

# 海鲜与乡愁

□中化兴中公司 应红枫

新年前夕,接到远在银川工作的老同学阿海的电话,倒也直截了当:疫情原因,过年不回来了,你再帮我寄些鱼货过来。并特别叮嘱,要多寄几只红膏炆蟹。我一口应诺:好的,好的,我下周双休日就去水产市场给你买红膏蟹来腌。不料他一口拒绝:不要,不要,你去年给我腌来的红膏蟹,咸得我现在还舌头麻。我去!真是伤害性不大侮辱性很强哈。

阿海大学毕业后就一直在外地工作,很少回来,现在岛城除了几房表亲,几乎没有其他亲人了。而对家乡的牵挂,在和我的微信交流中却无时无刻不显露出来,聊到动情处,他说最怀念在老家时饭桌上常能吃到的泥螺、蟹酱。无奈泥螺和蟹酱无法通过快递寄送,我给他寄去一些海鲜干货,聊表慰藉。去年知道沥干后的红膏炆蟹可以包装快递,于是我便做了炆蟹给寄过去,希望他尝到家乡的味道。后来他告诉我,虽然嫌弃我的手艺,但这是来自家乡的特产,那咸味里蕴含了大海的味道,他舍不得扔,还是一点一点吃完了。

我到县城上中学前,一直住在海岛小渔村,靠近大海,走不到十分钟就面对一大片海涂。几乎每个暑假,我都会和一群伙伴一起在海滩上摸爬滚打,其中就有阿海。那时每个暑假背上都会晒脱一层皮,而渔获的快乐,总让人忘记脱皮的灼痛。那片滩涂占据过我们大把的时间,也收获到各种海鲜。不过岸边捡螺(辣螺、芝麻螺、平蒂螺等)、摸海瓜子、打蛎蝗那种小活计是小女孩们干的,我们一般干大的:掘青蟹、钓涂鳗、敷塘等体力活,收获也多。特别是敷塘,把一段长长的浦沟两边用海涂泥拦起大坝,几个人合力把水掏干,那里面活蹦乱跳的鳊鱼、水白虾、泥鱼甚至青蟹,那就是大把大把的收获、大把大把的快乐,至今记忆犹新。

靠山吃山,靠海吃海。每逢佳节,海岛人的餐桌上,最诱人的莫过于有一盆色泽鲜亮的红膏炆蟹,有时一只红膏炆蟹甚至能压住一桌年夜饭的“台面”。去年我腌制红膏炆蟹时因为是无师自通,腌制的盐卤和时间掌握不好,被阿海嫌弃倒在情理之中。今年我还想再试试,特意在水产市场买了几斤上好的红膏蟹,请教了咸货店的老伯,打算照本

宣科再来实践一下。店里老伯说,选择腌制炆蟹,一定要选红膏蟹,因为红膏蟹做炆蟹的口感是其他螃蟹不可替代的。做炆蟹时,先把蟹洗净,缸内盐水的浓度要随蟹放入盐水中能浮起为止,一般要求一斤盐兑一斤凉开水,搅拌到盐粒完全融化,放入洗刷干净的红膏蟹,然后用干净石块、木板或其他重物压住,使蟹不浮出水面。红膏蟹的腌制时间根据各人的口味和喜好略有差别,一般五六个小时即可。腌制好的红膏炆蟹,若暂时不吃,也不可再放入盐水中,因为入卤时间太长,蟹会变得太咸,影响口味。暂时不吃的炆蟹可以捞起后用保鲜袋盛装,放入冰箱冷冻。上桌前一小时把红膏炆蟹从冰箱取出,要在炆蟹化冻前切开装盆,这样炆蟹块面整齐,不会使蟹肉在切开时被挤碎。

除了红膏炆蟹,每逢过年,几乎家家户户还会有一些传统的腌制海鲜,比如糟鱼。以前的糟鱼做法一般都是采用自家酿制米酒时剩下的酒糟。鱼,则多采用鲳鱼、带鱼、鳊鱼、鳙鱼等。做糟鱼的原料为入冬后的海鱼最合适,味道都比较醇厚。糟鱼的制作,主要的工序在于鲜鱼的加工。鱼要刮去鱼鳞,从背部入刀剖开,将鱼的鳃和内脏等全部挖出,清洗干净后,在鱼的内外都抹上盐,再挂在朝北阴凉处,一般两三天之后可收净水分。然后,将鱼切成块,置于玻璃瓶、瓦罐之类的容器中,一层鱼加一层酒糟,层层叠加,加至满瓶后封口。一般经过20天,糟鱼就制作成功了。需要食用时,打开盖子,蒸上一碗,一股浓郁的醇香味就会弥漫整个屋子。

如数家珍般地和阿海聊了这些,他悠悠地叹了口气说,今年过年我还是回来一趟吧,想去渔港夜排档坐着吃一回海鲜。坐在遥远的银川,根本吃不出大海的感觉。我顿时明白,他想尝的不仅仅是海鲜,更有乡愁的味道。



# 家乡的味道

## 诗艺

### 词三首

(调寄望海潮)

□长兴交通执法队 孙婕

#### 水上人家

东吴缥缈,春波泛卷,水上  
宽道千帆。穿越雒城,蜿蜒九  
里,湖中宝藏于潜。常取水欢  
酣。孕养渔家客,身壮如岩。日  
晒风迎,铁胆侠气比天蓝。

少郎礼乐谦谦。小女书墨  
画,共勉丁添。承古训先,牛年  
奋进,闯神州向前瞻。改革莫停  
辍。引万洪之涌,沧浪攻歼。破  
釜山河旧土,登城楼峰岚。

#### 造路于民

交通纵横,田间花巷,远行  
万里无忧。天堑漫长,穷山恶  
土,俱勘探坦途修。变四野成  
州。马龙共车水,行者悠悠。身  
跨行囊,一捩门票远游。

曾经沧海成愁。举步无觅  
处,城锁千秋。今借盛年,全民  
众志,平川碎石移丘。凿路苦筹  
谋。时空皆可换,斗转花羞。瞬  
息天南地北,满世界怀柔。

#### 物畅其流

物流丰富,车车送户,交通  
枢纽千层。网络进村,多家网  
点,芬芳取件安宁。可马上单  
成。不用踏千里,电话传声。手  
指圈圈,瞬间万里宝相迎。

几番风雨争鸣。种植千亩  
地,花海婷婷。惜配送长,翻图  
物烂,看天相拙相形。心痛不能  
胜。今千行有翼,山水无屏。体  
系方圆覆盖,民喜乐增盈。

## 寨溪醉鱼

□黄长征

这里说的醉鱼,非餐厅里如“醉虾”这道名菜做法的佳肴,而是我童年时家乡的一种抓鱼方式。

我的老家,在浙江一个山清水秀叫“寨口”的小山村。有一条名为“寨溪”的狭长溪流从村子边潺潺流过。

寨溪由来自多条山涧的泉水汇聚而成,一年四季清澈见底。

溪流傍着村边小路蜿蜒流淌,宛如一条随风而动的飘带,令整个村庄更加灵动秀美,富有生气。

夏季,小溪显得愈发的清凉,明澈,富有魅力。溪水“哗哗”地冲刷着大小各异的鹅卵石,欢快的“黄斑”“长岗”鱼在卵石与摇曳的水草间游弋穿梭。

村子位于山旮旯里,山多地少。物资匮乏的年代里,缺衣少食,一日三餐基本是玉米食,不是玉米羹、玉米粿,就是玉米饼;想要吃到喷香流油的肥肉,只能盼到过年家里杀猪。

久不知肉味的老乡们,自能想出“打牙祭”的方法。

方法之一就是“醉鱼”。

每到夏季

的清晨或傍晚,趁着农

闲,趁着气温不高,老乡约上

三五好友,去山坡小路旁或溪流岸边,采集一种叶片呈长圆状批针形、一米左右高,名唤“醉鱼草”的绿色植物。再找到一处鱼多坝大的水潭,把这种草放在脸盆或水桶里,连根带枝叶一起捣碎,弄出汁,把它们撒到潭水中,然后在潭中尽量大幅度把水搅动(人不搅动水也行;搅动只不过让这种汁液在水中更加均匀、快速地扩散)。

过几分钟,大大小小的鱼就会如喝醉酒一般,先是鱼头朝上浮出水面,昏昏沉沉地摆动身躯,然后是渐渐的鱼肚翻白,整条浮于水面之上。

这时老乡们就可尽情地动手捡鱼了(这种“醉鱼草”,对人没毒性,药劲过后,鱼又鲜活如初了)。

潭水自上而下缓缓流动,“醉鱼草”的药性在流经近一公里河段之内都还有效。

在溪边埠头洗衣洗菜的阿婶们,发现溪里有醉鱼后,赶紧呼儿唤女拿只簸箕、

鱼篓下到溪里捡鱼。

一而三,三而众,如此呼朋唤友,街坊邻里纷纷加入。

于是,在朝阳初升雾霭尚未散尽,或是夕阳西下霞光漫天的溪流中,所见的是——众轻快蹿水、俯首弯腰或借机戏水或手举大鱼傲娇展示的老少乡亲。

直到溪水药性散尽,鱼儿不见,人才渐稀。

虽非人人满载而归,但皆有收获。剖鱼刮鳞,到晚上袅袅炊烟过后,就是各家各户餐桌上难得的一盆或煎烤或红烧香飘满屋的美味佳肴了。

如今,山乡村民生活富裕,吃肉吃鱼,皆不成问题,以“醉鱼”方式求得佳肴美馔的岁月,已如流水一般“逝者如斯”。但那种赤脚蹬在卵石清流里的“醉鱼”景象及其乐趣,倒是在我心里如浪花朵朵,时常泛起。

(作者系金华市作协会员)

