中,不管不顾地在河面上铺将开来,就连俺家水桥头都被大如铁锅盖的荷叶,覆盖得密密匝匝找不到台阶了。

入夏以来,荷花渐入盛花期,含苞的、半开的、怒放的花朵千姿百态,尽显妖娆。许是品种选得好,也

## 雅玩