

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,有许许多多密密麻麻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,我们把它有的叫作沟,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,一般是由男将撮,撮好了拖到船帮,再交由女将淘洗干净倒进船舱,男将一刮子接着一刮子地撮,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“乒乓乒乓”的敲门声吵醒,原来是住在如海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:尤指稻米高粱拔节扬穗)螺,麦秀蚬。”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,男将擦面,女将则把从大河里摸捞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,待到端起面碗吃面条的时候,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,和小伙伴们一起玩“鸦(鱼鹰)捉鱼”的游戏——由一人扮鸦,其余都扮作鱼,鸦作势出击,声东击西,瞄准目标,奋力追击,鱼们四下逃窜水花四溅。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,地里长庄稼不行,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,就把它沤在大缸里发臭,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中反复淘洗,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个脸,这么一大堆东西剥到什么时候才是个头啊!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,会觉得碜,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,那就用蚬肉来炒洋蒜叶。起锅前,干

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”买回来的一小半籼米来做糁子饭,糁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、洋蒜叶、蒲菜、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,用此馅加上扁食,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,竟哽咽地哭了,我慌了手脚。只见她缓缓抬起头轻轻地说道:“我吃到初恋的味道了。”我哈哈大笑:“小妮子这般矫情,想当年,俺可是诚心诚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,怀念着逝去的风物,想念着童年的味道。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?”我苦笑地告诉他们:“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境,能吃上老家河里蚬子的日子一定不会太远……”

他们连连点头,我从他们满怀祈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。