

海边人家

## 菜篮子拎出了生活的变化

□鱼享

近年来,年近知天命的听婶爱上了逛菜市场。出嫁前,娘家生活困顿,吃饱穿暖是一家人的愿望。成家后,夫妻俩白手起家,一砖一瓦几乎都是从小牙缝里省下来的。后来虽说经济条件好一点,但是奔波劳碌,一家三口基本都吃食堂,休息日又常常觉得疲沓,得过且过,生活潦草。

近年来,生活越来越好了,听婶就想自己也该有所改变,她觉得第一件要改变的事,就是“好好做饭”。“好好做饭”的第一步自然是采购食材,经过“实践”,听婶也摸出些采食的门道来,沉迷其中,其乐无穷。

听婶采购食材的主阵地是菜场。岛城的这个两年前刚刚建成运营的中心菜场,总面积两万多平方米,全封闭设计,相比以前要踮着脚尖、拎起裙角小心走路的菜场,这个菜场简直是“天上人间”。菜场摊位“干湿分离”,一楼水产区,二楼蔬菜区、鲜肉区、副食品区,三楼还有餐饮区。这还是“智慧菜场”,每个摊位上都有一个电子显示屏,顾客在买菜过程中可以全方位体验快捷支付、商品追溯、信息查询等功能。服务台、检测室、净菜间、母婴室、休息区等基础设施一应俱全,能够有效满足消费群体在消费过程中附带产生的不同需求。菜场是集聚烟火气息的市井之地,更是一个展现城市面貌的窗口。菜场里,四时蔬果,江海湖鲜;原生态的,巧加工的;色彩纷呈,形态各异,气息迷人;有的食材是旧相识,有的是初次见识;它们层层叠叠,铺展开去,让人笑意盈盈,往来穿梭,这一切,如同一本生活的教科书,内容丰富,意蕴深远。听婶流连菜场,常常会忘记自己的任务是采购食材,恍然有种逛大观园的感觉,看看鱼虾好喜欢,摸摸蔬果也中意,闻闻烧鸡白斩鹅,食指大动。这一圈逛下来,菜篮子却反而还是空的,回过神来,摸摸自己的头,只能从头再“检阅”。

身为土生土长的东海边大小渔村人,海产品必然是占据半壁江山的。以前岛城的渔船捕获要么在海上直接被冰

鲜船收购,要么回港前去鱼货交易市场出货,等回到岛城,基本上空船了。近年来,岛城渔嫂们也做起了电商,把岛城的海鲜卖得风生水起,岛城的一些渔港码头也被听婶们开辟成了“第二菜场”。每当带着渔获物的渔船回港时,听婶们就会第一时间赶去渔港码头。

船一靠岸,最新鲜的海产品就精彩登场了。鱿鱼、带鱼、马鲛鱼、红虾、活皮虾、螃蟹、皮皮虾,叫得出名字的和叫不出名字的一箱箱地在船舱里搬上岸,每搬上来一箱,人们就围上去喊“这箱我要了,这箱我要了”。听婶也在人群中伸长脖子寻找中意的对象,和姐妹们一箱一箱地合购。她学会了海鲜各种加工方法,小鲳鱼、白果子、梅童等,当天晒干,那个鲜香哦,想想都令人咽口水。“秋下老北风”一起,鳗鲞、带鱼挂起来,“新风鳗鲞味胜鸡”,风味名菜有哪个不爱的。“海蛤蜊”和“海泥鳅”浑身黏糊糊的,又似乎通体水做的,但是晒干后,“鱼鲞烤肉”,好吃得没法形容。去码头采购,除了鲜鱼,有时还能邂逅干货,对虾、皮皮虾、墨鱼、猫猫花鱼……都是离开海水就直接交由海风和太阳脱水的,闭上眼,细细体味在丝丝缕缕的肌理中,最纯的鱼鲜味中那馨香的阳光,那绝对是听婶最喜欢的休闲食品,没有之一。

有的特产是需要到特定的地方去买的,那是听婶们的“特产菜场”。例如海蜇,最好是去“两头洞”买,那里是全舟山最好的。“两头洞”在岛城西端,原为悬水孤岛,分南北两岛,中间相隔一条港湾,两头通海。后因海陆变迁,两岛渐渐合并为一岛,就更名为“双合”了。上世纪八十年代,仇家门大坝把双合和本岛相连。但人们还是喜欢叫“两头洞”。早在明清时期,“两头洞”的渔民就有捕捞海蜇的传统,当时已经有人专门从事收购和制作食用海蜇的生意了。几百年来,“两头洞”人传承着自己独创的加工方法,当地很多七八十岁的老人从十几岁开始,就在这片海域捕捞海蜇,通过古法腌制“三矾”海蜇是他们的“传家宝”。近年来,随着近海资源的衰退,海蜇的产量也下降了,“两头洞”海蜇更成了炙手可热的紧俏货。“买两头洞海蜇要趁早”,一到季节,听婶就和姐妹们就坐班车去“两头洞”,看渔人动作熟练地搬动海

蜇,添卤加盐,看过瘾了,就买两箱刚封进桶里的“三矾”海蜇回来。海蜇保存得当好几年都不会坏,一年四季都可以用来做开胃凉菜,宴请、家常,大受欢迎。

如果想吃滩涂货,最好去东沙菜场,那是听婶的“网红”菜场。地处岛城西北端的东沙古渔镇,史称“东沙角”,位于著名的曾经盛产大黄鱼的渔场岱衢洋沿岸。东沙曾经是个远近闻名的渔镇,随着渔业资源的衰退,退去了往日的繁华。东沙角和附近的新道头、西沙角的海日渐退却,滩涂显露出更宽广的胸膛。这里还有很多迷恋着大海的人们,滩涂就成了他们的用武之地和乐园。他们把望潮笼、串网放到滩涂上,待潮水涨上来,鳐鱼、泥鱼、肚鳗会被潮水赶进网来,有时还有青蟹、水白虾等,望潮也会乖乖地爬进结构奇特的望潮笼里去。在等待的时间里滩涂客也不闲着,还可以用一个巨大的三角形的竹竿和网制成的俗称“扳罟”的器具打捞海水里的小伙伴们。等到潮水再退去,滩涂客就踩着个样子像一条反过来放置的长板凳的“滑泥船”,去收取战利品。滩涂里也有海瓜子、芝麻螺、蛤蜊、蛏子、海藻等,拾取它们是有经验的滩涂客热衷的游戏。想吃东沙的滩涂货,一定要起个大早,坐第一班公交去。因为这些货色,数量的多少全凭老滩涂户的兴趣和滩涂的慷慨与否。即使数量有时多一点,也可能刚拎上滩涂就被早就等候的饕餮客买走了,而能在东沙菜场里买到这样的滩涂货,很多时候像买彩票一样。这些在菜场里高价都买不到的滩涂货,不仅让听婶大饱口福,接下去的很长日子里,她都乐此不疲,生活极有乐趣。

季羨林有文章说,逛菜市场,真是人生一大乐事。以前的听婶,从来没想过自己也会爱上逛菜市场。拎起菜篮子,去菜市场看看那些未经修饰的生活百味,去体会朴实无华的烟火气,看似平淡,却最抚凡人心。

现在的听婶,每每拎起菜篮子,笑容就像刚出东海水的鱼虾一样“透骨新鲜”。逛菜市场,品人生味。

舟山味道

## 透着年味的“土豆腐”

□安然

又快过春节了,忽然想起上世纪五十年代自做的“豆腐”来,我们称作“土豆腐”,味道可鲜美啦。乡村农家土豆腐只在过年的时候做,既丰富一下节日餐桌,又可以招待客人。

在没有机械设备旧年代,老家这个小村庄,凡是过年过节,几乎家家户户都忙着磨豆子、做豆腐。那个年代做豆腐是用石磨操作的。我们村只有堂叔家有石磨,所以大家要想做豆腐,要提前向他预约。

在我的印象里,每年我的祖母和母亲都在腊月初八之前,早就准备好做豆腐的材料,即筛选好颗粒饱满的晒干了的黄豆粒,又与堂叔家商定好磨豆腐的日期。

堂叔家的一间堂屋专门安放老石磨,作为磨豆腐、磨面粉的用房,也称为磨房。石磨上,有一根用木头做成的“丁”字形的磨担,需两三人合力才能操作,一个人往磨洞里添料,一个人拉着磨担转圈,这样石磨转动起来。

轮到我家做豆腐的那一天,父亲不下地去干农活,跟着祖母,一家人来到堂叔家的磨房,我和弟弟是凑热闹来

的。祖母是指挥者,叫父亲和母亲拉磨,自己负责往磨洞里添加浸泡过的湿黄豆。石磨“沙沙”作响,欢快地转动起来了。一会儿,湿乎乎的乳白色的豆汁顺着石磨“滴滴答答”地流入放在磨下的木桶里。不到一个上午,黄豆就都磨好了。

做豆腐的水是有讲究的。我记得,堂叔是做豆腐的老手,他说,用村后大山水库的水比村口的井水好,做出来的豆腐细腻柔滑好吃。所以,我的父亲和母亲,一大早就去水库挑水,把大缸盛满。之后就由堂叔帮我们点卤水。只见他将磨好的黄豆水过滤去渣,然后倒在锅里煮沸,退火后,静等半个小时,出锅放在模子里,白布包好,等上一段时间,成型,就这样做成了豆腐,我们当地人称为“土豆腐”,也称“水豆腐”。跟现在机械化的作坊相比,这算是最古老的磨豆腐的方法吧。

水豆腐制作好后,父亲用水桶挑回了家,存放在厨房里一个盛满水的缸里。做得多了,有亲戚好友来,捞上几块赠送,也算是上好的礼品。

我最喜爱吃自做的水豆腐,柔柔腻腻,细细滑滑。大冬天冰冻的天气,有时候厨房水缸里的水结成了冰,趁父母不

在家时,我就偷偷捞出豆腐块来,不加热,直接吃,冰冰凉凉,口感清脆,也不坏肚子。

豆腐块,在油锅里煎炸成金黄色,撒盐捞出入盘后,撒上葱花,便是一道美味菜肴,是待客必不可少的。豆腐也可以与青菜煮着吃,家里的青菜、萝卜多得是。

豆腐,乡村老家曾经的土豆腐,在我的记忆深处,永远回味无穷的美味。只不过现在想再吃到老磨坊的豆腐,已经是不大可能的事情,机械化的制作早已代替了纯手工制作,堂叔家的石磨也不见了。

“流珠磨雪湿霏霏,炼作琼浆起素衣。出匣宁愁方壁碎,忧羹常见白云飞。”这是元朝时张昉写的《豆腐诗》有关对豆腐的形象描述。

我对于豆腐情有独钟,尽管现在酒家饭店,有着许多豆腐菜肴,麻婆豆腐、油炸豆腐、白菜豆腐、家常豆腐、干叶豆腐……豆腐在大厨的手中,花样百出。但我依然忘不了家乡曾经的老作坊磨豆腐的方法所制作出来的豆腐,它的口味是那么的香甜、美味。

屋檐下

## 谢年

□妖微

婆婆打电话问我,今年要不要谢年?

我说,要,一定要好好谢!谢年又称送年,是舟山民间祭祀活动,恭请天地神明保佑百姓在新的一年里风调雨顺,年年有余,岁岁平安。同时,这个“谢”字又包含着拒绝、凋敝之意。2022年,必须“谢”!

这一年,我经常在梦中惊醒,有时候因为找不到核酸检测点,有时候因为错过了常态化核酸检测时间。梦里常是路途遥遥、步履艰辛。醒来时依然惶恐,打开手机,看看绿码是否还在。做核酸成了工作之余的必修课,人们正常衣食住行的必备前提。

这一年,远方依然是无法抵达的远方。年初时曾做过计划,抓住疫情空档期,经历说走就走的旅行。但还是一次次在即将出行前因为疫情而却步,担心留在远方没办法及时回来,或是担心回来后需要一段时间的隔离;受制于工作单位的防疫政策,非必要不出市。在无数个“下一次”的期待中,日子,凄凄惶惶,过到了年尾。

这一年,手机必须时刻拿在手上,随时随地打开支付宝,扫一扫。进入商店首先关注的不是商品,而是场所码。A店和B店仅一墙之隔,却有着不同的码,如同象棋棋盘上的楚河汉界。去过哪里?和谁在一起?行程码比任何人都关注我们的行踪。病毒仿佛无处不在,充斥在我们所能呼吸到的任何地方。

这一年,有了被静默管理的经历。生活的节奏瞬间发生了改变,很多稀疏平常之事突然变得举步维艰,自由,倍显珍贵。

这一年,我们严防死守三年的疫情防控政策有了重大调整,年前最后一个月形势变化。受到新冠病毒感染的人们与病毒做着抗争,用免疫力努力筑起身体的防御之门。

我们经历过的惊慌、委屈、郁闷、辛酸,似乎都与疫情有关。“时代的一粒灰,落在人头上,就是一座山。”我们的内心充满悲悯,因为那些生活无以为继的人们、那些未能活过这个冬天的人们、那些在病痛面前苦苦挣扎的人们、那些终日惶恐担心的人们……“为什么我们总是眼含着泪

水,因为我们爱得深沉。”

所有的一切,终将追随滚滚向前的时间,成为无法忘却的记忆。

黑暗总会与光明相伴。这一年,同样有着令人动容的人与事,在这抗疫之路上,与我们同行。抢救救灾的人民子弟兵;舍小家顾大家,保一方平安的医务工作者;快递小哥前赴后继,保障着一方地域的物流畅通;小店主让出经营场所,为因封控而流离失所的人们遮风挡雨;邻里相助,将供应紧张的退烧药悄悄挂上橱窗……

我们的内心注入了温暖与感动,唯有人与人之间的相视相望,才能成就生命最坚硬的盔甲。

春天,总会与我们不期而遇。小草在泥土里涌动着破土的力量;梅花悄悄吐出了新蕊;早餐店的门口又蒸上了热气腾腾的包子;工地的轰鸣声重新响起……

生活,总要继续。经历过苦难的人们,必将活得更加坚强。

2022年,“谢”了。2022年,再也不见!