

泥涂下饭

□林亚玉

宁波人最爱海鲜,即使在禁渔期少了鱼,餐桌上的海鲜也绝对不会少。泥涂下饭还木佬佬。泥涂,是海涂的俗称,本地人称海涂产品为泥涂下饭。泥涂下饭透着大海的鲜,让人的味蕾过瘾。

泥涂历来是沿海边的人们捕捉海鲜产品的天然场所。潮退时,入涂者成百上千。下涂者手拎掣档桶、肩背倒笼,跋涉于泥涂。生活在海边有经验的人会掐算潮起潮落(潮汐)发生的时间,以适时下涂作业。北仑人总结出潮汐的俗语为:初一月半午时平,初八、廿三早夜平,初十、廿五正小汛等。

掏黄(梅)蛤是沿海边许多人都经历过的下涂作业。黄蛤栖息于涂泥上层,入泥10厘米左右。黄蛤出入时留下痕迹,俗称“黄蛤斑”,手指循着这斑入泥迅捷撮之。全年可掏,夏季为旺汛,尤以梅季最盛,故亦称梅蛤。黄蛤洗净后还须用海水或盐水养一会儿,让它将泥沙吐出,就可佐以蒜、酱油爆,或盐水清余,或米粉作羹。都是味美的下饭,下酒更佳。

撮泥螺、香丝螺、蛤皮、蛏子其乐无穷。泥螺常横行涂面,雨后尤多,春秋最盛,手持掣档桶跋涉而行,见而撮之。有时候潮落正好是晚上,三五成群地持玻璃围灯前去泥涂。若恰逢泥螺旺潮,那真是又大又多,满桶而归。泥螺肉肥味美,可鲜食,又可腌制。咸菜炒泥螺,清口透鲜;葱油泥螺,香中透鲜。泥螺蒲羹,又是一道老小皆宜的佳肴。大多数都用来腌制,可作长下饭。在腌熟的泥螺中放些许黄酒,又脆又香的咸泥螺,那可是宁波的一绝。

跋涉泥涂中还能捡到香丝螺。盐水香丝螺除了给大人下酒,余多为孩子的闲食,鼓励孩子下涂多捡些。蛤皮、蛏子是喷水高手,它们居在穴中,还不忘喷水。恰恰是它们的玩水暴露了自己。涂民眼尖,轻而易举循水往下一尺左右,一拖,就擒获了它们。有时是乌珠蛤皮,有时是小巧白蛏,有时是肥大中蛏。蛤皮则用来炖蛋汤,或煮元菜羹,鲜得头发也要掉下来了(宁波人的幽默)。客人来了,将几个鸡蛋打好,放些许盐、酒,蒸至半熟,将蛤皮插入蛋液中。过一会儿,蛤皮裂开,似朵朵鲜花盛开。在上面撒上葱花,浇上熟油,一盆“心花怒放”就可招待客人了。蛏子可做盐水蛏、椒盐蛏;还可腌制后隔水蒸。将蛏子肉剥出来,用蒜苗炒,青绿中带白,非常诱人。将蛏肉、咸菜煮早蒲羹更是宁波人的独创。不论怎么煮,带上贝壳的涂货的菜碗碗鲜。

在近海塘边的泥涂里还有挖穴而居的蟹,诸如沙蟹、红钳蟹、螃蟹等。捕捉沙蟹多用手拖:甩出一只袖子(一般右袖),左膝斜跪于泥,右手循穴而入捕之,这须技巧。沙蟹非常谨慎,穴不仅深,而且里面的穴不止一个,高手能识别真假,能将蟹的一家子全部捕捉。退潮时,红钳蟹似将泥涂当广场,大群地大胆出来闲逛,挥动着

红色的钳子,好不自在。当人的脚步一踩下,它们就异常迅捷地溜到洞穴中去了。高手们能在穴中拖到它们。生手不仅捉不住,还反被蟹的钳咬住,疼着呢。螃蟹,一般是用钩或钓。钓者持长竿于远处,见蟹出穴,眼疾手快甩钩捕之。我们小朋友只会在近海塘的泥涂边,用脚踩“管门蟹”。那蟹又叫杂蟹,小小的,穴较浅,脚一踩,它们就跑出来,较好捉。

沙蟹、螃蟹一般是腌制的,上午腌下,晚上就可食,蟹盖中的蟹黄咸中带甜,真鲜。红钳蟹大都是在石臼中做蟹酱,里面加盐,还放些生姜。做好后,装进瓶子,封好口,也是农家的长下饭。以后蘸芋艿、萝卜、土豆,都是上好的佐料。“管门蟹”或炒,或做蟹酱。

泥涂中还活跃着弹涂(又称弹胡)。每当退潮时它们就出穴觅食,极善跳,非常灵敏。涂民往往用诱捕和钓捕的方法。弹涂的肉嫩、鲜,营养丰富。弹涂咸菜汤真的是人间少有的鲜!洋葱烧弹涂又是一道佳肴。椒盐弹涂别有风味,清蒸弹涂同样美味。

此外,沿海边的涂民用网捕获虾、蟹、鲳鱼、梅鱼等;用扳罾(扳渔网具)捕获鲳梭鱼、鲈鱼、虾、蟹等,这须技巧、体力。用网捕获涂货鲜美无比。

落涂一餐鲜,是沿海边人们的口头语,泥涂下饭真的是鲜美无比。沿海边的人只要勤快,不仅有口福,还能使家富起来。

近几年,围塘造田,海涂外移,海涂面积大减。大众下涂的人数锐减,人工养殖的涂产逐渐代替野生。泥涂下饭品种仍然非常丰富,大海赐予人类的泥涂下饭真是透骨新鲜哦!

弹涂落竹筒

□周晓斌

弹涂就是跳鱼,宁海人也叫弹胡,也有人叫泥猴,它在滩涂上乱蹦,跟猴子在树上跳来跳去倒也相像。它是鱼类中唯一能离水在陆地上活动的鱼。它头大略扁、双眼凸出、嘴阔,灰褐色的身体布满花斑,腹鳍已经演变成了吸盘,能附着在礁石上。

海边的人特别豪爽、大方、重情义。我儿时吃的弹涂干,就是海边人送的,品质特别好。有一个海边人嫁到我们隔壁村,她文静腼腆,皮肤白皙,说话轻声轻气,跟我妈妈很要好。她回娘家总会给我家捎些海货,弹涂干、鱼干等等。弹涂干是用稻草烘干的,有股子稻草的香味。烧冬瓜或丝瓜汤时放一把弹涂干,有点化腐朽为神奇的感觉,汤的味道立马变得无比鲜美。弹涂干炖豆瓣酱,也很好吃,吃完弹涂干,剩下豆瓣酱拌饭。

有一次婶婶居然带回活的弹涂,她揭开盖子,弹涂挤挤挨挨在木桶里,所有的弹涂都睁着眼睛头朝向北方。两只往上凸的小眼睛很有神,它还有眼脸,一下一下眨巴着眼睛。这小眼神,很是呆萌,简直让人着迷!大概长途跋涉,它们有点晕,揭开桶盖时很安静,少顷就噼噼啪啪跳将起来,我们怕它们跳出桶来,赶紧盖上,但又想看,舍不得走开,母亲就拿了一把米筛,我们隔着小洞洞看。婶婶说要教妈妈做“弹涂钻豆腐”。就是把弹涂和豆腐一起熬汤,弹涂受热钻进豆腐,煮熟后,白的豆腐,黑色的弹涂,绿色的葱花,极具美感。我们那张淳朴之极、没尝过好东西的嘴巴,喝一口鱼汤,简直就是人间至味。多少年过去,弹涂的味道还在嘴边萦绕,那位漂亮婶婶的俏模样总在眼前晃动。

海边人的话也三句不离海,带着浓浓的海腥味,别人听着,如坠云雾。他们说一个人难以捉摸,就会说:“三不出的泥螺。”见小孩好动,就会说:“这个小孩,泽鱼潮头疯。”看见一个人外强中干,就瞥一眼,悄悄递上一句:“茄皮绿壳。”绿壳就是海盜。有人上当受骗,他们就会说:“哈哈,弹涂落竹筒。”

到底什么是弹涂落竹筒呢?这个就是一种诱捕方式,是海边人的大智慧,设局引弹涂入瓮,叫放弹涂。每当退潮后,赶海人乘海马(海涂上的一种交通工具,也叫泥马)载上百个竹筒,飞快地朝弹涂出入处驶去,一路上见到弹涂洞先封口,在旁边用竹筒插入泥中,然后用手指把洞口抹一下伪装起来,使得竹筒口很像弹涂洞。为了寻找到自己安放的竹筒,他们常常会在竹筒边做个标志,就是在洞口划上一个圆弧。封弹涂洞、插竹筒、抹泥封口、划圆弧做标志,这些动作他们做得飞快,一气呵成。这样一路放过去,等竹筒全部放完,赶海人松了一口气,抬头看看碧蓝如洗的天空,乘着海马得意地离开滩涂,在岸边喝点水,吸口烟解解乏,等待弹涂自投罗网。见滩涂上阗无人迹,弹涂以为安然无恙,它眨巴着两只大眼睛,探头探脑钻出被封闭的洞口,在周围活动、觅食、嬉闹。吃饱,玩好,它回洞时,就会误入埋好的竹棍筒,一头坠入竹筒,就怎么也出不来了,那就“弹涂落竹筒”喽。

过去的弹涂大多是野生的,现在养殖的多。宁海越溪的滩涂特别适合养弹涂,每年还会搞“跳鱼节”。滩涂一块块,像一丘丘做好的秧田,但不播种子,放的是弹涂苗。弹涂塘上像帐子一样罩着一些黑色的格子丝网。我觉得好奇,有大棚蔬菜,难道也有大棚弹涂?养殖户说:“这是为了防止海鸟把弹涂吃了,白鹇特别喜欢吃。”

弟弟是个可爱的老不大,他笑着问我:“昨晚意大利人指着弹涂问我这叫什么?你知道我怎么告诉他吗?”我说:“你中文溜,英文也挺急。”他大笑着说:“哪里!我可厉害了。我告诉他这叫‘jump fish’。”这急中生智的中式英文倒也有趣。林斤澜先生是温州人,他曾请他的作家朋友吃弹涂,可是他们不识货,硬是说林先生小气,用泥鳅糊弄他们。林先生解释说这是海里的鱼,泥鳅是淡水里的,他们根本不相信,说:“要不就是品质稍微好点的泥鳅。”把弹涂误认为泥鳅,我们觉得不可思议,可是远离海洋的人倒也可以理解。

宁海人幼儿开荤,作兴吃弹涂,说是“吃弹涂开荤,小孩子摔倒头不着地”。我觉得或许还有另外一层寓意,弹涂它是水陆两栖的,它面对潮涨潮落、逆境顺境都能坚强面对,父母希望孩子长大也能像弹涂一样活得坚韧、健壮,整天活蹦乱跳,充满活力。

总第6360期 配图 张海华 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

