

# 妙不可言腌海鲜

◎田野

把海鲜用盐腌渍起来,大体总源于海鲜太多,又没有冰箱和冷库,不得已而为之,但由此却成了特色,就像煤与树木、琥珀与松脂。

## 咸麻虾子

秦潭吕四的女人总把咸麻虾子用两只木桶挑出来卖。太贱了,也不称分量,蓝边茶碗舀一碗,堆堆尖尖的,两角钱。

这两桶麻虾子长大成虾,大约能装满一艘大船的。

把草屑、紫菜屑、小海贝拣掉。豆腐汤放一勺、茄丝汤放一勺、雪里蕻咸菜汤放一勺,别放盐,已经很咸了。虽然菜色不好看,像菜汤里飞进一大群小蠨虫,但有独特的鲜味。

加黄酒、小葱、生姜,放饭锅里炖熟。吃几口饭,筷子挑一点点咸麻虾子,又鲜又咸,直朝喉咙里钻,几百、上千只小虾,就游到肚子里去了。

过年晒的馒头干,放粥锅里煨软了,麻虾子夹在馒头干中间,熬得很稀的麦粥一大碗——那时是海边讲究人家的早饭。

## 糟鱼

糟黄花郎是糟鱼中的上品。

黄花郎的儿童时代叫小黄鱼,少年时代叫黄花郎,成年了就叫大黄鱼。那时,春汛里的黄花郎堆满船,四五条才一斤,多得没法贮存,只好腌糟鱼。

把鱼膏抽出,去鳃,放芦苇帘子上晒干,一层酒糟一层鱼,一层鱼一层盐,放陶缸里用草盖头封实。半月后香味冲出来,隔几十步闻见了都会醉过去。

小黄鱼、小鲳鱼、咸带鱼也做糟

鱼,但总没有黄花郎好。

黄花郎的鱼膏晒干就是鱼朵,用篾丝串成串,送朋友、送亲家。一斤鱼朵,是几百条黄花郎里的精华。

黄花郎身价百倍后,糟鱼改用海鳗、改用带鱼、改用马鲛,仍然身价不凡。

## 咸带鱼

冬汛出海时就带上半船粗盐,船上都有盐仓。——冷库普及后,这些盐仓才储冰块。

出海前,运盐的牛车牵连不断地朝船上卸盐。

大汛归港时,牛车排在海堤上,船舱盖敞开着,渔民把腌得实板板的带鱼用大鱼叉又在箩筐里往牛车上装。

带鱼2尺长、3寸宽,半舱带鱼半舱咸水,盐粒子沉在舱底里——捕鱼时,一层带鱼一层盐。

红烧咸带鱼、咸带鱼冻黄豆,可从冬天吃到春天不变质。咸极了。那个干香、那个紧绷细嫩的鱼肉,是鲜带鱼望尘莫及的。

## 三矾提干的海蜃

刚从海水里捞出来的海蜃几十斤重,一面朝岸上抬一面滴水。不小心落一只在海岸上,一会儿就没了,化作一摊淡红海水。

赶紧加盐、加明矾粉腌渍,脚子割下成红头子,脑袋刮去红衣成白皮子。皆要加三次盐、三次矾粉才硬挺。

红头子硬挺到堆在箩筐里不变质。白皮子沥干卷起来,像一捆白纸,可以放在提包里带走。

腌海蜃的都是渔民中的高手。腌不好就会烂掉,腌过头又出不了

产量。

头和脚子间有“膏黄”,渔民在加工时剥出来,量少不卖,都是自吃。“海蜃花”炒文蛤,加几粒青毛豆子,妙不可言。

吕四红头子、吕四白皮子,是中国出口产品,脆而爽口,咀嚼有清脆之声,吕四人叫它“响菜”。

没腌渍过的叫“胖海蜃”。臃肿无力、虚胖过度的人,海边人就送他“胖海蜃”的雅号。五分贬义、五分昵称,憨厚之意也在其中。

## 咸泥螺

泥螺有沙泥和黄泥螺之分。黄泥滩上的泥螺肉肥多膏,沙泥滩上的泥螺沙多肉嫩,也有夹沙黄,两者优缺点兼而有之。

拾到泥螺先放竹篮里转着筛,一面筛一面放盐,把泥沙和螺液沥尽,螺肉皱成团,放高度白酒腌渍透了,再用清水漂净。吃时加白酒、姜蒜、生抽,风味独特。泥螺不加醋,加醋不脆。未腌的鲜泥螺不能沾淡水,否则螺肉涩韧软塌。

辨别鲜泥螺的大小看螺壳。黄豆粒大的螺壳,泥螺舌头吐得老老长长,是鲜泥螺浸透了淡水,再也不脆了。

## 腌螃蟹

启东的螃蟹有灰黄、紫红、青绿几种,以灰黄为常见。海滩上名叫“火刀片”的狭长螃蟹,形如打火机,极鲜脆。

青绿色的圆螃蟹体大有奇臭,海边的床底下、柴垛里到处乱钻。嗜臭者,津津乐道其美。

腌螃蟹是笨饭的榔头,嚼嚼一口碎渣,现已不多,物以稀为贵了。



## 捉知了

◎邓荣河

“高蝉多远韵,茂树有余音。”入夏听到蝉儿们的歌唱,我便情不自禁地想起童年捉蝉的情景。

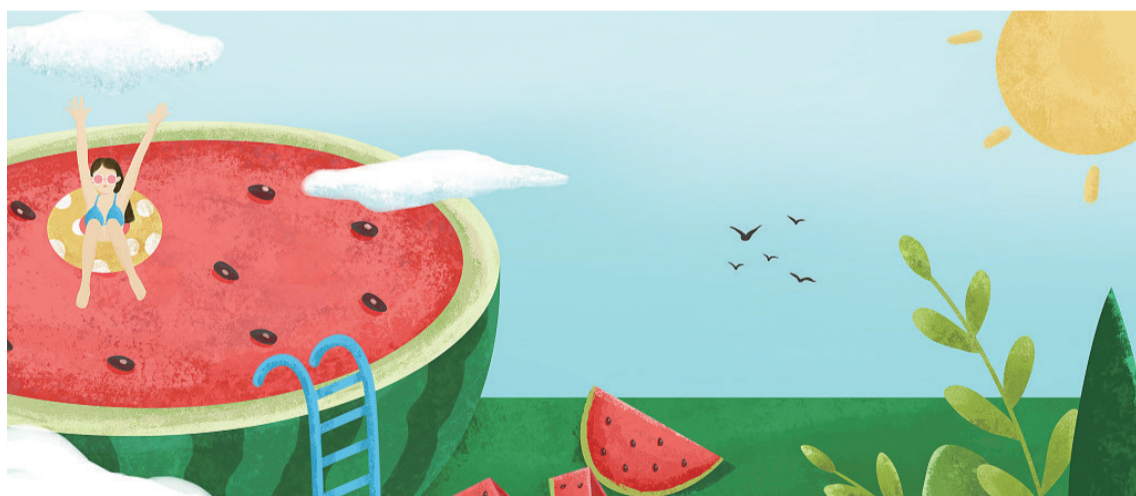
那时,还没发明充电式手电筒,只有干电池式的那种,不耐用,一两个夜晚就能把干电池里的电量耗尽,绝大多数家庭是不允许孩子用手电筒来照明捉蝉的。因此,从太阳刚刚落山到天地间完全黑暗下来,是我们捉蝉的黄金时段。我们像寻宝宝贝似的,一遍遍在大树下搜索。蝉儿们刚刚小心翼翼地钻出地面,还没爬到大树边,便成了我们的囊中之物。眼力好点的,还能从洞穴中挖蝉。随着时间的推移,光线越来越暗,直至伸手不见五指。我们的耳边不时传来蝉儿们在草丛间爬行的窸窣声,不过因为没有照明工具,只能干着急没辙,不得不任由那些蝉儿们悄悄地爬上高枝,脱胎换骨。那年月,蝉特别多,可能与当时缺少合适的照明工具有关。不过,凡事都有多面性,因为蜕变的蝉多,也就为燎飞蝉和粘飞蝉创造了条件。

吃过晚饭,我们这些皮小子们总会相约相伴着来到村外的树林里,开始燎飞蝉。先把随身带来的干柴,均匀地堆积到每棵大树下,然后依次点燃。等那火开始熊熊燃烧起来,我们便一起用力猛踹林间的大树。树上的蝉儿受到惊吓,纷纷跌落。我们快速地把摔到火堆旁的那些蝉儿收拾起来,放到事先准备好的袋子里。待到火彻底熄灭,我们便兴高采烈地带着那些捉到的蝉往家赶。不久,整个小村便开始弥漫起铁锅爆炒飞蝉的馨香。

粘飞蝉一般在午后进行。能够找到一根足够长的竹竿,是粘飞蝉的先决条件。接下来就是自制面筋,在大人的帮助下,和好一小团面,然后反复地在清水里揉搓清洗,直到面团里的淀粉全部被洗净,成为黏性十足的面筋。把面筋均匀地涂粘到竹竿梢头的光滑木棍上,便可以去粘栖息在枝叶间的飞蝉了。粘飞蝉的多少,首先取决于面筋的劲道劲儿,同时也取决于一个人的眼力和手法的快慢。只有做到“稳”和“准”的有机统一,才能“手到蝉来”。在同龄的小伙伴中,我算是粘飞蝉的高手。小伙伴们问我有啥诀窍,从小诚实的我总会一五一十地和盘托出。还别说,在我的指导下,小伙伴们粘飞蝉的技艺大增。

当然,无论是粘飞蝉还是燎飞蝉,都是苦差事。不过,没有一个孩子喊苦叫累,相反十分投入,足见“兴趣”在一个孩子成长中的重要性。

本版投稿邮箱:  
2457901059@qq.com



## 西瓜汤

◎周大桥

乡村人家,一般家前屋后都会长一行两行瓜果,成熟季节,现摘现吃,感觉很爽。人喜欢吃,鸟儿也喜欢,尤其大嘴的喜鹊,西瓜有时才露出圆圆的身段,它们就急不可耐地飞奔而至,先下“口”为强。本来“喜鹊叫,喜事到”,这个季节在乡下听到喜鹊叫,心里很烦躁,怕它们成群结队来偷吃瓜果。生长期的西瓜,一旦被啄出个洞来,露出瓜瓤,等于要了“瓜命”,农民们只能忍痛摘下。所以,小规模种植的瓜果,现在

一般都加设防护网罩,不防火不防盗,防喜鹊驾到。

那些生瓜、嫩瓜或是半生不熟的瓜,往往都被当作垃圾抛弃。有时,农家也会切碎生瓜当作家禽家畜的饲料。最近回乡发现,还是农民最有智慧,他们就取材、变废为宝,开发了一道农家新菜:生西瓜汤。怎么烹饪?冬瓜怎么做,西瓜就怎么做,切除破损部位,然后去皮、切片、炖汤。亲口吃了两餐清汤西瓜,老父亲的手艺,舌尖上的感觉

陌生而新鲜:冬瓜的感觉,又带点西红柿的味道。

西瓜摊贩大都宣称“不熟不要钱”,现在又常常见到“比老婆还熟,比情人还甜……生了抱回来”一类的调侃广告。现在,借用农民的智慧,生瓜也有新用途,其实还可以继续开发炒西瓜、拌西瓜、腌西瓜之类。

以往,买一个生西瓜回来,只觉得惋惜,一般一扔了之。现在开窍了,可炒可烧,再也不怕买到生瓜了!