

# 蚬子：江海平原上的美味河鲜

□郭朝晖

»

几个身处异乡的如皋人聚到一块儿，聊起老家的美食，自然是各说各话。“你们最想吃的是什么？”我装作不经意地问。“蚬子！”他们众口一词地答。



## 1 有一种河鲜叫蚬子

我的老家如皋濒江近海。江是长江，海是南黄海。南黄海里盛产各式各样的海鲜，其中有一种贝类海鲜学名叫文蛤，俗称车螯，名扬天下，人称“天下第一鲜”。那是如皋东乡的美食。万里长江奔腾咆哮，一路跋涉，到了南通的入海口终于放慢脚步变得轻徐舒缓，唱一曲悠远绵长的歌。在美丽富饶的江海平原上，有许许多多密如管网的江河注入了长江最终汇入大海。而在汇流大海的江河里，有一种河鲜，那就是蚬子。

我的老家位于如皋南乡的郭家园，它靠近如海运河。如海运河是贯通长江的大

河，它还勾连起许多小河，我们把它的叫作沟，有的叫作港，更小的叫作渠。小时候，那灌溉渠纵横交错，连接着一个个村庄，灌溉着广袤的田野。只是，无论河港沟渠，水质一派清亮。我上中学时，每周六回家，要沿着灌溉渠走十几里的土路。嘴里渴了，便走到渠边，那渠水就像现在单位的考勤打卡机，你稍一靠近就能清楚地看到自己人脸，这时你心里一高兴，冲着渠水做个鬼脸，然后从渠里掬一捧渠水，学着电影《南征北战》里的“小胖子”念上一句：“我又喝到家乡的水了！”那水喝到嘴里清爽而回甘，回味悠长绵延几十年。

## 2 打蚬子、摸蚬子以及蚬子太多了以后的故事

清明过后，天气渐暖。河里的蚬子经过冬春两季的积聚生长渐满了贝壳，壳儿通体黄亮，蚬肉白嫩。每到这个时节，如海河两岸高沙土上苦命的农人白天在生产队里的大田里“上工”，晚上乘着夜色偷偷地撑起小木船或是水泥船到如海运河里打蚬子。他们用铁丝做成的“刮子”把河里的淤泥连同蚬子一起刮到“刮子”里，一般是由男将揽，揽好了拖到船帮，再交由女将淘洗干净倒进船舱，男将一刮子接着一刮子地揽，女将一刮子接着一刮子地淘，船舱里的蚬子很快堆起了一座小山，这时，女将不会忘记借着桅灯的亮光把装上烟的水烟台递过去，男将接过猛吸上几口，脸上露出满足的笑容，然后一扬手甩一句“收工”，女将顺从地收拾整理好工具撑船返程。

半夜，我睡得迷迷糊糊，经常会被“乒乒乓乓”的敲门声吵醒，原来是住在如海运河边的二姨和姨父将船停靠在南港，要把蚬子寄存在我家，然后赶个早市把蚬子卖掉再回去上工。夜深人静，倒在地上的蚬子竟会像螃蟹一样发出“沙沙”响声。

“稻秀（方言：尤指稻麦玉米高粱拔节扬穗）螺，秀秀蚬。”立夏过后几个暖风一吹，麦子渐黄，转眼就到了火麦场。火麦场的时候，家家户户都风风火火地忙收种，哪个有功夫拾蚬子呢。偏偏这时候的蚬子又特别肥嫩，我那些可怜的乡亲心里又实在割舍不下蚬子的美味，于是急中生智，忙里偷闲，男将擀面，女将则把从大河里摸上来的蚬子稍稍淘洗一番，就和着那新擀的面条一起下到锅里，待到端起碗吃面条的时候，一家人一边吃面一边舔壳，一大碗面条吃下，蚬子壳洒落一地，既成一景，又成了村子里很长时间的笑料。哦，蚬子，你给我老家那穷苦乡民们的生活平添一抹鲜美和亮色。

炎炎夏日地里玉米卷起了叶子，树上的蝉儿一个个像喝高了酒再去泡夜场的老板在直着嗓子喊。这时，光着脚丫走在沙泥地上，滚烫的地面逼得你像跳迪斯科一样一路行进。在这样的大热天，我会成天泡在水里，和小伙伴一起玩“鸭（鱼鹰）捉鱼”的游戏——由一人扮鸭，其余都扮作鱼，鸭作势出击，声东击西，瞄准目标，奋力追击，鱼儿四下逃窜水花四溅。终于有人觉得体力不支高喊休战，于是大家立马停止追逐稍稍喘口气，这才开始摸河蚌、螺蛳、河虾、蚬子等河鲜。

蚬子天生丽质不同于螺蛳、河蚌。螺蛳、河蚌对水质要求不高，即便是在废沟死塘的死水里也能存活。蚬子则不然，它要活水，水质还要清冽，稍微有点污染便不能生长。有专家说，如果水质低于二类水，蚬子便不能存活。小时候，我住的园子距大河只有一百多米，我们那儿的人都把大河叫“南港”。南港通如海运河，如海运河连接着长江。月盈月亏，潮涨潮落，落潮过后，河岸上会留下螺蛳、河蚌，还有蚬子，这时一些老人、妇女和孩子就会挎着竹篮子来捡拾。成年男子却不屑与他们争抢，他们有的是力气和技能，更喜欢中流击水，在老人、妇女和孩子力所不及的风浪里讨生活。而我们这些毛孩子则在南港里劈波斩浪，尽情地嬉戏、炫技。

扎猛子这是摸蚬子的基本功。我的老家属于高沙土地区，三天下雨水汪汪，三天无雨尘飞扬，地里庄稼不行，可大河里沙泥中生长出的蚬子却格外鲜美。尤其是新开的通江大河，不出两三年，一脚踩下去，蚬子如黄豆般密布，一个猛子扎下去，总能捧上一捧。不大一会儿，所有的器物全都堆得满满当当的，吃不了了，就把它沏在大缸里发臭，再用那臭水肥田。

## 3 剥蚬子和蚬子的几种吃法

老家的乡民们大抵是这样吃蚬子的——

先将从大河里摸上来鲜活的蚬子放到一只大大的木盆里，盛上清水，滴几滴菜油“养”它一两个时辰，为的是让它吐出壳中积存的泥沙，再用一只大的竹篮子盛了到大河的清水里反复淘洗，直至壳体发亮，然后倒在灶上的铁锅里大火烧开。上了年纪的人喜欢搁上一瓢打过明矾的河水，年轻一点的则滴水不放，因为蚬子本身就是个“水泡货”，烧开了里面的汁水就全出来了，不管搁不搁水，那锅底的蚬子汤却无论如何不能舍弃的，那是蚬子的精华，非常金贵，我们称它为“原汤”，把它盛到碗里沉淀了，用它来浇在蚬肉上，无论你是蒸、煮、煎、炒，都鲜美无比！

剥蚬子实在是个费时费力的活儿。小时候家里买了蚬子我就心生怨恨：那时，一角钱差不多能买上五六斤的黄壳蚬子，望着一桌子蚕豆般大小的蚬子我总苦着脸，这么一大堆东西剥到什么時候才是个头啊！但我一来要完成父母交给的任务，二来自己实在经不住蚬子美味的诱惑。终于想出了一个办法：等父母一上工，我马上喊来三五个小伙伴到家里听我给他们说书，条件是他们和我一起剥蚬子。

蚬子剥好后，蚬肉还需在水里淘洗，不管它如何美味，只要吃到嘴里有了泥沙，就会觉得硌，那样再好的美味也会大打折扣。最常见的吃法就是蚬子炒韭菜，不过蚬肉要是自己从大河里摸上来的，黄壳的，韭菜则要是自家园子里生长的红头的本韭菜。如果没有合适的韭菜，那就用蚬肉来炒洋葱叶。起锅前，千

万不要忘了添上一勺原汤。我们那儿是高沙土地区，彼时还不产稻米，乡民们常常是用大半的元麦仁掺上从粮站“吃供应”买回来的一小半糯米来做糝子饭，糝子饭就一盆韭菜炒蚬子养了我的乡亲们一世的命啊。现在，许多漂洋过海身处异乡的游子回到家乡想吃上它们竟遍寻难觅。

后来日子渐渐好过了，人们开始变着法子拿蚬子来做菜吃：有拿它炒鸡蛋、韭菜、洋葱叶、蒲芹、冬瓜皮的，有拿它吃面条时做盖浇的，有拿它烧豆腐汤的。

烧汤时最好的做法是：油锅加热后先将蚬肉在里煸炒一番，倒上料酒和配料，配料大抵是切成蚬肉一般大小的洋葱、生姜、蒜头、青椒，翻炒入味后倒上沉淀滤清的蚬子原汤，放上一块熬制好的猪油，大火烧滚，其汤色如牛乳，香气扑鼻。香菜、香葱、青蒜叶三者中以后者为上，加入后将蚬子汤装盛到青瓷大碗内。中医上说蚬子性为大凉，因此，可洒些胡椒粉以驱寒提香。按现在的饮食习惯，可以青花小碗分食……我曾拿这道菜招待南来北往的江湖过客、同学知己，每每食过，均赞不绝口。

吃多了，慢慢悟出了其中的门道。煮蚬子我从来都是放盐不放水。大火烧开，炒它三下，如是者三，三个回合下来，基本全开了，没开的赶紧扔了，那是“哑子”，里面的蚬肉是坏死的，不能吃。煮开后，将蚬子连壳带肉捞到竹篮里，然后趁热放在一池冷水里一激，赶紧拎起，再往桌上一倒。如此这般，蚬子壳肉便分离了大半，剩下的，三下五除二，你只需一二十分钟，就可把五六斤蚬子搞得清爽干净。

## 4 初恋的味道和永远的乡愁

有一次，我的一个高中女同学从异地回来，也是这样的时节吧，她找我要蚬子吃。我思来想去，决定给她包蚬子扁食。蚬肉稍稍剁碎但不要太碎，太碎了就吃不到感觉了，取青毛豆在热水里焯一下剁碎，猪肉半斤、猪板油渣、球形榨菜一小块，剁碎一起装盆，打鸡蛋三枚放入，加一勺蚬子原汤和好，用此馅包上扁食，佐以酱油、香醋、香油、香菜末、辣酱……她一口气吃了二十个，吃到后来，竟嘤嘤地哭了，我慌了手脚。只见她缓缓抬起头轻轻地说：“我吃到初恋的味道了。”我哈哈大笑：“小妮子这般娇情，想当年，俺可是诚心实意地巴结着您打算为您做一辈子美食的啊！”妻子一旁骂我一句：“吃个倒头饭哪来那么多废话，

你不吃，还让不让别人吃？”

人到中年后，思乡兼怀旧。心里惦记着过往的时光，怀恋着逝去的风物，念想着童年的味道。于是，要好的朋友常常死皮赖脸地要我做蚬子汤给他们吃。吃到后来，这些个饕餮之徒竟然说：“老郭，你的手艺怎么大不如前了？这蚬子的味道里怎么会有像放了烟丝的味道？”我苦笑着告诉他们：“如皋境内所有的河流里都打不到蚬子了，你们碗里的蚬子是从北面的高邮湖贩运过来的。不过现在这么重视生态环保，能吃上老家河里蚬子的日子一定不会太远……”

他们连连点头，我从他们满怀期盼向往的神色里终于读懂了其中的含义：老家的蚬子啊，它是游子心中永远的乡愁。