

父亲年轻时喜欢打牌，晚饭后来去村里的小店转转，小店人多热闹，很快就能凑齐搭子打几圈。他前脚刚走，母亲就朝我和弟弟使眼色让我们跟着去。父亲警惕性高，很快发现后面多了两条“尾巴”。他站在不远处，呵斥我们，要我们回去。这让我们很为难，因为放弃跟踪，肯定会挨母亲的骂。

我们迟疑着往回返，躲在墙角，注视着父亲的动静。只见他慢悠悠地走，还不时回头张望，他的每一次回头都让我们心跳加快。等他消失在下一个转角时，我们便快速跑上去，又拐入那个墙角。我们就这么一前一后行走着，等父亲在牌桌上坐定，我和弟弟也前后脚到达。

父亲对于我们的到来没有半点奇怪，他叼着烟，白了我们一眼，手却没有停下，继续摸着麻将牌。我们也不敢吭声，默默地站着，过会儿就按母亲的吩咐，喊起话来：“爹爹，好回家了。”喊个一二遍还好，喊多了同桌的叔伯们就不耐烦了，开始骂骂咧咧。这时父亲推了牌，站起来，扬起大手，在我们眼前边挥边说，走了，走了，两个讨债鬼。

为了摆脱我们的跟踪，父亲选择去更更隐蔽的地方打牌。几十年前没有电话手机，找人全靠两条腿一张嘴，但这个世界上真的没有什么事可以难倒我母亲。父亲好赌的名气有多大，母亲抓赌的能力有多强。母亲就像是侦察兵，往往一逮一个准。

因为父亲赌，母亲就跟他吵。两个人吵架，父亲从来没有赢过。你来我往几句之后，母亲的分贝越来越高，情绪越来越激动。这时父亲往往会一脸不屑地抱起被褥，上阁楼。阁楼小，平时堆杂物。父亲把杂物挪到一边，腾出一张床的位置，摆开两条长凳，在上面架一张棕棚，棕棚上铺一张席子，睡了起来。

父亲睡到阁楼之后，家里的气氛更紧张了。他和母亲都不正眼看对方，更别提搭腔了。如果有非说不可的事，就找我和弟弟传话。我们姐弟除了要正确传达好他俩的意思之外，还要夹着尾巴做人，稍不慎，传话筒就成了出气筒。

过不久，家里定会来几个客人，他们是父亲的战友。言石伯伯白净，书生气很浓，是个干部，走路时总喜欢把手背在身后。菜方伯伯皮肤黝黑，声音沙哑嗓门很大，总是因啊因叫我叫得亲热。他们喝着母亲沏的茶，阿菜长阿菜短的跟我母亲聊

一部电影《地道战》让许多人知道了在中国人民的抗日战争中，河北冀中平原的八路军游击队，展开过灵活机动的地道战，狠狠打击了日本鬼子的嚣张气焰。但越南军民开展的地道战，我是很晚才知道的。

2003年，我在翻译英国作家弗·福赛斯惊悚小说《复仇者》(Avenger)时，第一次知道了越南的地道和地道战。小说的主人翁加尔文·德克斯特出生在美国新泽西州一个贫穷的矿工人家，他个子矮小但意志坚强，对危险有一种本能的预感。越战期间他加入美军特种部队“地道老鼠”小分队，经历了残酷的地道战考验。弗·福赛斯对地道的描写详细、生动。越南的地道系统主要位于南方城市西贡(今胡志明市)西北郊的“铁三角地区”，其中最著名的是古芝地道，得名于附近一个乡镇的名字。越南军民用蚂蚁啃骨头的精神，挖掘了四通八达的地道，据此抵抗来越南打仗的外国军队。

1954年奠边府战役后法国人败走越南，但随后美国人来了。越南人民返回林重新开展游击战，并继续挖掘地道。季风过后，红土松软，易于挖掘。到了旱季，红土则像混凝土一般坚硬。到二十世纪60年代中期，“铁三角地区”的丛林里形成了一系列密密麻麻、层层叠叠、弯弯曲曲的地道网，总长度有300多公里，里面宿舍、食堂、车间、仓库、会议室一应俱全，甚至还有医疗诊所。越共游击队巧妙地利用古芝地道，与美国和南越军队展开英勇顽强的地道战，把美国陆军王牌重装部队“大红一师”(第一机械化步兵师的绰号)打得晕头转向。

不知怎么回事，越南的古芝地道使我心念。我一直想去那里走走，亲眼看看那个地道系统。退休当年的2016年11月，我和妻子迫不及待地飞到了越南南方的港口城市胡志明市。

市内有好多宏伟漂亮的法式建筑，包括市人民委员会(市政

我的父亲母亲

金静

天。他们端着茶杯登上楼看看，然后就掀翻了父亲的棕棚床，父亲半推半就着抱起被子放回母亲的房间。他们拆床板的时候，母亲也不说什么，独自在灶间张罗好饭好菜。饭桌上，伯伯们喝酒聊天，说很多他们当年在部队里的事。父亲不会喝酒，几口之后就满脸通红，然后嘿嘿地笑着看他们吹牛。

打我记事起，父亲和母亲经常吵架。起先我和弟弟很害怕，一有响动就相互通报，到后来习惯了，再不把他们的争吵当回事。那些年我听着父母各自的牢骚和怨言，经常想，他们这么吵吵闹闹的做夫妻有意思吗？现在我的父亲和母亲都是上了年纪的人了，父亲还是喜欢打牌，母亲还是爱唠叨，但这几年我突然发现这对冤家很少吵架了。

今年五月，母亲动了一个手术。手术当晚，我对父亲说：“今晚我来陪夜。”可父亲怎么也不肯，他说：“还是我来服侍你妈吧。”我和父亲争执着，病床上的母亲没有吭声，看得出，她也希望父亲留下来陪她。

这一个晚上，父亲盯着输液袋，观察母亲术后的反应，忍受病友此起彼伏的呼噜声，父亲块头那么大，陪护躺椅那么小，躺下去别说转身，连腿脚都伸不

直，真不知他是怎么熬过来的。幸亏母亲第二天就能下床活动，父亲的陪护任务也轻松了许多。

母亲伤的是右手，几个月内都不能使力。出院后，他们又不肯进城跟我们同住，于是家务活都落在了父亲身上。父亲这一生从未做过家务活，我很担心他做不来，担心他会烦躁有怨言。

一次我回家，看到父亲一手拿着一块肥皂，一手拿着刷子，坐在一条小板凳上，前面是一脸盆的衣服。母亲右手绑着绷带，正指挥他刷领子刷袖子。我挽起

袖子说来吧，父亲用胳膊把我推开说不用。我便搬把椅子坐在母亲身边，我们娘俩一起看他干活。我还笑他，现在打牌不自由了吧？父亲嘿嘿笑了，说他现在是家庭妇女，买菜做饭，洗衣刷碗，扫地擦桌，什么都干，除了这些还要给我母亲种的这一院子花花草草浇水。听他这么说，我才发现院子里开了不少花，红的红，黄的黄。

父亲刷完衣服又出去买菜，说中午吃海鲜面。父亲把手插在口袋里，哼着曲子出了大门，就像很多年前去打牌时一个样。



水随天去

林绍灵 绘

府)办公大楼、歌剧院、邮政总局和圣母大教堂。在酒店所处的市中心第三区武文泰街上，有一个战争遗迹博物馆。展品分室外和室内两大部分。室外摆放的是被越共击落、击毁或缴获的美军飞机、大炮和坦克等重武器；室内则陈列着轻武器以及图片和文字介绍，也有关于古芝地道的简单资料。

这个博物馆留给我最深刻的印象，是1968年3月16日美军在越南广义省制造“美莱村大屠杀”的照片和文字说明。该惨案



古芝地道

舒云亮

经美国调查记者西摩·赫什在媒体上揭露后，国际社会一片哗然，触发了美国人民的反战情绪，在一定程度上推动了越战的结束。赫什本人也因此于1970年获得了美国新闻界的最高奖项——普利策奖。

由于古芝地道位于胡志明市郊外，交通不便，我们在酒店报名参加了一个临时的半天旅游团。那天刚下过雨，地上湿漉漉的。上午9时许，一辆小面包车

从其他酒店开过来接上了我们两人。导游简单地说了下行程，然后让游客挨个自我介绍。游客是三只夫妻和一名单身男子，总共七人，却来自亚非欧美四大洲的中国、南非、爱尔兰和加拿大，这是一个多国人士旅游团。

公路比较简陋，坑坑洼洼的，路上有积水。大约1小时后，汽车抵达从林地区的古芝地道。当年挖掘地道和开展地道战的越共游击队大概想象不到，几十年后这个地方会成为一个热门旅游景点。

有一段地道可供游客下去体验，但必须猫着腰才能行走。我走了走，感觉有点累人，但当年的越共游击队就是在这里开展艰苦的地道战，虽然他们使用的是老式拉栓式步枪，但从枪管里射出的子弹照样能够击穿美国大兵的脑袋。持续遭遇冷枪袭击的美军使尽了各种手段去对付地道，但都无济于事。轰炸不能奏效，黑咕隆咚的迷宫里有许多出入口；毒气也没用，地道内设有水泄不通的弯管，像抽水马桶那样做成了U形，里面灌了水。最后，美军不得不挑选一批小个子的战士组成“地道老鼠”特种部队，深入地道去对付越共游击队。但地道内遍布陷阱、机关，游击队神出鬼没，地道战步步惊心。

“地道老鼠”的人数，最多时大概有350人，分别来自“大红一师”的工兵部队和“热带闪电”第25步兵师一支同等规模的部队。后来其中的100人死在了遥远的异国他乡，另有大约100人精神失常，被送进医院接受创伤治疗，再也不能参加战斗了。但地道战中越方的伤亡人数至今仍不为人知。

1973年初，随着越南和美国的签订结束战争恢复和平的《巴黎协定》，幸存的“地道老鼠”随同美军其他部队开始撤出越南返回美国。越战地道战结束了。

古芝地道之行让我了解了越南地道的复杂和地道战的残酷，圆了我的一个夙愿。

描写的一样，从林中到处是各种各样的地道出入口，还有设在地下的仓库、厨房、会议室和简陋的兵工厂。

土路边的林地里有一个大坑，里面积有雨水。我问走在旁边的爱尔兰人格雷厄姆，这是不是炸弹坑。他说是的，是当年美军“同温层堡垒”B-52轰炸机对地道实施投弹后形成的弹坑。看来他对古芝地道知道得很多。林中的一块开阔地上有一堆锈蚀的坦克残骸，游客纷纷拍照留念，炮塔上用白漆英文手写体写着：1970年被延时地雷炸毁的美军M41坦克。

宁波一带，把牡蛎叫作“蛎黄”，这两字可不是本地人随口说的，清代学者吴廷华写过“从来不设煮鱼釜，带甲生虫嚼蛎黄”的诗句；明朝文人李东阳有首诗叫《萧海钓寄蛎黄上元日出以猿歌因赋一首》——“看吧，古人叫‘蛎黄’都叫得很顺口了。

入冬后，蕪湖的渔民就把“采蛎黄去喇”挂在嘴上。采蛎黄是个辛苦活，于风浪间讨生活，涨潮出海，退潮回岸。到达养殖点，渔民们戴着橡胶手套将轮胎一个个从海里拔上来，每个轮胎密密麻麻挂上了1000多个牡蛎，像硕大的牡蛎项圈。采收的牡蛎在船上堆成了小山，一船一船运上岸后，召集小工撬肉加工。挖牡蛎肉有技巧，拿起牡蛎，刀尖对准蛎柱一撬，壳开后，再用刀割断牡蛎筋，最后连水带肉倒进盆中。总之，撬牡蛎的关键是保证其肉完整性。

新鲜的牡蛎肉饱满，呈浅绿色。奉化人爱吃蛎黄，撬开后，挖出来的肉柔软细嫩，汁多肉厚，蘸点酱油即入口，那种湿润鲜美，只怕吃了一次就忘不了了。一说到生吃牡蛎，很多人会想起上学时读过的《我的叔叔于勒》，里面有段吃牡蛎的描写，甚为精彩：“一个衣服褴褛的年老水手拿小刀一下撬开牡蛎，递给两位先生，再由他们递给两位太太。她们的吃法很文雅，用一方小巧的手帕托着牡蛎，头稍向前伸，免得弄脏长袍；然后嘴很快地微微一动，就把汁水吸进去，蛎壳扔到海里。”如此雅致的小布尔乔亚吃法，顿时让食用这种常见的软体小海鲜有了一种高级感。

生吃固然味美，但从食品安全角

2020备忘录

李卓立

如果找一个词来代表2020年，那一定是疫情，一切的故事都从疫情开始。除夕听到“武汉封城”这个词，很震撼。因为我从没在现实生活中听到过这个词，只在游戏和电影里见过，而且是《生化危机》《求生之路》这一类虚构的世界。那段时间我的日常就是看着新闻默默地担心或者感动，监督每一位成员待在家里，看看电影打打游戏，没有了亲戚走动，也没有同学朋友的聚会。

我是一名坚定的唯物主义者，因此不相信“庚子年是大灾年”的论调。尽管前几个庚子年都是历史教科书上的热门考点。

家里住着外公，每天下楼活动活动是他的生活标配，如果不让他出门，他就会闹脾气。可疫情期间，外公也被病毒“封印”在家了，老老实实的。母亲是一位作家，疫情并没有影响她的工作，反而让她有更多的时间投入到创作中。父亲的工作倒是受了一定影响，看他赋闲在家，也算给自己放假了。

过年那段时间，媒体上的坏消息比较多，因此我第一次思考了“死亡”这件事。人死后会有灵魂吗？真的会有另一个地方接收你吗？想着想着又不敢想了，于是我领悟了一个道理，身体健康才是最重要的。后来我发现，健康是所有人心中最重要的东西。比如老朋友聚会，第一个问题大多是“你身体好不好”，而后才是“工作顺不顺”“孩子乖不乖”。这就像打麻将一样，你把刚摸的13张牌立起来，一定会先看有没有“百搭”，而不在意有没有“花牌”，有没有“对子”。这“百搭”就是健康，有了健康，一切都好搭。

过年休假一结束，我回上海上班。那段时间隔离措施比较严格，我在出租房里隔离了两个星期。隔离结束后，好消息开始多了起来，我也开始正常上班。今年是我入职的第一年，在大学时候，总觉得进入社会不难，工作方面只要按部就班就行了。其实不是，很感谢我遇到的第一位上

司。我的上司就像一支笔，在我这张“白纸”上写满了诸多注意事项，虽然不久他就调走了，但他对我说的话，让我受益匪浅。

我是个夜猫子，不到晚上12点不睡觉。我耳朵比较灵，有一天晚上开始发现每到12点，隔壁总会传来闹钟的声音，接下来就是开门关门的声音。后来听说隔壁住着一名开货车的司机，我打心底佩服这些努力奔跑的人。

我差不多一个月回趟家，每次回家都能听到关于父母的好消息。我感觉自我考上大学，整个家庭就蒸蒸日上。我喜欢晚上一家人围坐在客厅里聊天的氛围。电视机上的节目可有可无地播放着，大家在沙发上靠着。父亲体型比较大，要独占一张沙发，我就和母亲黏在一起。在分享彼此的所见所闻中，我其实已经把父母的话当作“圣经”，有时候觉得他们说的也有错的。但我不会去竭力反驳，因为我觉得吵架也不会有什么结果。他们前三十年的人生我没有体验过，因此不必强求拥有一样的价值观。而且我觉得“孝顺”这两个字，一是“孝敬”，二是“顺从”，虽然他们的某些观念真的很陈旧，但我会认真倾听，至于拒不执行就是我的事了。

2020年真的过得很快，快到没有知觉。下半年除了偶尔一两例的“确诊”会在媒体上成为热点，大多数时候还是演员、歌手霸占热搜。现在的综艺、电视剧越来越多，下了班我也不爱出门，就宅在家里看节目。而且我发现这不是我这种年轻人的专属，单位那个59岁的司机，一个月竟然能在抖音上用完20G的流量。基金里有个术语叫“微笑曲线”，就是一开始跌，然后慢慢涨。今年的生活就是这样，从一开始的手足无措，人心惶惶，到现在恢复正常，步入轨道，相信还会变得更好。

失之东隅，收之桑榆，这真是一个独特的年份呢！它警醒人们，珍惜亲人，爱惜生活。

2020，再见！

冬吃蛎黄

虞燕

“冷水蛎子热水蛤”“冬吃海蛎夏吃蛤”，老话早就说明白了，冬季牡蛎最为肥美鲜嫩，乃食用的最佳时节。

奉化蕪湖镇地处象山港北岸，盛产牡蛎，有300多年的牡蛎养殖史，被称为“中国牡蛎之乡”。蕪湖的牡蛎多养殖在近海，用一个木桩搭起架子，拴上轮胎，牡蛎苗附于其上，随海水浮动，牡蛎得以一天24小时与海水缠绵，从中汲取营养，茁壮成长。听渔民说，早些年是用石头作为附着物的，浮动性之差可想而知，牡蛎常露出水面，影响产量，后来就被摒弃了。

宁波一带，把牡蛎叫作“蛎黄”，这两字可不是本地人随口说的，清代学者吴廷华写过“从来不设煮鱼釜，带甲生虫嚼蛎黄”的诗句；明朝文人李东阳有首诗叫《萧海钓寄蛎黄上元日出以猿歌因赋一首》——“看吧，古人叫‘蛎黄’都叫得很顺口了。

入冬后，蕪湖的渔民就把“采蛎黄去喇”挂在嘴上。采蛎黄是个辛苦活，于风浪间讨生活，涨潮出海，退潮回岸。到达养殖点，渔民们戴着橡胶手套将轮胎一个个从海里拔上来，每个轮胎密密麻麻挂上了1000多个牡蛎，像硕大的牡蛎项圈。采收的牡蛎在船上堆成了小山，一船一船运上岸后，召集小工撬肉加工。挖牡蛎肉有技巧，拿起牡蛎，刀尖对准蛎柱一撬，壳开后，再用刀割断牡蛎筋，最后连水带肉倒进盆中。总之，撬牡蛎的关键是保证其肉完整性。

新鲜的牡蛎肉饱满，呈浅绿色。奉化人爱吃蛎黄，撬开后，挖出来的肉柔软细嫩，汁多肉厚，蘸点酱油即入口，那种湿润鲜美，只怕吃了一次就忘不了了。一说到生吃牡蛎，很多人会想起上学时读过的《我的叔叔于勒》，里面有段吃牡蛎的描写，甚为精彩：“一个衣服褴褛的年老水手拿小刀一下撬开牡蛎，递给两位先生，再由他们递给两位太太。她们的吃法很文雅，用一方小巧的手帕托着牡蛎，头稍向前伸，免得弄脏长袍；然后嘴很快地微微一动，就把汁水吸进去，蛎壳扔到海里。”如此雅致的小布尔乔亚吃法，顿时让食用这种常见的软体小海鲜有了一种高级感。

生吃固然味美，但从食品安全角

度考虑，并不是上佳选择，因为有寄生虫的隐患。我认为最豪迈的吃法是将牡蛎一个个刷洗后，清水煮，一煮一大锅，热气强劲地往外冒，香气绕来绕去，惹得人直咽口水。出锅，用锃亮的不锈钢盆盛，而后，一整盆牡蛎往桌子中央一放，屋外，寒意肃杀，屋内，烟火气十足，与家人与亲友围坐吃蛎黄，用筷子或洗净的一元硬币撬壳，配以香醇的温热的米酒，谈笑间，各人桌前都堆起了蛎黄壳，这样的冬日何其美好。

除去清煮、炭烤、盐焗、蒜蓉等都是人们喜爱的吃法。在奉化，有道家常而经典的“蛎黄塌鸡蛋”，做法简单：鸡蛋打散后加盐调味，蛎黄肉在沸水中烫一下，与小葱一起拌到蛋液里，倒入油锅煎，边煎边将蛋液引向锅边，最终淋成圆饼状，全程小火。这道菜蛋皮发脆，内里软嫩，蛎黄的鲜甜与浓郁的蛋香相融，在嘴里左突右奔，舌和胃立马被征服。若食材界也有天作之合，这便是了吧！

必须得说说被评为“百县千碗·奉化十碗”的海鲜米豆腐，奉化独有。蕪湖米豆腐早在2010年就被列入市级非物质文化遗产名录，老底子只要是蕪湖当地人，都会烧煮米豆腐，米豆腐的制作过程辛劳又绵长，那是绝对的细活，也是过年必备的美食。这道菜里有个重要的配料，就是蛎黄。以热汤入青菜，冬笋编炒出香味后，加鸡汤、海鲜汤、切成条的米豆腐、小白虾、蛤蜊、肉丝、豆干，烧开调味，最后，撒入蛎黄和蛋丝，点睛也是收尾。如此用料丰富、鲜咸醇厚、海鲜米豆腐，阴冷的冬天里来个热乎乎的一大碗，口腹之欲满足了，身体营养保证了，寒气也驱散了，实在是人生一大享受。

牡蛎与各种菜蔬、汤羹都很搭，如牡蛎笋丝汤、牡蛎白菜羹、牡蛎炒韭菜、牡蛎萝卜丝汤等，牡蛎完全夺走了味精的光彩，搁一点就能增鲜提味。有一点需注意，牡蛎宜后放，烹饪时间过长，会导致牡蛎肉变柴，不再柔嫩，等它边缘开始发皱就可起锅了。

牡蛎鲜美且营养丰富，还具有独特的保健功能和药用价值，“海里的牛奶”之誉实至名归。

既然已到牡蛎季，不妨多多享用吧。