

一螺一鲜

□吴言



泥沙，蒜蓉辣椒一炒，香气满屋，肉质细嫩清甜，简简单单，却百吃不厌。

礁石深处、石头底下，藏的是辣螺。

辣螺长得粗实，壳厚厚的，表面疙疙瘩瘩，摸起来硬硬的。它不爱光亮的浅石滩，专躲在背阴的石缝里、大石头底下，还有牡蛎丛生的缝隙之间。一块石头掀开，常常一窝一窝聚在一起，紧紧贴在石壁上，抓得牢牢的。

摘辣螺要轻，手指微微一拧就下来。它之所以叫辣螺，不是浓烈的辛辣，是吃起来尾端带着一丝丝清辣，很特别。清水白灼最好，保留原本的海味，嚼起来紧实耐吃，越嚼越鲜。海边人过日子，偏爱这种不花哨、实打实的味道。

潮边平坦的石头上，随处能看见奋斗螺。这种螺外形很好认，壳扁扁、宽宽的，形状像农家扫地用的小畚斗，朴实憨厚。它们喜欢待在靠近潮水的平缓礁石上，成片贴着石头生长，安安静静的，不藏不躲。畚斗螺性子温顺，附着力不强，看见之后，指尖扣住壳边轻轻一掀，轻轻松松就能取下来。它的肉厚实饱满，最适合煮汤。清水下锅，滚几下，汤汁就变得清亮鲜甜。一碗热汤下肚，满口都是大海干净朴素的味道。

礁石滩里最难得、最金贵的，是佛

手螺。佛手螺虽然长在浅滩，却专挑海浪日夜冲刷的陡石缝扎根。一簇一簇嵌在岩壁里，外壳粗糙分叉，样子像收拢的手指，所以大家都叫它佛手螺。

捡佛手螺最费功夫，也最考验耐心。生长的位置险峻，石头又湿又滑，不能急，要站稳脚步，拿小撬刀顺着石缝慢慢撬动，整簇取下。硬扯硬拽，不仅掰不完整，还容易伤到手。正因为常年经受风浪洗礼，长得极慢，没法人工养殖，所以味道格外鲜美。白灼之后剥开吃，肉质嫩爽鲜甜，比一般螺贝更醇厚，算得上礁石滩里藏着的顶级鲜味。

一潮海水退去，慢慢捡上半个时辰，小桶就渐渐沉甸甸的。海风轻轻吹着，带着淡淡的海腥气，耳边是细碎的潮声，心里安安稳稳的，什么烦恼都淡了。

仔细想想，这些海螺，也像世间各色的人。芝麻螺平易普通，随处可见，是烟火人间；畚斗螺安然自在，随遇而安；辣螺藏于深处，沉稳内敛；佛手螺生于险处，历经风浪，才成珍味。万物都有自己的位置，也都有自己的成长方式。默默生长，慢慢积蓄，终有属于自己的滋味与光亮。

日头慢慢升高，潮水开始悄悄回涨，就知道该往回走了。

提着一桶满满的海味回家，简简单单烹煮一桌海鲜。山珍海味再名贵，也比不上自己亲手在潮落礁石间捡来的欢喜。

海边人的幸福，向来朴素，一潮一水，一螺一鲜，便是安稳踏实的人间好日子。



晒鲞头

□风中芥子

晒鲞头，也就是晒各种小鱼干。鲞头，是我小时候家乡在夏季“双抢”之前必备的储备菜肴。年迈的父母回忆这些往事，记忆犹新，神情仿佛又回到了当年。父亲说，每年盛夏时，自留地里蔬菜品种少，碰上干旱更少，“双抢”又是一年中最繁忙的时节，需要适当的荤菜营养，除了偶尔买些猪肉之外，鲞头便成了佳肴。

出梅以后，挑一个晴朗、有风的日子，村里的男人们便相约去螺门、小展等渔村里晒鲞头。家距渔村有十几公里，需要翻山越岭，那时候没有自行车，坐公交车又赶不上买鲜鱼时间，所以只能起早徒步。父亲回忆：“他们往往在凌晨三点起床，准备好当天的午餐，挑上箩筐，有时带些南瓜、豆类等农作物作为交换，翻越弄堂岭和雪岭，天亮时才赶到渔村码头。”他们那时喜

欢去一个叫小展的渔村晒鲞头，因为那里的渔船是头天晚上出海第二天早上返航，鱼儿透骨新鲜，晒出的鲞头咸淡自己可以把握。而另一个叫螺门的渔村，渔船的出海时间长，鱼在船上就已经被加工腌制了，很咸。

清晨，码头边聚集了越来越多的买鱼晒鲞头的人们。渔船一靠码头，他们便上船购买，与船老大讨价还价。一般每家会购买一大筐，五六十斤。那个年代没有禁渔期，初夏捕捞上来的大都是幼鱼，如一二指宽的小带鱼、小墨鱼，还有小鲳鱼、小龙鱼以及小黄鱼、小梅童鱼等。鲜鱼买来后，就在码头边上的海水池里把表面清洗干净，不去除鱼的内脏、墨鱼汁，然后再在海水里浸泡，浸泡的时间根据自己想要的咸淡口味决定。用海水浸泡腌制、一天就晒干的鲞头味道最是鲜香。

清洗好的小鱼晒在码头边海塘的大石块上，其间翻晒两三遍，鲜鱼便晒成了鲞头。其中的小鲳鱼、小带鱼晒成似枫叶、似飘带的鱼干。等到下午三四个点钟的样子，大伙儿便将鲞头收拢，收拾起工具，肩挑手提原路回家。这一担鲞头一家人要精打细算地吃。

那时候我还小，不用参加劳动，跟着奶奶烧饭。奶奶会隔三岔五在中午的饭锅里蒸上一碗鲞头犒劳大家。那带一点点咸味的鱼香伴随着饭香在袅袅炊烟里弥散，瞬间击中味蕾，常常引得烧饭的我饥肠辘辘。中午开饭时，我第一筷子夹起的，就是那刚出笼的喷香扑鼻的鲞头，一根鲞头可以下大半碗米饭，这美味至今意犹未尽。工作以后，每当夏天食欲不振时，便会到菜场买一些鲞头回家吃，但买回来的鲞头却再无少时吃过的口味了。

今年的李子，您吃了吗

□刘小红

周末和好友相约露营时，或许是天气炎热的缘故，在众多美食里，杨姐带来的话梅李子冰，深受大家喜欢，微酸的李子搭配冰糖的甜，清脆爽口，冰冰凉凉还带着淡淡话梅香，看着都让人不停地咽口水，尝上一口，更是酸甜爽脆，味道绝佳，大家都赞不绝口，并纷纷讨要秘方。

杨姐笑着说：“这可是夏天李子最火的神仙吃法，而且还是用赫赫有名的金塘李子做的。本地不是一直有句老话，吃过金塘李子，夏天不生痱子，冰镇李子清热解暑效果最好了。”

听到金塘李子，在场的人便瞬间打开了话匣子，你一言我一语聊了起来。特别对于第一次看到金塘李子青涩的外皮，担心酸涩难咽、不敢尝试的窘态记忆犹新。

对于李子，生长在中原的我们并不陌生。一马平川的中原地区，自古盛产李子，特别是老家，最多的便是嘉庆李。《诗经》里“投我以桃，报之以李”，说的便是这种果子。只是家乡的嘉庆李，青皮时酸涩硬挺，我们是万万不敢入口的，直到红透变软，才敢吃食。

“关于写李子的古诗词，是不是不太多？”旁边小李突然问了一句。

“有的，有的。”身边的小姜突然说：“你看，网上随便一搜就有：东都绿李万州栽，君手封题我手开。圆滑腻含晨露气，味甘醇带旧时苔。蜜饯久渍留清韵，远寄犹藏故里怀。一啖恍然归洛下，满园青实坠莓苔。这首写的就是表达喜爱和怀念李子的。”

“嗯，写得不错，谁写的？”来自定海平日最爱研究当地风物，颇有造诣的周老师突然问了一句。

“没有署名，或许是哪位诗友的即兴之作。”小姜说。

周老师说：“古往今来，关于李子的记载和吟咏从未断绝。借李子寄托乡愁，也有无数佳句。只不过是民间‘桃养人，杏伤人，李子树下埋死人’的这句谚语，放大了它的弊端，才让人有了‘谈李色变’、敬而远之的想法罢了。其实老祖宗流传这些话的本意，是提醒我们，再好的东西，也要懂得克制、把握分寸，心存敬畏之心，不可有过多贪欲。”

听着众人的话，不禁忆起了故乡的李子，故乡的李子与金塘李有别：青果时脆硬酸涩；等到果子由青转红完全熟透，果皮黑红Q弹、那浓稠甜糯的果汁，更是唇齿间最动人的夏日风味，至今难忘。

年少时，在家里排行最小的我，是家里出了名的“小尾巴”。虽是女儿身，却不爱红装爱武装，最爱跟在哥哥屁股后面，看他指挥打仗时威风凛凛的模样。

每一次带我哥哥虽不情愿，可又怕我哭闹节外生枝，打乱他带兵打仗的计划，只好勉强答应，但常常会约法三章：“必须一切行动听指挥；遇事保持冷静，不许哭哭啼啼；服从安排，不得乱跑，看管后方。”对于我来说能参与到游戏中已经是很开心的事情了，哪还管什么条件，当场点头表示同意。

但对于哥哥他们来说，虽然只是游戏，但极其认真。纪律严明，而且对作战地形要求极高，盛夏炎热，李子园便成了他们最好的作战场所。果园里树荫茂密，既是可攻可守的天然地形，又有清

凉树荫可以避暑。哥哥便常常带上他的队伍在林间铺展开来，两军对峙一触即发。外套、水壶、干粮所有的补给用品则由我来把守，成为他们战时休息的大本营。虽然大多数时候我也只能“只闻其声不见其人”，但心里还是美滋滋的。偶尔捺捺不住起身追两步，望见他们跑近的身影又连忙折返，偶尔不小心绊倒摔上一跤，钻心地疼，膝盖磕得青一块紫一块，也不敢声张，拿衣服遮起来，生怕被发现违反纪律，他们再也不带我一起玩。无聊时便一边看管衣物，一边吃着获胜时摘回来的战利品——红皮李子，吃饱困了便靠在树干上睡一会儿。

上学后，我有了自己的同学和朋友，便不再当哥哥的小尾巴。每到李子成熟的季节，学校会组织我们去果园摘果子。老师带队，同学们浩浩荡荡来到果园。在果农的指引下，男孩子们上树采摘，女孩子在树下撑着口袋收获和捡拾。男孩子在树上用手摇，用棍敲，整个人在梯子与树杈之间如猴子般灵活。男孩子看到鲜红饱满的果子，摘了便吃，只在衣襟上蹭一蹭。女孩子看到个大饱满的果子，也会悄悄拿起一个咬上一口，酸甜的果汁瞬间浸满口腔，直透心脾，清甜无比。虽然不会贪多，一棵树只尝一两颗，但一天下来，也常常吃得牙齿酸软，一连几天都咬不动硬物。

而对于金塘李子，我最初的结识是在去年3月，前去参加“柳行李花下，漫读厉敏诗”的读书会后，当时正值李花盛开。会后我们专程去看了李花。几十亩的李园铺展在山海之间，繁花盛放，洁白似雪，一眼望不到边际。海风轻轻拂过，行走在花香弥漫的风里，看漫天飞花、花枝轻颤。不禁疑惑，年少时对于李花竟没有太多印象，也更难把这若雪李花和酸甜的果子联系在一起，而如今人生过半，才懂花开之美。

暗自思索时，身边不知是谁哼起《西游记》里杏花仙的曲子：“桃李芳菲梨花笑，怎比我枝头春意闹。”身边的大哥听到后笑道：“难怪唐僧有此一劫，若我是他，见了这般烂漫春色，也难免贪恋这人间美景。”大家不由哈哈大笑起来。

是啊！小时候，孩童的心思只牵挂舌尖滋味，从来都没有留恋过枝头的浪漫，哪管繁花美如雪，正可谓：年少只贪枝头果，哪顾花开满树春；如今才懂离愁意，方知零落也温馨。

说起金塘的李子，周老师说：“你们知道吗？金塘李子可不是一直都有的，而是被一位秀才从杭州带回来的。当年，他前往杭州赶考，返程途中折下几根红心李枝条，藏在毛竹筒里带回金塘，将枝条在桃树上进行嫁接。没想到嫁接后，经历海风浸润、水土驯化，竟成了如今皮青肉红、口味独特的‘金塘李’。”“这是有县志记载的，现在可不得了，不但成为长三角一张风物名片，还成功申报国家地理标志农产品……”说着，周老师略带自豪地笑了。

望着他从从容容的笑脸，尝着那一枚枚小小的李子，一头系着中原黄土里的乡愁，一头连着东海潮声下的岁月，留在舌尖那份独特的酸甜，却愈发清晰。

