

乌贼鲞

□虞燕

“身体滚圆壮鼓鼓，牙须长长当手脚，背脊背块白石板，肚皮装只乌鸡蛋。路上碰着大海盗，头颈伸伸放烟幕，墨里察黑雾茫茫，黑幕遮遮逃性命。”——这是儿时的我经常挂在嘴边的一则谜语，谜底是：乌贼。

那会，听到大人们讲乌贼汛到了，我就莫名兴奋，又可以吃乌贼鲞啦！当地有句渔谚：立夏连日东南风，乌贼匆匆入山中。就是说一到夏季，舟山渔场海面上盛行的东南风，促使逐渐升温的海水不断自东南外海向西北岛屿沿岸流动，正值产卵期的乌贼便会随水流游到山边，乃是捕捞乌贼的最佳时机，称之为乌贼汛。乌贼汛期间，水产公司加工厂的大型做乌贼鲞活动进行得如火如荼，而我家的院子也成了小型剖乌贼鲞活动的场地，父亲和母亲拎起一只只乌贼在石板上熟练地持刀剖切、摘除墨囊、洗净沥水，忙乎得连喝水的时间都没有。

铺晒乌贼鲞的盛况在我反复地回忆与怀念下，成了童年记忆里最浓墨重彩的画面之一。院子的地面、围墙、冬青树上到处都是晾晒着乌贼鲞的大小团箕、竹簰、筛篮等等，甚至连河边和邻居家院子也都被我家乌贼鲞侵占了。晒乌贼鲞时有诸多注意点，如要拉直头颈，分开肉腕，未晒成型时宜小心翻动等，所以大人们一般不让小孩参与。不过，我有我的工作——手握一根竹竿，随时准备驱赶覬覦乌贼鲞的猫猫狗狗。虽然少了玩的时间，但我非常乐意，因为我实在很爱吃乌贼鲞啊！饭锅里随便蒸一爿，不用等揭锅，屋子里就会弥漫起一股特有的诱人鲜香，我不停地翕动鼻子，边咽口水边在灶边打转。蒸熟的乌贼鲞略带红色，随手撕下一条，便迫不及待地送入嘴里嚼动。乌贼鲞耐嚼，越嚼越鲜，越嚼越香，鲜中带隐约的甜，甜中还有一丝咸，嚼着嚼着，又不小心嚼出了阳光的味道，那种滋味美妙到无法形容！在那个糕饼糖果稀缺的年代，妈妈就拿乌贼鲞给我们解馋。现在想来，那是多么美味又奢侈的零食啊！

突然来客人了，不用愁，鲜灵灵的蔬菜自家地里有，只需从屋檐下成串的乌贼鲞中取下几片，便可以变出好多盘佳肴：乌贼鲞丝炒芹菜、乌贼鲞切片煮莴笋、大蒜烤乌贼鲞、乌贼鲞煲冬瓜汤……蔬菜的清新爽口与乌贼鲞的鲜美醇厚完美交融，你中有我，我中有你，吃的人自然赞不绝口。尤爱乌贼鲞煲冬瓜汤，那从旧式煤球炉上的砂锅里飘出的香味总会时不时地从记忆里跑出来勾引我。其实此汤做法极其简单：乌贼鲞稍微浸泡下，切块，冬瓜去皮切大块待用。乌贼鲞加水放少量姜片先煮，后加冬瓜块慢慢熬，调料等煲到快好了再放。随着锅里的“咕嘟咕嘟”声，鲜香逐渐漫了出来，在空气里打着旋。这道汤滋味浓郁却多喝不腻，乌贼的鲜沁入在冬瓜里，冬瓜消融在了汤里，乌贼鲞块轻轻一咬，溶化在了嘴里。越喝越想喝，喝完还忍不住舔舔唇边，回味一下。

乌贼鲞烤肉因为在儿时吃得甚少而被深深惦记。乌贼鲞一旦与五花肉烧到一块，两味相渗，各尽其妙。乌贼鲞泡发至稍软，五花肉切方块，锅留底油小火加入糖，溶化后加入五花肉翻炒至金黄色，加入乌贼鲞、料酒、酱油、盐、水等焖煮，待筷子可轻易戳透肉皮，汤汁浓稠时即可入盘。肥美的五花肉因了乌贼鲞的浸润有了浓浓的海鲜味，酥而不烂，肥而不腻；吸饱肉汁儿的乌贼鲞油汪汪，鲜滋滋，恰到好处的韧劲让齿颊焕发了新生力。鲞香与肉香的融合从舌根深处向整个口腔缓缓弥漫开去……

最怀念的还是奶奶家的烧烤乌贼鲞。每当暮色四合，奶奶把小炭炉搬至门口，用干草、干树叶等生起炉子，等明火逐渐减小，便将炉子拎回屋里，架上金属网子。爷爷和爸爸早已把在船上晒干的乌贼鲞洗净入盘。爷爷说，船上的海风与日头都特别猛，晒成的乌贼鲞喷喷香。爸爸坐在炉子旁细致地烤乌贼鲞，时不时地翻动一下。我跟弟弟帮不上什么忙，只会屋里屋外进进出出地瞧热闹。待乌贼鲞在网上“滋滋”冒烟，海味特有的鲜香挟裹着烟熏火燎的气息充满整个屋子时，我们就安静了，像被粘在小炭炉上了似的，挪不动步子。爸爸给我们每人碗里都放了一只烤好的乌贼鲞，宠溺的微笑挂在脸上：“好吃吗？”我们一面咂嘴舔唇一面“嗯嗯”点头。那是一种怎样的味道啊！咸香中透着鲜甜，鲜甜里又夹杂了烟火味，好像还有海风与阳光的气息从舌尖一闪而过，越嚼越香欲罢不能。就这样，吃着看着，大家的笑脸在热腾腾的烟火气里一会朦胧一会清晰，我全身暖洋洋懒洋洋，不知何时便在奶奶怀里睡着了……

多年前，仿佛一夜之间，乌贼成了稀缺品。后来难得看到市场上有售乌贼鲞，却吃不出曾经的味道。乌贼鲞当然是自家晒制的最好呢！



夏日浮瓜

□清宸

常言道：“浮瓜沉李”。这词汇绝对世俗，绝对民间，绝对来自百姓们夏日散淡而平静的闲暇生活。现在的孩子不晓得有没有吃过那种在井水中浸过的西瓜。那瓜的味道，和而今在冰箱中冰得水分尽失、果肉生硬的冰冻西瓜全然不可同日而语。欧阳原功有一阕《渔家傲》词写道：“六月都城偏画永，辘轳声动浮瓜井……”可见在元代的时候，北地民间，百姓已经习惯于在酷热天中用辘轳绞绳从水井中打水来浸瓜祛暑了。这是一种孕于季节的风俗风情，也是一份平朴人家的自然情趣。今天想来，夏日浮瓜其实仍是一幕带了无限清凉意韵的人间场景。

笔者小时候，在这个城市里的一些街头巷尾中还能看到不少水井，大大小小，多分布在家家户户的屋前屋后。热天里，人们就会在水桶或脸盆里盛满清亮莹彻的井水，然后把什么黄金瓜啊，香瓜啊，菜瓜啊，西瓜啊一个个都浸在里面，且要浸透，只有彻底浸透，等下切开来吃，才能领略到那种宛若嚼冰咀雪、满口生凉又不乏鲜润甜蜜的美味。

《燕京岁时记》所谓：“五月下旬，则甜瓜已熟，沿街叫卖，有早金坠、青反脆、羊角蜜、哈密酥、倭瓜瓢、老头儿乐各种。六月初旬，西瓜已登，有三白、黑皮、黄沙瓢、红沙瓢各种。”我儿时可不知道原来西瓜还有这么多品种，这么多讲究，光晓得天气一热，墙门之外就会有身材健硕、嗓门洪亮的农民，推着平板车走街串巷地吆喝“卖西瓜”。其实那些人也说不上是正经做生意的，因为他们大多本就是农民，卖西瓜，完全是自产自销。这叫我想起市井小说《大生活》里那个卖水果的李八妹教授柳东兜售水果时说的话：

“雪梨得说是苍溪的，哈密瓜得说是喀什的，葡萄自然来自吐鲁番……其实呢，水果要的就是一个新鲜，吃的也是一个新鲜。那么，哪里的水果最新鲜？最近的水果最新鲜呀，最好是自家后院摘的呢！”这话一点不假，买家购物，有“崇名”心理，老觉得越有名越好，然而这市场中的品牌效应用在水果上却并不合适。那时候，我们吃的大多都是近郊农田里农民们自己种植栽培的各类瓜果。也许品种说不上珍稀，但它们都是纯天然家常瓜果。像我们这样贪玩的孩子，玩闹出了一身汗后，静下来就情不自禁地要往吊桶里去扒拉西瓜，缠着大人要吃。那又沙又甜的大西瓜也真是诱人，翠绿的皮，鲜红的瓤，乌黑油亮的籽，光想想都会流口水。

随着天气转热，近来微博上出现了不少介绍如何挑西瓜的内容。我浏览了一些，有些心得，于是自己也总结了几条：首先瓜形一定要规则，表皮光滑、圆溜，上面的纹路颜色分明、深浅一致；其次，瓜藤需捡那种碧绿的“活秧”，青绿粗壮者较好。若是焉了吧唧的或是早已呈现出焦黄色的“死秧”，则非好瓜了；再次，需着重看一看瓜蒂处，即瓜纹的收缩处，瓜纹收缩得越小越好。而瓜头部呢，要是深凹进去，那瓜皮肯定厚，瓜头最好向外略鼓，那说明瓜皮可能较薄；最后，我们经常看到的一些买主对着西瓜拍拍弹弹，还煞有介事地放在耳朵边听声音。这举措若用得准确还是有效的，生瓜硬如石块，敲弹后完全有感觉，而瘪了的西瓜音如败絮，明显不好。只有那些拍上去的声音“咚咚”作响，有点像打在一只打足了气的篮球上，那八成就是好瓜了。