



渔港的灯火

□虞燕

渔船休憩于渔港,灯火渐次亮起,柔和、迷蒙,像外婆家低瓦数的白炽灯,不算明耀,却温馨莫名。

一艘一艘的渔船,一盏又一盏的灯火,齐齐整整地挨着,灯火连成了一片,不经意间,就描绘出一幅灯火阑珊的盛景图。有时,海上升起夜雾,雾气如渔网那般撒开,笼上了渔港,灯火可不肯示弱,竭力透出光来,那种仿佛从磨砂玻璃后透出来的光芒,赋予了粗砺的渔港一种不可言说的柔美。

忙碌了一天的人们总爱去渔港边散步、吹风、发呆,灯火轻柔地拥围他们,也温情地护送他们。说话声压得低低的,像从遥远的海上飘来,灯光流溢在空气中,丝丝缕缕,用恶作剧般的一闪而过捕捉各种表情,海风扬起衣袂,优雅地翻了个卷儿。渔港之夜,也可以这般祥和宁静。

一阵隆隆声传来,划破了渔港的静谧。有渔船夜归了,也有渔船出航了,人们循着声音望去,灯火是调皮的孩子,在波涛的怂恿下,一跳一跳地回家,也一跳一跳地出走。出航的渔船,将灯火拖成一条亮闪闪的丝带,铺在海面,不过,很快就驶远了,明晃晃的灯火终变成了一个微红的小点,渔港也恢复了暂时的安宁。

而凌晨时分的渔港,是许多人未曾见过的。天空跟海面都像被泼了墨,风浸润了海水的寒与涩,能渗进骨头里。马达声由远至近,一阵盖过一阵,暖黄色的照明灯犹如一个个悬于海上的灯笼,随着渔船的驶行跃动。满载渔获的渔船或齐头并进,或衔尾相随,进港后跟训练有素的士兵似的,迅速一字排开,渔港霎时灯火通明,映得海面波光粼粼。

渔港喧嚣起来,脚步声,开舱声,说笑声,咳嗽声,重物移动声……黑夜就这样被撕开了一角,尘世的生活气息滚滚而至。渔民们在船长指挥下,穿着靴子、系着围裙、戴着橡胶手套,将冰冻的渔获成筐成筐地搬上码头。他们来回往复,紧赶慢赶,得赶在天亮之前把活干完。默默陪伴他们的,只有渔港的灯火,熟悉到令人忽视,却无可替代。偶尔,他们抬眼看天色判断时间,一抹暖色掠过布满血丝的眼睛,如某个抚慰的眼神。

对于一些贩子和家里的执爨者来说,渔港的灯火是一种信号,他们接收到信号,知晓渔船回港了,趁天透着微亮时,便到码头挑新鲜货去。码头上果然躺了一地的海鲜,灯光淡淡地铺洒其上,渔获和冰块闪着晶莹的光,鱼腥味弥漫得无法无天,老远就能闻到。

岛上的老人说过,渔港的鱼腥味相当于家里的炊烟味,越浓越好;渔港的灯火代表着收成,越灿烂越旺。

因为灯火,渔港才有了温度和精神气。

熟,搁点葱油,要算是一样荤菜了。假如再有一碗老酒,啍得吱吱有味,这时高兴起来,忽然想到强盗若是看见一定也要钦羡的吧。”这大概就是我们老话常说的“剥螺蛳过酒,强盗来了勿肯走”的境界吧。

早些年在河边经常能见到耙螺蛳的乌篷船,耙螺蛳的大多是绍兴人,一般是夫妻俩,他们吃住都在船上,以耙螺蛳为生。一路顺着河道过来,走走停停,一旦水域合适,就停船作业,丈夫在船头一手将螺蛳网兜伸入河底,另一手操有一横挡板的长竹竿耙子,来回往螺蛳网耙。妻子坐在船中仓,等丈夫把耙来的螺蛳“啪啪”洗净河泥后倒入木盆,然后就迅速把螺蛳从石子、浮草等杂物中捡出来扔进船舱里,把剩下的杂物再倒回河里。船到菜场附近,由小贩批量收购后到菜场零卖。

小时候,在夏天我们常去摸螺蛳,几个小伙伴每人顶一个脸盆下河,小手伸进石缝一手一把,不出半小时便能摸上小半脸盆。也有懒人抓螺蛳的,在棕榈树叶的叶柄上系一根绳子,一头系根小木棍插岸边防止树叶漂走,随后将棕榈树叶沉入河里。不消半天时间,棕榈树叶上就会吸附上密密麻麻的螺蛳,两片棕榈树叶就能收满满一碗螺蛳。

无论摸回来还是买回来的螺蛳,都要先在清水中养上几小时,也可在清水中滴入几滴菜油,这样可以使螺蛳更快地吐出体内地寄生虫和脏东西。吐干净的螺蛳要在清水中多搓洗几遍,把壳上面的脏东西和青苔洗掉,洗净的螺蛳用剪刀把尾巴剪掉,这样可以更入味,吃的时候也更方便。

螺蛳的做法有很多,比较常见的无非是爆炒螺蛳、酱爆螺蛳、香辣螺蛳、上汤螺蛳等,稍精细的还会做韭菜炒螺肉,但我最爱且推荐的是爆炒螺蛳。炒锅下油大火烧热,下葱姜蒜爆香,然后螺蛳下锅翻炒两三分分钟左右,待有螺蛳壳(螺类介壳口圆片状的盖)脱落,加少许料酒炒匀,接着下生抽和一点白糖调味,然后翻炒数下收一下汤汁,不出十分钟即可出锅装盘,撒上一小把葱花,一盘珍馐美馔就诞生了。若翻炒时间过长,螺肉收缩后就会嚼着干巴了。

吃螺蛳是有趣而过瘾的,这不仅需要手上功夫,用筷子在光滑的螺壳上要夹得住、夹得稳,还需要嘴上功夫,能一口气滋溜一下吸得出、吸得顺,还不能让壳卡到喉咙,这是嘬功。有时在口子上吸不出,得对着剪过的螺蛳尾巴补吸一口,再在口子上用力一吸才能吸出。吃螺蛳最大的乐趣是嘬,这样能将汤汁和着螺肉滑溜入口,鲜香美味溢满舌齿间,这才叫有滋有味。

“生的是一碗,熟的是一碗,不吃是一碗,吃了还是一碗”,一味螺蛳千般趣,美味佳肴均不及,清明螺蛳真是值得一嘬。

清明螺蛳赛过鹅

□成迪夫

清明时节,春江水暖,万物复苏。在河泥中休眠的螺蛳终于苏醒并纷纷钻出泥土,河埠头的台阶上、河边的石缝里若隐若现开始慢慢蠕动。螺蛳经过一个冬季的生养休息、营养蓄积,此刻肉质肥厚、丰满细腻,蛋白质含量比其他季节更为丰富,正是吃螺蛳的最佳时令,故民间有“清明螺蛳赛过鹅”的说法。

要说清明的螺蛳肥美,可能是三月之前要么见不到螺蛳,要么螺蛳就太瘦了,而等到五六月份左右的时候螺蛳开始进入繁殖期,那个时候螺蛳尾部就会有“籽”或是小螺蛳,吃起来好似牙碜一般的口感,所以人们普遍认为清明前后的螺蛳是最好吃的。至于为什么是胜过鹅肉,而不是鸡肉鸭肉或是其他肉,大概以前普通人家吃不上鹅肉,而螺蛳在农村相当普遍,这弹牙肥美的滋味,让人联想或许鹅肉的美味亦不过如此罢了,至于“清明螺蛳赛过鹅”说法的真实出处则已无从考证了。

螺蛳又名师螺,在《本草拾遗》中就有记载“汁主明目,下水”。也就是具有清热、利水、明目的功效。又因螺蛳肉质肥嫩、味道鲜美、价廉物美、营养丰富,所以颇受大家的喜爱。清明时节的螺蛳到底有多好吃?《周作人谈美食》中是这么描述的,“剥去尾巴,加酱油蒸