

你好,我叫海蛎子

崔燕

牡蛎,也就是青岛人所说的海蛎子,很多人是从莫泊桑所著《我的叔叔于勒》中初识“高贵优雅”的牡蛎的。安东尼·伯尔顿在《厨房机密》里曾有这样的描写:“撬开蚌壳,嘴唇抵住蚝壳边缘,轻轻吮吸,舌尖触及蚝肉,柔软多汁,嗖地一下,丰富肥美的蚝肉进入口腔,绵密得宛若一个法国式深吻,有种令人窒息的冲动。”这种小海鲜在北方统称海蛎子,南方叫生蚝,在国外素有“海洋牛奶”之美誉。

据说,早在新石器时代,我们的祖先就开始采食野生海蛎子,考古专家也在青岛出土的历史遗迹中,发现过牡蛎贝壳。这或许因为当年人们的渔猎技术不甚成熟,用简单的工具“砸海蛎子”相对比较容易。据记载,我国是世界最早养殖海蛎子的国家。汉代以前就开始“插竹养蛎”,宋朝的梅尧臣还有《食蚝诗》:“亦复有细民,并海施竹牢。采掇种其间,冲激恣风涛。咸卤与日滋,蕃息依江皋。”

时光流转到当下的青岛,民风豪放,饮食称作“海吃海喝”。比如吃海蛎子这样的小海鲜,在很多城市是烧烤或者蒜蓉,当个吃来做的。而青岛,清蒸海蛎子是论盆来上桌的,算是标准的“海吃”。以上,以海蛎子为代表的开宗明义,不过是青岛的美食信仰一种。

在青岛,食用海蛎子讲究大道至简、原味至上。“只要食材过硬,任何多余的烹饪都是耍流氓。”海蛎子是仅次于蛤蜊的另一种鲜味代言。俗话说“凉水蛎子,热水蛤”。一般来说,最适宜蛤蜊生长的海水温度大约是15~30℃,在春天的时候,水温达到11℃以上时,蛤蜊就开始生长。到了秋冬,水温下降到10℃以下,是海蛎子



插图 阿占

生长的好时候。在青岛当地,海蛎子最为丰腴的季节为秋冬季。青岛特产的海蛎子个头不大,属于老辈人记忆中野生海蛎子的最好传承,“呲溜”一口,肉质饱满爆浆,鲜味上头。

海蛎子在青岛的吃法很多,清蒸第一,各式炖豆腐、炖大白菜和下面条等汤系次之,第三则是青岛名吃“软炸蛎黄”,最后才是蒜蓉烤海蛎子、海蛎子鸡蛋饼等,后者类似南方小吃蚵仔煎,香葱与海蛎子的配搭倒是颇有北地之爽利。

城市秀场

特别的凉

宇丹

凉,是一种温度感知,与热形成对比。可偶然间,遇到一种凉,它不分外在如何,仍能被感知,且形成一阵子确切感,真是十分奇妙。

这种感觉,并不多见,只分特定场合及情景。一年,甚至几年才会遇到一两次。譬如,看一部影视剧,偶然间,被一幕剧情所深深感染,就突然感觉整个身心泛起微微凉意。甚至有时,会透过现象看本质,感受到相似的现实瞬间,这样的凉意会持续许久。

或者是,在某天入眠时,由于梦境特别真实,在梦里感受到幸福、快乐且十分惬意时,也会产生这样的凉意。颇为奇妙的是,即使是睡梦中的感受,醒来却仍记得梦中情景。还有种,则是遇到美的事物,也会忽然有一阵凉意。在这份感触中,会静静地发现其美好,也会由其带来一种心的感应。

感受这份独特的凉,由于是有心而发,因此无法遏制。就仿佛受了寒会不由颤抖一样,当这个特别的凉到来时,身体也会有拘谨,却也会思维开阔。有些事,可能想好久仍未明白,而在此刻,一下子却视野开阔,懂得了取舍,瞬间解开了心结。甚至好几次,还会突来奇想,有了更多的感悟,犹如氤氲缭绕的雾气,渐渐化成水滴,落在湖面泛起涟漪,带来了奇妙的启示。

这种凉意,非常直观,特别纯粹,请它不来,挥之不去,只因为它只聆听内心之声,遵从本心,亦仿佛陌生男女初次见面,所拥有的那份印象感。好与不好,当下立判,喜欢与否,皆可感知。

与天寒的凉不同,穿衣即可暖身。可当这个特别的凉出现,身心似乎都会感受着凉意,即使是伏天,纵然衣服很厚,仍会感觉出透彻心骨的凉寒。与其说凉,倒不如说是对自然的感知更确切些。这样的凉,并非是对人世间不如意的感知,而更像是站在一处海崖,任风吹拂那敞开的心灵,任凭雨滴浸润每寸肌肤,在这种感觉中,仿佛能感觉阵阵海潮般涌来,在风雨中感知这个自然。

有时,我会将其称为“第六感”。只因,每次这个凉意出现,都会遇到特别之事,也收获颇多。对于剧情的感触,会更清晰看透世界,从而有了处世的智慧;对于梦境的感知,会更深切融入现实,从而有了创作的源泉;对于美丽的事物,会更珍惜当下美好,从而有了惬意的时光。

这样特别的凉,每次出现皆是偶然,却也是必然。只因其出现,皆会让心感知许多。亦让心能明白,凡事不可勉强,只要尽力而为,方可随缘自在!

心态开朗,一切皆顺。倘若说,一辈子是一本书,那这个特别的凉,就是一个书签。它会在某个时间点必然出现,只因要提醒阅读之人该适时调整,在繁杂中找回内心的宁静,无为而为,顺势而为,以实现想要的生活。



生活风景

落秋果

崔启昌

沟挖坑栽植苹果树,品种多是时兴的红富士、明月之类。南屋邻居崔大伯,还有村东崖好几位姓张的老龄村人跟我聊天时打趣说:“俺们都是老皮老肉老骨头了,能等到新树种落秋果的日子吗?”众人的笑声里,以及这些老年村民的眼睛里,都充满着对往后能多经历些惬意落秋果日子的渴望。

植下的一茬茬苹果、柿子、山楂、核桃、猕猴桃、紫葡萄、无花果,次第长至盛果期,春季里果树枝桠上绽放的花朵的芳香似乎还在村子内外溢散,各色果树孕育的“小婴仔”们仿佛还娇嫩嫩、懵懂懂、羞答答地躲在果树妈妈的襁褓中呢,倏忽间,夏季走过,浅秋走过,坡野就盈了秋凉、添了金黄。林林总总的各色果树的“小婴仔”们已然出落成了模样俊俏的“大块头”。它们红的红、紫的紫、橙的橙,个个胖嘟嘟、圆鼓鼓,甜酸爽口,汁多肉厚,好不诱人。

早就没有了昔年落秋果时的尴尬场景了。时下,从春到秋,果园除了村人疏花、施药、套袋,没有谁特意留守其中看树护果。迎着霜降时节的丝丝凉意落秋果,村人们无不喜笑颜开,聊着收成、估着收益、想着未来,好像全然记不得为满园秋果曾经花过的心思、甩过的汗水。笑容满脸的村人大都不再独自指望赶集摆摊售卖秋果子,晚辈们点开手机教会的线上推销方便高效,一个园子、两个园子,全村若干个园子落得的秋果没多少日子就纷纷去往四面八方了。

“秋果子到底卖往哪里了?”住村南梢儿的杨叔年过古稀,他稀奇大孙子看不见、摸不着的卖秋果法子。“没谁跟咱聊价付钱哩!”大孙子解惑:“明天车到园边装果子,钱都进手机里了。”大孙子的简短回话,好像没怎么给爷爷答疑释惑,但爷爷信大孙子的能耐,见晚辈脸上一直挂着笑模样,自己也随之爽朗地笑了。

村人们落秋果的营生从霜降会一直持续过立冬,这段日子里,村子外围的好多果园里都会时常漾起如同杨叔一样的叫人身热血的爽朗笑声。

记得小时候,老家村子仅在村东南的坡地上植有一片面积不大的苹果园子,大的果树胸径超过碗口粗,果子品种无外乎红星、金帅、小国光、秋花皮等几种。恐是年久的原因,果树老化明显,秋日落得的果子个头大不如拳,口味多酸少甜,没什么卖相可言。不过,因为果园不多,果子稀缺,从春里绽花到日常疏花、打药,村里都配有专人看护管理。到了坐果期,村里便埋桩布栏,日夜严管,及至进到秋里,看管者还常牵了个头蛮大的狗子放进果园里,对果子严加看管。果园北侧有条东西向的生产路,每有人力地排车、马车或运肥料的拖拉机等驶来,人和狗子都会迅即跑到果园临路处,看看有没有嘴馋者“图谋不轨”。霜降快到时,村里要认真挑选一些“根红苗正”的青壮年劳力担当落秋果“重任”。选定的人需牢记果子是集体的,甭管落秋果多少天,都不可中饱私囊,落果时既使口再渴、嘴再馋,也不能私自“尝鲜”。现今想来,这些落秋果的过往真是叫人颇为难堪。

我退伍回乡那会儿,村里搞“大包干”五六十年了。每年秋后,都会有不少村人相继在承包的零散地块开