

人间物语

片羽

古渔村,滩涂上,泥丁香

| 陈武文 |

午餐是在簕山古渔村揽月居。这是一家背山临海的大排档,环境很朴素,新鲜的食材也摆放在显眼的池子里或特殊的容器中,鱼类和贝类的天然花色都好看,随便瞄一眼,就能认出红辣鱼、沙尖鱼、柠檬鱼、金鲳鱼等小型鱼类,还有鼻螺、花螺、车螺和文蛤等适宜滩涂生长的贝类。待主人招呼我们入座后,先上来一盘奶白色的汤,看相极佳。汤里汪着圆筒状的软体食物,半浮半沉,疑为水芹的切断,汤勺一动,但见一条条二三指长、表面有灰褐色不规则斑纹的泥丁现了真身并散发出引诱食欲的香气。迫不及待地舀一碗,先喝一口汤,清淡鲜爽;再吃一条泥丁,口感纯正,且柔脆、嫩鲜,有点嚼劲,回津略甜,毫无泥土的腥味,连疲乏感都顿时消散了。我们在簕山古渔村前的滩涂上逛了一上午,在滩涂上踩沙,捉蟹,玩水,拍照,寻找贝壳,眺望远处的海,吹南海深处刮来的风,体力已略略难支,一碗泥丁鲜汤下肚,精神又回来了。

泥丁是当地的特产。虽然江浙、闽广等沿海的滩涂上也有,但品质和口感数北部湾沿海几个城市为佳。泥丁就生活在像簕山古渔村前这片潮间带的淤泥中。其高潮带或潮上带最适宜泥丁生存和繁殖——所谓的潮间带,简单说,就是海水退到最远处和海浪涨至最高处的中间地带;相应的,高潮带就是海水所涨到的最高点;潮上带是指海浪溅起的水花所到之处。簕山古渔村前的滩涂,除近岸的部分怪石岩滩,整个滩涂平缓、绵延,我们到达时,正好是低潮期,大海离我们足有好几公里远,宽阔的潮间带滩涂上,停着好几辆拖拉机和摩托车,那应该是赶海人的交通工具了。我们眺望躲在远处的大海——它很安静,仿佛海水不会涨上来似的。其实这是假象,是在伺机而动,在晚潮时,海水在海浪的推动下,不消多久就会漫过来,滩涂又成为浩瀚大海的一部分了。

在这片浩瀚的潮间带滩涂里,泥丁有其自己的生活、繁殖方式,平时扎个洞,躲在洞穴中,靠吸食泥沙过活。从前有老百姓常说穷愁潦倒之人(或自嘲者)靠吃土生活。泥丁真的就是靠吃土生存的小可爱,不过它是靠泥沙中的有机质来提供营养的,吃进体内的泥沙会排出来。所以,要说纯天然、纯天然食材,泥丁最能担当得起——确实,它是不多的不可以人工繁殖的小海鲜之一。

泥丁的食用历史很久,营养价值极其丰富,历代文献也时有记载。清代聂璜就著有一部连文带图的《海错图》,其中有“泥丁”的条目,不过他的所记是“泥钉”,所画的两幅图看起来极其逼真,就像是泥丁的活体标本。其实,所画泥丁的尾巴前后颠倒了。所配的《泥钉赞》,释文大意是:“如蚓一段而有尾。海人冬月掘海涂取之。洗去泥,复捣敲净白,仅存其皮。寸切炒食,甚脆美。腊月细剝,和猪肉熬冻,最清美,而性冷。”文中所说的尾,其实是泥丁的翻吻,起到吸食和呼吸的功能,并不是它的尾巴。

说到泥丁的藏身之处,当地的渔民最有发言权,他们就是靠原始的简单工具,在滩涂上采挖泥丁的。我们在簕山古渔村前的滩涂上走走瞧瞧,看到不远处有几个人,两个大人躲在一边的伞下玩手机,三个一挨肩大的孩子在滩涂上挖东西。我和另一个来自内地的游客都是好奇之人,便走到孩子们那儿看热闹。三个孩子大的六七岁,小的三四岁。两个小女孩都活泼可爱,一个小男孩调皮好动,他们合力在搞一幢“大型”建筑——超级城堡,或者说是一座水电站,中间是四角带楼的防城,四面是很深的壕沟,壕沟里已经升了半槽水。三个孩子头挨头,还在挖,玩得不亦乐乎。孩子们的世界神秘莫测,我们走不进去,但见旁边的一个红色小塑料桶里,有不少小小动物,有数十个小螃蟹,有花蚬、文蛤和香螺,让我们吃惊的是,还有十来条泥丁和海肠。我逗他们说,挖怎么多宝贝啊,卖吗?最大的小女孩很爽气,笑说,卖,五块钱一个,随便挑。然后,露出可爱的小虎牙。又问他们的海肠和泥丁是在哪里挖的,回答也是嘻嘻哈哈地说随便挖。那口气,似乎到处都有。看来靠海吃海真是名不虚传啊。

早在明代,文人谢肇淛在其《五杂俎》一书的《物部》里,就有关于泥丁的一条,曰:“南人口食中谓不择之甚……又有泥笋者,全类蚯蚓,扩而充之,天下殆无不可食之物。”这里的泥笋,就是泥丁,它还有泥线、土蚯、土钉、土蒜、土蚕、海丁、海钉、土笋、海笋、泥笋、泥虬、海泥虫、海蚂蟥等别称。清代学者周亮工著有《闽小记》一书,其上卷关于泥丁的吃法曰:“余在闽常食土笋冻,味甚鲜异。但闻其生于海滨,形类似蚯蚓,终不识作何状。后阅《宁波志》:沙壤块然一物,如牛马肠脏……谢在杭作泥笋,乐清人呼为泥蒜。”周亮工文中所说的“土笋冻”,是这样制作的,把洗净的泥丁放入锅内加水,略放些食盐煮熟(可多煮一会儿),拌些葱花,冷却后,汤汁自然胶冻,这就是泥丁冻了,有点类似于猪头冻的做法。泥丁冻呈银灰色,清淡爽滑,一年四季可做可食,还可当菜当饭,秋冬尤其好吃。清代的《晋江县志》里,也有关于泥丁冻的记载:“涂蚕,涂沙蚕而紫色,土人谓之泥虬。可净煮作冻。”至于聂璜所说的,“和猪肉熬冻”,我没有吃过,不敢评说。这么一个好东西,古人也会给予高度赞赏,形容它是“滩涂肉丁”。至于眼前三个小朋友所挖的泥丁,拿回家怎么吃,那应该是他们家长的事了,但其吃法除了烧汤和小炒,大约也离不开上述几种。我又问他们怎么吃时,显然他们不大懂。还是那个小女孩,望一眼稍远处的家长,看没有得到援助,便说,就这么吃。我被她的可爱逗乐了。

泥丁汤,我们在防城港游玩的几天来,几乎每天中晚两餐都能吃到,在宾馆偶遇一些外地游客,他们也会在电梯里大谈泥丁汤或爆炒泥丁的鲜美味道,还说花生芽炒泥丁最好吃。看来,吃什么、怎么吃,也是人们旅游的一部分了。

在时间的箭矢上

| 纪丙奎 文 |

能写是上天对人类的眷顾,如果还善讲,那就是老天格外的恩赐。

作家周国忠是一个善讲的人,讲话永远慢条斯理,极低的声音跟高大的身躯略显不洽,这种反差更吸引听者的注意。他细语轻声,似乎是在积蓄着某种力量,而这个力量只以文字的形式爆发。

我们在他乡下宅子宽大的客厅里闲话。他给每人分发一盒香烟,座中的女士也不例外,然后搬张藤椅坐在客人的对面,高大的身体终于矮了下去。他讲往事,讲当年在胶东当兵,讲当地百姓的淳朴。他讲胡适,讲钱雪,析理透辟,能轻易引起别人的共鸣。

他讲创作要在情感饱满非写不可的状态下落笔,讲他的纪实散文《弟弟最后的日子》,讲到自己在书房写完最后一字时情难自抑地痛哭,妻子担心前去敲门,无人回应,最后只得找来钥匙打开反锁的房门,当看到桌上的稿纸,妻子明白了一切,两人一起号啕痛哭。

我理解这种痛哭。《弟弟最后的日子》不是一部简单意义上的书稿,更不是20多万神性文字的堆积,这是一场作者众多亲人参与的对另一位亲人生命的救赎,是作家对生死话题的灵魂叩问和泣血解读,如今这场解读交卷了,答案就静静躺在桌面上,带着无比的沉重,又带着无比的轻松。

任何直面生死的解读都是伟大的。孔子聪明,刻意回避这个终极追问。面对弟子的请益,只回以“未知生,焉知死”。可以说面对如何活得精彩,孔子有一套自己的方法,至于如何死得明白,孔子毫无思考和准备。作家周国忠不回避问题,面对终极之问做出灵魂解答,成就一部真正的“生命之作”(作家储福金评语)。

人是愚蒙的。太阳明明就是

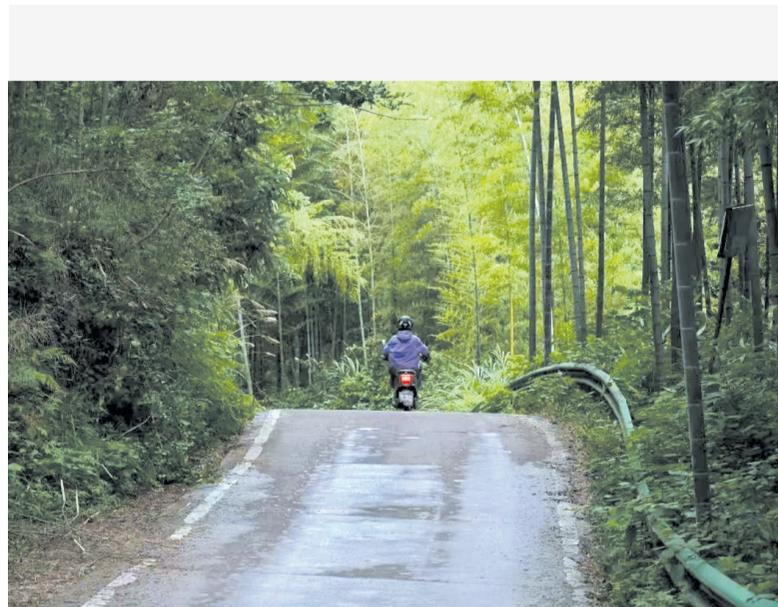
那个太阳,因为空间的限制和多情的蒙蔽,人们区分出朝阳和夕阳,赋予它初升的欢喜和坠落的忧愁,于是有了虚妄的欢愉和无妄的悲伤。殊不知,我们说的夕阳无时无刻不是一轮冉冉的朝阳,我们说的夕阳无时无刻不是一轮炎炎当头的烈日。

光的明灭启迪人类发明时间。人类已习惯在日月光影的明灭里寻找周期,在周期的循环里寻找刻度,最后不得不在刻度的堆积里等待归期。我们把时间当作一个圈,从虚空的循环里寻找“重合”的安慰,却不知时间是一支离弦的箭,开弓便没回头的道理。多少当下可行的事,人们偏要从时间的周期里找一个堂皇的理由再做,那些安排到下一个春天的出游,那些约定在下一个周年的相聚,都应当从人类周期循环的执念里一一剔除。

喜欢魏晋人的风度。《世说新语》里讲王羲之儿子外出探友的故事,王子猷雪夜睡醒,思念远方的朋友,于是连夜前往拜访,等坐了一夜的船来到朋友门前,却命人掉头折返。有人问他缘故,他回答自己乘兴做事,现在兴尽而归,没什么好奇怪的。多么精彩的回答,多么肆意的人生。

我们所能做到的,是撑出时间的宽度。众生忙碌,多数时候只在意生命的短长,常常忘记在同样的时间里,所之有远近,足迹有深浅,识见有高低。譬如有时,你的一天房门未出只睡了个懒觉,我身边的一个人常用一天飞到国外听一场音乐会理个头发再买票回来。

蜂蝶无龟寿,晨昏舞踟蹰。蜉蝣只活朝夕,蜂蝶存活数月,我不知道有多少人羡慕一只乌龟的长寿或一块石头的永年,但我知道,有无数人正羡慕蜉蝣蜂蝶翩然起舞的美丽。何况,死亡不是失去了生命,只是走出了时间。



南方山中 摄影 搞活