

夏菜

□赵志邈

夏菜，通常是指夏令时新蔬菜，如冬瓜、丝瓜之类。然而，在余姚临山一带，夏菜却专指产自本地沿海的小海鲜，且并非一定产自夏季。这显然有点名不副实。但流传至今，应该有其缘由吧？我小时候常常这么想。然而，上小学时，我问老师，得到的答案竟是：习惯，没有为什么。后来，长大了，离开了那里，也就不再多想了。然而，家乡夏菜的富足和美味，还是常常让我怀念和感叹。

那时，除了冬季，夏菜每天都分时段上市。第一时段是早上五点至八点，第二时段是下午两点至五点。在这两个时段里，小镇就像炸开了锅。“卖夏菜啰，夏菜贱卖啰！”满街都是这样的吆喝声，还有那挑着货郎担走街串巷叫卖的。看那架势，像是非要让人掏空钱袋子不可。

梅童鱼和鲚鱼是夏菜的主力。梅童鱼头大尾长，全身金黄。鲚鱼体狭如剑，泛着银光。它们常常一筐接一筐地排列在街道两边，犹如一条金银相间的巨型宝链。而背青肚白、体圆如筒的鲻鱼，张牙舞爪、活蹦乱跳的小白蟹，还有那细白如粉的小白虾等，则是镶嵌在这条宝链上的饰品，似翡翠，似玉石。这条宝链不仅使小镇变得绚丽多彩，更使其充满了活力，时时吸引着外面的人。

记得儿时那年暑假，对面邻居家来了一群小客人，邻居大妈兴奋不已，每天都用夏菜招待。小客人们开怀享用，几天下来，居然都吃上了“瘾”。一周后，他们的爸妈要接他们回去，他们说什么都不肯走。理由就是：这里的小白蟹太好吃了。无奈，邻居大妈又去买了一筐，煮熟打包后，才把他们打发走。其实，夏菜的鲜美，对那些大客人们的诱惑，何尝不是如

此。只是他们不会像孩子们那样任性罢了。

那时，家乡没有冷库，也没有电冰箱，交通又不发达。所以，夏菜常常是“货到地头烂”。赶海人个个出手大方，半送半卖，以至于夏菜的价格还没有小白菜的高。记得那年一个周日，母亲因有事外出，一早就买来一篮夏菜，临走时嘱咐我照看一阵，因家里有猫。但我贪玩，结果一整篮夏菜都被自家的大花猫给糟蹋了。事后，我十分懊悔。但母亲并没对我有太多的责怪，只是说：“下次注意点。”后来，我把这事告诉外婆，外婆更是不屑一顾，说：“不就是一篮夏菜吗？给猫吃给人吃都一样。”由此足见那时夏菜的富足和廉价。这也许正是夏菜这一名称的由来吧？我这么想。

后来，随着年龄的增大，我对这一想法的正确性越来越自信。因为我知道临山是个千年古镇，它地处杭州湾的近海端，南北环山，北山靠海，独特的地理环境，不但使它在历史上成为浙东著名的海防卫城，更成就了它得天独厚的富庶，使其成为名副其实的鱼米之乡。“青山秀水接城墙，三里街边青石巷，屋内屋外有水井，耕作不用出城墙，若要尝鲜出城去，过山就是金银场……”“夏日一担鱼，行走几里地，当菜不当鱼，扔了不稀奇。”这是长辈们对昔日临山卫城特征和夏日水产生意的描述。事实上，我儿时所见到的，也基本如此。

不过，后来我又知道，随着一次次的围海造田，海离临山越来越远。加之有了食品冷冻设备，昔日夏菜集市的盛况自然就不复存在了。

如今，偶尔回家乡逛集市，我最想看的还是本地的小海鲜。但一问价格，总是令人咋舌。然而，家乡人仍管其为夏菜。我私下想，它早已不是原先意义上的夏菜了。

趣聊海瓜子

总第 6159 期 配图 竺仕宝 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn

□项杰

梅雨期间，感觉什么东西都发了霉，仿佛心境也一样蒙上了一层绿菌。这不，那滴滴嗒嗒的雨水，要么不下，一下往往就是三两天或是一星期，让人的心情也跟着有些郁闷、烦躁与无趣。然对于爱吃的我而言，此期间倒有种小海鲜正好上市，何物？海瓜子。在众多贝壳类海鲜中，海瓜子肉质细嫩，口味清爽，称它为小海鲜之王一点也不过分。海瓜子作为贝壳家族的小不点，用清水洗净后，表面玉白，底壳粉红，形似瓜子，又宛如一个个小玉坠，蛮讨人喜爱，难怪海瓜子又名彩虹明樱蛤，尤其以梅雨时，其肉最为饱满，也名“梅蛤”。

海瓜子有特定的生长环境和地域。一般生长在浅海至深海之间的这一段过渡海域，宁波沿海地区都盛产此物。由于海瓜子生长在海边泥涂里，隐藏在海泥下，又小，因此一般人寻它不容易。然经常赶海的人们还是总结出一套经验，如海瓜子在泥土上爬行后藏在泥下还是会留下一些痕迹，形如梅花、稻穗状，用手往泥下一摸就有。省事之人会用网眼很细的网兜在泥涂上来回兜，而后在海水中撩一撩，网兜内就会出现大小不一的海瓜子，接着用手一把把捧出来，丢

□鲁珉

盛夏时节，炎热是常态。天太热，就想设法解凉。解凉有很多种，吃冰棍儿最为平常。只是，当今的冰棍儿各类繁多。各种冷饮遍布街市，可那老式冰棍儿的味道却一直藏在味蕾。

那个时候，吃一根三分钱的冰棍，很有味儿。那味儿，不仅是解凉，而且是得意的神态，难以言表。

炎夏到来的时候，总是盼望听见卖冰棍的小贩声音，然后找妈要五分钱，去买一根冰棍儿，美美地吮吸着，那味道能够在心中回味好多天。

那个时候的冰棍非常简单，可能就是水加白糖在低温下冻成冰块就成了。小贩都是拎一个特制的方形箱子，盖子用棉花缝制，那样才能使冰棍不会短时融化。

毒毒的太阳下，小贩沿路吆喝着：“冰棍儿，冰棍儿！”不时就有大人牵着小孩子买一根，孩子流着黑汗的脸上瞬即便笑开了花。

古时也有冰棍，只是不知道

人竹篓。记忆中，拾来的海瓜子，镇供销社社会有人上门收购，打包后当夜发往外地市场。而居民人家，以前只有过节或家里来了亲朋好友，才会炒一点海瓜子，让客人和家人一起尝尝鲜。要是走亲访友，捎上一小袋海瓜子，那可是礼少人情重啊！在计划经济时代，海瓜子也算是很上档次的礼品，拿得出手的。现在，市场上海瓜子的价格更是不菲。

虽说海瓜子味美，但吃起来确实费时费事，性格豪爽之人估计没心思去细细品尝。而有些女性倒觉得，只有闲情逸致时才能品味海瓜子。可能在她们眼中，海瓜子如同小家碧玉，需小心翼翼、柔声柔气地亲近她，才能领略和体味她的芳鲜与甘美。古人有《咏海瓜子》诗：“冰盘堆出碎玻璃，半杂青葱半带泥。莫笑老婆牙齿轮，梅花片片磕瓠犀。”瓠犀是瓠瓜的子，因排列整齐，色泽洁白，所以常用来比喻美女的牙齿。《诗经》里也有“齿如瓠犀”，用瓠犀微露形容女子的牙齿洁白美丽。的确，吃海瓜子吃得优雅的美女也大有人在，翘着优美的兰花指，夹一粒海瓜子，轻启樱唇，用樱唇之尖轻轻一吸，瓜子肉就入口中。

这样吃优雅是优雅，不过吃不爽快。我曾在酒席上见过

那时的样子，那时的味儿。《吴越春秋》上也曾记载：“勾践之出游也，休息食宿于冰厨。”这不，冰厨里一定有解热的冰棍儿。或许，唐时的冰棍儿带着一股诗韵，曲高和寡。唐代的冯贽在《云仙杂记》里写道：“长安冰雪，至夏日则价等金璧。”杜甫也感叹“公子调冰水，佳人雪藕丝”，远望上流社会中公子佳人们食冰避暑。可见冰块虽好，也非人人消食得起的。

到了南宋，冰棍儿沾染了宋词风，用冰降温也就吹到了民间。《武林旧事》中就描述杭州有贩卖各类冰饮品类，如“雪泡豆儿水”、“雪泡梅花酒”。那时，人们把果汁、牛奶、药菊、冰块等混合调制成冰冻的饮品，取名叫“冰酪”，普通人家都买得起。

清人富察敦崇在《燕京岁时记》中记载，“京师自暑伏日起至立秋日止，各衙门例有赐冰。届时由工部颁给冰票，自行领取，多寡不同，各有差等。”这是将冰作为福利分发。

《红楼梦》里有很多夏日用冰的桥段。贾宝玉被打得奄奄一息，却想着要喝酸梅汤。酸梅汤便是民间传统的清凉饮料。

一位吃海瓜子道行很深的人物，此公吃起海瓜子，不是一粒一粒品，而是舀一勺放进嘴里，那舌头像搅拌机似的，自动进行壳肉分离。分离选完后，肉下肚，壳吐出，动作煞是干净利落，可谓已到出神入化的境界。一盘海瓜子，三下五除二，吃光一大半，让旁者叹为观止，惊为一绝。

以海瓜子为菜，本地做法花式不多，但在烹调之前一定要用盐水养上几个钟头，让养在盆中的海瓜子伸出吸盘把海泥吐干净了。惯用的烹调办法是白煮。将海瓜子放在沸水里过一下，十秒左右，待海瓜子一开口就可捞起，此时海瓜子的壳便如一把把小扇子样打开，露出雪白鲜美的嫩肉。装盘后，浇点美味鲜酱油，上面撒些葱花用熟油一浇就可。这样做出来的海瓜子肉嫩鲜香，味浓汁醇。还有一种吃法就是葱爆。锅中放少许葱末、姜片、盐，待海瓜子炒至如爆米花一样“噼里啪啦”开壳，犹如玉蚌含珠一般就成了。当然，火候很重要，炒得过火，肉会脱落，无须费力磕肉，只要在盘中拨壳捡肉便是，省力是省力，不过也扫兴。火过小，生了，还得加工，但味道没了，所以要恰到好处。更要趁鲜吃，时间一长，肉蔫了，就会失去那特有的鲜美。

在炎炎夏日里喝一杯冰镇酸梅汤，能生津止渴，消暑气。第35回中还提到一种汤类——荷叶羹，荷叶色青绿，气芬芳，也是适合夏天的一种养生饮品。

梁启超曾以别号“饮冰室主人”立于世。“饮冰室”是他的斋号，源自《庄子》中“我朝受命而夕饮冰，我其内热欤”。足知晓梁启超也是喜冰之人。

不论是什么样的冰，冰饮，还是冰棍儿，都是降温之物。喜好之人多如牛毛，更不必说我等凡夫俗子。

回想起那个时候吃根冰棍儿是一件很奢侈的事儿，口里便生出冰津来。即使冰棍儿吃完，那简易的包装纸也是舍不得丢掉的。一张张地积攒起来，五颜六色的，不时拿出来相互炫耀一番。

只是现在，各种各样的雪糕、冰激凌、奶油的、巧克力的，方形的、锥状的，应有尽有，让人眼花缭乱。一种降温品凉的物品，弄得异常复杂，那种简单的冰棍儿渐渐被人遗忘。

那根老冰棍儿，一直冰冻在记忆中。不时冒出来，总是会溢满味蕾。

