

雀嘴

陈汉莉

每当退潮时节，濒海小渔村的妇女们三五成群来到海岸边，熟练地爬上岩礁，拿出随身携带的特制工具，开始在岩石上敲打起来。原先离得近的几位还在大声聊上几句，因为隔着潮音，慢慢就各自闭了嘴。她们手里一下一下不停地敲打着，随着身后潮汐的起落，晨昏里的时间就此慢慢搁了浅，而收获的愉悦却渐渐漫上了海面……

地处温州之南的苍南县拥有168.8公里黄金海岸线，沿途海岛星罗，海岸悠长，礁岩嶙峋，潮温适宜，阳光充沛，海洋生物极为丰富，雀嘴就是其中一种。

雀嘴，学名藤壶，浙南一带也叫雀咀、曲嘴，明弘治《温州府志》载：“，其大者名为老婆牙，壳丛生如蜂房，肉含红膏，一名蠓头，以其簇生，故名。”民国《平阳县志·食货志》载：“藤壶，俗名蠓，大者曰虎蠓，附着海滨岩石及蟹类具壳上，渔人去壳加盐食之，曰曲嘴。”《浙江省岱山县药物志》中称雀嘴为“白脊藤壶”，谓之：别名“锉”、“锉壳”，“常成群附着于海岸岩石或其他海产动物体外。固壳近于圆筒状的圆锥形，壳口大，壳板厚，壳口上面有能活动的左右两对壳板。”《岱山县志》则谓之“触”。《嘉靖太平县志·物产》中记载温岭有海洋生物为“”、“一名老婆牙，生于岩或簏竹上”，台州一带则称“冲”或“蚶”，或“蚤”（音），1992年出版、叶大兵编著的《温州民俗》中年提到瑞安四珍包括：“龟脚、红蛋曲、神眼、雪鳗”四种水产，这里的“红蛋曲”即雀嘴：“外壳近于圆筒形，内壳由三角形壳片合成，壳色带红紫，常成簇密集附着于海岛岩礁间低潮线附近岩石上，每年三月和六七月采挖，入汤烫过，敲去外壳，再加香料蒸熟，为佐餐佳肴”。这些文献资料里不同叫法，概为浙江各地方言口音上的差别，都是指雀嘴。

雀嘴是生长在浙南沿海潮间带礁岩或物体上行固着状的一种海生节肢动物，外形上确实有点像麻雀嘴，并且大多是一簇簇、一片片密集地生长在一起，大小不等，个体饱满，外壳是由复杂的石灰质组成，呈圆锥形，表面粗糙有裂纹，上端开口呈灰白



色，像极了一座座微缩版的“火山”。这小小的“火山”之内有四个活动壳盖，由肌肉牵动开合，在潮水涨没时，壳盖就会徐徐张开，许多呈羽状的蔓足从里面伸出，开始捕食海里的浮游生物；在潮水下退后，壳盖就会慢慢紧闭，储蓄必备的生活水份，御防其它天敌侵袭。

虽然，这种奇丑无比的海产鲜有人知，不过，它的鲜美却能征服每一位食客。宋人罗大经的《鹤林玉露》记载了一则佚事，称南宋两位著名的文学家周必大、洪迈曾经侍宴，当宋孝宗问到家乡特产时，洪迈是鄱阳（今江西鄱阳）人，回答道：“沙地马蹄鳖，雪天牛尾狸”。周必大为庐陵（今江西吉安）人，则对曰：“金柑玉版笋，银杏水晶葱”。这时，孝宗顺口问身边的侍从，侍从是浙江人，脱口而出对答：“螺头新妇臂，龟脚老婆牙”，此四者皆海鲜也，因此“上为之一笑。”浙江人好海鲜，对家乡特产如数家珍，由此可见一斑。

据说，“螺头”指的是辣螺，以肉鲜肥微辣有清香而著称；“新妇臂”，则指的是蛭子的白腻润泽（后来也有人说指的是吹沙鱼）；“龟脚”，即石蛏，苍南海边人常吃的观音手，也称“龟足”、“佛手”，《本草纲目》记载：“石蛏生东南海中石上。蚌蛤之属。形如龟脚，亦有爪状，壳如蟹螯，龟脚长在海边岩石临水缝隙处，密集成簇状生长，青苔色的爪状石灰质外壳，呈倒三角形侧扁，柄部外裹一层似蛇皮的黄褐色粗糙表皮，内藏白净肌肉鲜美至极，看外形似乌龟的爪子，故名。此物极为鲜美，都说这玩意有多丑，就有多美味。但首次吃者很难下嘴，在苍南当地有人戏称此物名为“站起来吃”（闽南话近音），因此惹出很多笑话。其实是说

吃的时候要

硬壳部分立起来，象嗑瓜子一样把壳咬开，再把后部位裹皮剥掉，而不是吃客要站着吃。最难解释的是“老婆牙”，外地人甚至很难理解为何称之为美味：这种东西常见于海中岩石、闸门、船底甚至稍大体形的贝类，如牡蛎、海虹的外壳上，灰黑色，状如火山，开一圆形小口，中有物如鸟嘴，而这丑陋的“老婆牙”，欧洲人甚至称之为“来自地狱的佳肴”，可见对其味之鲜美形容到了极致。龟足和老婆牙都是形丑而味美，实为海味中之奇葩。

旧时，打雀嘴有两种操作方式：一种用雀锹铲，一种用铁榔头敲。每逢大水潮时，等潮水退落，妇女们成群结队，手提木桶，足穿草鞋，带着榔头来到海边岩头上敲雀嘴。把雀壳敲碎，再把雀肉拾进碗内，等碗满了就倒入桶中。用榔头敲速度慢，数量少，只供自己家里当菜蔬食用，因此很少出售。敲到一、两碗雀嘴，拿回家清水落镬一爨，即可佐酒下饭招待客人。

敲雀嘴虽然看起来不需更多的技巧，其实是较为惊险的活——最重要的是要躲避海浪的袭击，以及小心手脚被雀嘴锋利的边缘刮伤。另外，由于市场需求而过度的敲食，导致如今雀嘴资源慢慢枯竭，个体也变得越来越小。因此，人们不得不将目光投向那些个大肉肥却生长在临潮、临崖上的雀嘴，而这些地方又往往非常陡峭、险峻，不仅攀爬困难，而且恶浪无常，也就骤增了敲雀嘴的不安全系数。据沿海一带老人们回忆：“因为海边岩石长期被潮水浸没，岩面往往非常溜滑，人们要穿草鞋才可便于行走，一不小心就有可能葬身海底。”

每到农历三、五月份雀嘴最肥壮的季节，村里妇女一般选在初一、十五前后潮汐落差大的大水潮，被淹没的礁石此时都能露出海面，因此更容易敲到量多、个大、肉肥的雀嘴。她们虽熟记潮汐的习性，但有时又往往受了雀嘴的诱惑而疏忽了危险的存在，夹在岩缝里被淹死，或在岩壁上被潮水卷带走的事也屡有发生。因此，老人们有时会叹气说：一颗雀嘴就是一条命啊。

敲了雀嘴回来，最经典的吃法是：连汤带水装盘来个隔水清炖，称“炖雀”。除撒一丁点盐外，无需任何调料，以保持它的原汁原味。炖熟揭锅，一层富含蛋白质的似蛋花又像豆腐花的物质被蒸出来，色泽白嫩、肉质细腻一原来那小小的火山之下，蕴藉着那样鲜美无比的雀肉，此时喷发出来的是雀嘴特有的鲜香，如龙卷风般袭过口腔。将鸡蛋打散加入少许黄酒放入洗净的雀嘴中清蒸，雀嘴的鲜甜浸润了黄酒的醇和，足以令人食欲大动。另外，雀嘴也可腌制，称为“醉雀”，醉雀还可生醉和熟醉，将新鲜的生雀嘴洗净后加黄酒、白糖和盐，密封保存后一周左右即可食用。若换成半熟雀嘴，以同样加工方法即为熟醉。生醉比熟醉保存得更久，风味也更原始更生猛。

以前，渔民们敲到大量的雀嘴后，因为无法保鲜，又一时吃不完通常就加盐被晒成“雀干”，即《平阳渔业志》所谓的“重盐腌之，能久藏”。雀干跟其新鲜时的风味自然不可同日而语，但可用于给其他菜肴提鲜，做菜做汤时放几颗进去，纯天然的那种鲜味是味精、鸡精等调味品无法媲美的。记得那时家家都备用雀干，以应不时之需。取一小把雀干和家乡特有的酸笋一起烧，即成一道美味的海鲜汤，既酸爽又鲜美，很是下饭。

随着雀嘴的产量逐年减少，如今渔民们有时候根本就是乘兴而去败兴而归，敲不到几粒雀嘴。等到连鲜吃都已完全供不应求，那么小时候所熟知的“雀干”就成了一种封存于记忆里的“奢侈品”。有时，在岁月深处轻轻触动那小小的“火山口”，记忆的味蕾就被深深触动，于是，那一股久违的鲜美便瞬间喷涌而出……

外婆家的田园生活

罗进近

岁末清寒，书斋寂寥。今日早醒，忽然有写点文字怀念外婆家的田园生活的冲动。或许受那个近期以传播传统衣食住行而大受欢迎的川妹子李子柒的启发，我也想顺着记忆的河流去追溯一段属于自我的美好时光。

外婆家与高炉矗立的矾山电厂只隔着一条清清淡淡的南堡溪。从我家到南堡小学，有两条路可以走。一条路是矾山到马站的砂石公路，记得路边有一个“29”的标志，听大人说，这是公里数，至于为什么偏偏是“29公里”，大家都说不清，可能是马站到矾山的物理距离吧。既然是公路，那么来往的车辆就自然不会少。运输各种生产物资的拖拉机，或拉练或采购的鹤顶山驻军军车，还有各地来矾山跑供销的卡车，都在这条必经的公路上横冲直撞。晴天时一路扬尘，雨天时泥浆四溅。出于安全和卫生的考虑，在我小学低年级时，母亲每每叮嘱我不要走这条路。现在想来，繁忙热闹与红尘滚滚，不正是当年最有活力的工业化的矾山的缩影吗？

另外一条路，则充满了田园风光。走在田间小道上时，可以看到路两边长着青茂的水稻，总有辛勤的农人在并不规整的稻田里劳作着，在田头时不时还有几只有着傲娇身姿的白鹭在游弋，田垄上还经常种着让人垂涎欲滴的蚕豆（俗称“田垄豆”）。当然，有时也难免有尴尬的时候。当我正兴致勃勃地陶醉于面前美妙的田园

风光时，迎面而来的是一个正挑着农家粪桶的老农，年少无知的我总是会掩鼻而逃，浑然不知这才是绿色的，生态的，环保的。外婆家真的有一座石拱桥，桥很敦实，一如乡人。桥下便是游鱼细石历历可数的溪流了，不远处有一座长满丛丛的青皮竹和亭亭的马尾松的小山包。后来，我读到《诗经》中的句子：“秩秩斯干，幽幽南山。如竹苞矣，如松茂矣。兄及弟矣，式相好矣，无相犹矣。”（意思是：前有潺潺小溪水欢快流过，后有幽幽终南山沉静座落。山水之间有翠竹摇曳生姿，也有茂密松林在风中缄默。宽厚的兄长和知礼的贤弟，彼此情深义长亲密无间，没有我算计你来你算计我。）我恍然大悟，原来外婆家的田园生活一直是古典的，缓慢的，农业的。

走在这条上学的路上，总会碰到一些熟悉的长辈，只要嘴够甜，常常也能有一瓜两枣的奖赏。外婆家在南堡垟村，从这名称就可以知道，那应该是南堡垟的中心了。果不其然，站在垟心的路口，映入眼帘的是青黛的鹤顶山，它的顶峰如覆盖着的古鼎，非常清晰。这里视野开阔，四围方圆之地都是稻田，是那个以明矾石著称的矾山难得的一片“后花园”。

连接南堡和中村之间的通道，是十几个宽阔的钉步，只要不发大水，我就不怕走这里的钉步，有时还会像所有顽皮的孩子一样以较快的速度蹦蹦跳跳地冲过去。过了这段路，再走十几分钟，就可以到达南堡小学了。那时候的学习比较轻松，基本上“放羊式”，虽然也有“小升初”的升学压

力，可是人们不以为怀，反正在家长们看来，读书不是顶紧要的一件事，要读不读，全靠自觉。

放学回来时，我还是会常常经过这条路，有时就会拐到外婆家里玩。外公是老工人，不过也有点自留地，每年能够产出一些粮食。记得老房子里建有一格一格的谷仓，还写上“壹贰叁肆”之类当初觉得难写的数字。因为家里人口多，冬天时，我如果留在外婆家住的话，那就会与一个只年长我一岁、现在供职于苍南县发改委的舅舅一起住在空出来的谷仓里。那真是一段奇妙的住宿体验。谷仓里暖和极了，还有新鲜稻谷所散发出来的阵阵清香沁入心脾。把最上面的两格谷仓抽屉抽取出来之后，谷仓内的通风也就没有问题了。我和“小舅舅”可以谈天说地，并没有舅舅和外甥的太多的身份区别，有的只是浓得化不开的亲情和友情，完全没有在我书桌上摆放着的英伦才子阿兰·德波顿《身份的焦虑》一书中所表达的那样忧心忡忡。

自家种的稻米吃起来就是香，土灶烧出来的农家菜就是甜。勤劳的外公，在院子里栽种了各种各样的蔬菜，有花菜、白菜、茄子、丝瓜和茭苳等。记得老房子的窗台上还种有可用作药材的指甲花。记得外婆有个“民国风”的梳妆匣，有三层，里面可以装一些化妆品，上面有一个可折叠的镜子。好奇的我喜欢把这面镜子翻上翻下，外婆见了，也不责备，只是慈祥地笑着。现在想来，端庄、和蔼的外婆总是把头发梳得

纹丝不乱，大概跟这个“宝盒”有关吧？

春天到了，外婆家的路旁尽情绽放着炫目的紫云英；夏天时，可以听取蛙声一片。那年，妻子和女儿去马来西亚的沙巴岛看闻名世界的萤火虫。咨询我的意见时，我表示不感兴趣，因为我在夏天外婆家的农田里早已经看够了它们美丽的身姿。

到了小学高年级，因为要和其他小伙伴结伴而行，再加上我们这边一些罗姓的小伙伴和来自南堡的一些曾姓同学有过冲突和芥蒂，我就走原先的那条石子路比较多了。到了中学，走的就都是这条“29”号公路了。外婆家的田园风光，就渐渐成为了我前行的背景存在。

或许，很多矾山人可能难忘的是热闹、喧嚣的柴桥头。我想说，我的记忆最深处却是安静、内敛的南堡垟。随着矾矿工业花环的凋落，在高速发展的后工业时代，我们矾山人似乎又回到了原初的田园状态——那种像外婆家一样的慢生活。

