滩涂三章

李志勇

总叙

滩涂,存在于海洋和湖泊的边缘地带。所谓滩,是指与内陆接壤、涨潮不漫的那些地方;而涂则与滩紧邻,地势低于滩,落潮出水涨潮则不见踪影的那些地方。

对于滩涂的认识,有两种迥然不同的意见:一种意见视滩涂为藏金纳银的宝地,持这种意见的大抵是以海洋为主的渔民;还有一种人视滩涂为滑滴滴光溜溜的不毛之地,不要说藏金纳银了,就是找点小鱼小虾解解馋也是奢望。我是渔民出身,同大海打了多年的交道,深知不仅海洋是一座取之不尽、用之不竭的宝库,即便是那看起来光溜溜滑滴滴的不毛之地滩涂,同样蕴藏着丰富的让你怎么也想不到的宝藏。

第一章

第一章亮相的是沿海大多数群众都认识的泥螺、黄蟹子和那黑不溜秋的海癞子。

泥螺,是黄海湿地的特产。它用薄薄的壳子裹着厚厚的肉子,在滩地上缓慢地爬行,身后留下一道长长的滑溜溜的印痕。泥螺是软体动物,爬行缓慢,甚是好逮,赶海人逮泥螺大体上用两种法子,一是用网拉,几个人拉着泥螺网在滩上迅跑,所到之处,泥螺不论大小悉数落网,收网后,逮螺人再分拣腌制,大的大价钱,小的小价钱。二是捉,逮螺者手拉网袋,在滩上滑行,滑行中挑选那些个大肉肥的泥螺扔进网袋里,一天下来拾个百十斤“水泡子”(未经加工的泥螺),虽不说易如反掌,反正不算个多大的事。

加工泥螺的方法大体也有两种。一是用盐腌。腌时千万不能把卤兑得太足,兑足了,泥螺受到强烈刺激,肉子就会缩进壳里,给吃带来困难。有经验的腌螺人总是采用循序渐进的方法腌螺,先兑些盐分较轻的卤水,让它觉得跟滩上的盐分不差上下,然后再慢慢增加盐分,以充分释放“温水煮青蛙”的效应。直至泥螺被腌好了,端上桌子去吃了,仍伸着长长的舌子,这样就给食者带来很大的方便。还有一种吃法就是爆炒泥螺,炒得好,其味更佳。

黄蟹子也是滩地一宝。因其全身呈淡黄色,故渔民称其为黄蟹子,又名小蟹。称其为小蟹,那是因为在蟹的家族中它的个头小的缘故。黄蟹子大抵生活在滩上,穴居。过去,渔民形容滩地和渔村荒凉,经常用的两句话就是“上有芦花点头,下有蟹子起楼”,这里的“楼”指蟹子打洞掏出来的泥。黄蟹子忒喜欢雨水,春夏之交,大雨过后,黄蟹子纷纷从洞穴中爬出交配,然后成群结队地向中滩(不长茅草的滩,相对于高滩而言)爬去,那场景壮观得很,就像千军万马行进在广袤的战场上。黄蟹子听觉灵敏,易受惊吓,反应迅捷,稍有风吹草动,便竖起两只大螯,先作自卫吓唬状,然后便飞也似的逃进窟里,眨眼之间,满滩的蟹子便一个不见,无影无踪。

黄蟹子味道鲜美,吃法亦多种多样。有煮了吃的,但这种吃法很少,因为小蟹煮了吃,其味远不及螃蟹和梭子蟹(即人们常说的童蟹)。有炝了吃的,即把洗净的黄蟹子放进卤里或酱油里,三两天后捞起来吃,不仅崩脆,且味道极佳,是下酒的好菜。还有一种不常见的吃法,即做蟹豆腐。做蟹豆腐比较复杂,先要把小蟹洗净,抠掉壳里的老法海(即小蟹的胃),然后用圆头木棍把它们捣碎成浆糊状,再用细筛子或干净纱布过滤,把滤后的蟹浆放进开水锅里紧,就紧成了一锅蟹豆腐,然后再切成一小块一小块的,烹调时加上韭菜和鸡蛋浆,那味道简直是天下无双。

滩上还有一宝,那就是海癞子。凡见过或吃过海癞子的人都知道,之所以把这种软体动物称作海癞子,完全是望文生义:因为它有黑黑的身子,全身上下披着一张似癞蛤蟆的皮,皮上长着一层癞癞的疙疙瘩瘩,其学名叫啥,查过《现代汉语词典》也未见其果。

此种软体动物其貌虽不扬,其名也未登大雅之堂,然其味却是一绝,不知倾倒多少食客。尤其是鲜海癞子,剪开其肚,去掉内脏,和韭菜漫汤,再打进蛋花,那绝对是海鲜一绝,吃了不是让你赞不绝口,而是非得要你重品其味。不漫汤咋吃,同韭菜烹炒,效果同漫汤一样,有异曲同工之妙。什么叫好菜“尝一口忘不了?”如果你缺此体会,只要吃一次海癞子,就深知其意了。海癞子还可加工成干子,去掉其内脏,在阳光下晒,干了,就成为了海癞干子,其贮存时间长,不易生霉变质,尤其适合中西部那些不能轻易买到海鲜和不在海癞子捕捉期又得满足食客需要的饭店和食堂用。

海癞子不似泥螺,中低滩上没有,只有在高滩上,且长满了獐茅草(一种低矮的茅草,其根部经常相连)的地方才有。一般情况下,它就生活在獐茅草根部和草稞里,行动迟缓,逮起来易如反掌。

第三章

滩涂除了泥螺、黄蟹子、海癞子三样特产以外,涂(涨潮漫掉)间还有三样宝,那就是蛏、蛤蜊和那号称天下第一鲜的文蛤。

蛏生活在涂区那些蜿蜒曲折、纵横交错的沟岔中。在这些涨潮漫入海中,落潮露出水面的沟沟汊汊中,被誉为滩涂第一美味的蛏广为分布。

涂上的蛏大小适中,把勾出来的蛏洗净,然后下锅淖,水透了,蛏壳也就张开了。张开的蛏壳里面露出雪白的肉子,形状很似人样,故又被渔民称为“美人蛏”。此时,你只要掏出肉子,去掉裹在肉子上的一层黑黑的衣子,便可随心所欲地做出各种可口的让人垂涎三尺的蛏菜来。

勾蛏这活技术性很强。记得儿时随大人去勾蛏,只见他们三划两绕,竹篮子就装得满满的,而我好不容易才勾上十来条,还都是破的。后来,经过历练,海上的活计不仅会做还能驾轻就熟,勾蛏也成了手心长毛——老手。勾蛏的勾子是根据蛏眼子专门设计的呈 45°锐角状,角的两线分开,似蛇的两颗门牙。勾蛏首先要找蛏眼子,有经验的勾蛏人总能在那光滑滑的沟边发现隐藏得很是巧妙的蛏眼子。那蛏眼子就像微型电器的插座,很小的两个眼子正好维持蛏的呼吸。呼吸中排出的废物就像人的眼屎粘在眼角一样,粘在蛏眼外。有经验的勾蛏人只要看到那“眼样”,就会立刻判断出这是一个蛏眼,于是不慌不忙插入钩子,然后轻轻一转,待勾“抓”住蛏子,就势拉出,一只肥嘟嘟的“美人蛏”就被钩了出来。

挖蛤蜊这活计相对于勾蛏来说,技术含量不高,比较容易一些。这是因为,一来蛤蜊的地域分布不像蛏那样有很强的局限性,只要落潮,在那广袤的涂域内,到处都隐藏着蛤蜊,就像一座乱坟场到处都竖着坟头一样。不过,乱坟场的坟头是清清楚楚地高出地面的,而海涂上的蛤蜊却埋在沙滩里,没有经验要想吃着它还真不能算是一件容易的事。

挖蛤蜊,顾名思义那肯定是少不了一把锹。蛤蜊锹跟我们平时使用的大锹不一样,我们这儿的大锹有两种,一种是本地锹,平口;一种是“海门锹”,圆口,这种锹是随着海门的移民跟着张謇一起来到盐城的。而“蛤蜊锹”就似“海门锹”,不过口径要比“海门锹”小得多,整个重量也轻得多。挖蛤蜊就是拿着一把蛤蜊锹,背着一只竹篓或者是一只蛇皮袋,在那漫无边际的海涂上寻找“猎物”。有经验的挖蛤人,能做到“眼睛看着,手里忙着,脚底踩着”。所谓“眼睛看着”,就是凭着一双眼睛,就能看到蛤蜊藏身的地方,只要让蛤蜊锹沿着一块稍高一点的小沙丘挖下去,一只肥蛤就会手到擒来。所谓“手里忙着”,就是不断地让眼睛同手形成默契连锁作业。碰到那些挖蛤老手,你会对他那“手眼配合”佩服得五体投地。所谓“脚底踩着”就是指的那些有经验的挖蛤人能凭自己的脚底感觉,判断出他走过的地方那里有蛤。当然了,这样的挖蛤人那功夫不是一天两天就能练出来的,非是老道的赶海人莫属。

文蛤同蛤蜊有相同的地方,也有不同的地方。相同的地方是大小相同,生长的环境相同,炒菜做汤的味道亦大体相同。不同的地方是颜色不同,蛤蜊一般多为白色,而文蛤多为斜纹淡黄色;壳的用途不同。蛤蜊的壳多用来铺路或通过机械粉碎后用来制作钙肥和家禽饲养的辅助饲料,经常吃这些饲料的家禽,生出来的蛋不仅壳结实,不易碎,而且蛋黄蛋清的味道亦好。尤其是把蛤蜊壳掺和在大麦玉米中制作猪饲料,不仅猪子肯吃,而且多长瘦肉。文蛤的壳不仅粉碎了可以制作猪饲料,其效果同蛤蜊壳粉碎后的效果差不多,甚至还要好点。更有甚者,文蛤的壳不仅可以制作农业生产需要的饲料,还可制作人们生活需要的轻工业品,比方说冬日里使用的价廉物美的“歪歪油”,这种传统的润肤品,不仅价廉物美,而且用作冬天保护皮肤尤好,能轻而易举地治好人们手脚上的冻疮。文蛤的生活区域以及捕法同蛤蜊很相似,都是落潮后在涂间用蛤锹去挖,吃法也大抵相同,只不过因为文蛤的肉不能在水里久烧,只要时间长一点,其肉就会老得嚼不动。所以,人们在加工文蛤时常常不动火,而用刀劈,即顺着蛤口插入利刃,撬开壳后顺势用尖刀在装着蛤肉的那半边旋上个 180°,鲜嫩的蛤肉即被取出。这时,你只需掌握火候,即可烧出各种美味可口的文蛤菜来,当然,它的配菜同蛤蜊一样,不能少了韭菜与蛋花。

第三章

滩涂上还有不得不说的三样特产,那就是鳀鱼、条虾和那圆圆的、胖胖的小欢子。

渔民中流传着几句顺口溜:斜鳀头、马鲛尾、鳀鱼骨头、鲶鱼嘴。意思是,在茫茫大海中,斜鳀鱼的头,马鲛鱼的尾,鳀鱼的骨头和鲶鱼的嘴,都是些不得不吃,一吃就放不下的食料,它们共同的特点就是香、酥、脆、嫩。如果是淡水鱼,那么那些鱼骨头、鱼尾巴、鱼嘴什么的,都是美食家的弃货,除了鲢鱼头还能炖出个鲜白的汤来,喝了有营养有滋味,其余淡水鱼的头那都是马尾穿豆腐——不能提,不是肉少骨头多,就是味同嚼蜡。那淡水鱼的骨头更是上不了桌面子、上了桌面也无人问津的下脚料,报纸上、电视上还经常出现被鱼骨头卡住喉咙戳伤胃的极端报料。

鳀鱼骨头却与上述的鱼骨头大相径庭,它不仅不硬不戳人不卡喉咙,而且嚼起来特香。说到鳀鱼骨头那就不得不说鳀鱼了。这鳀鱼形似棒槌,长长的身子流线型的身材,在鱼类中它应该算是“美人”了。鳀鱼一般条重约八两一斤,也有很大的鳀鱼,个重能达到七八头十斤。鳀鱼的食性很复杂,青苔、渣草、小鱼小虾都是它的美食,但它的“荤菜”也只能是些小鱼小虾,稍大一点的鱼呀、虾的它不是逮不住,而是它的牙口没福气,它那两排短短的牙齿根本没办法磨碎稍大一点的鱼虾,所以,我们逮到的鳀鱼胃里都是些整个儿被囫囵吞下的小鱼小虾。

鳀鱼喜欢群居,且不喜深水,常在滩涂的浅水区群居。所以,过去渔民有一种简单的作业叫罩网,时不时地会碰上鳀鱼窖子,要就不碰上,要碰上少说得有个三两千斤。眼下,由于戽鱼滥捕,碰上鳀鱼窖子的几率变得很低,偶尔碰上一次,也就三五百斤的作相,很难见到一罩三两千斤的彩头了。

我们这一带的涂地上,还有一种贝类叫欢子。欢子相对于蛏和蛤蜊及文蛤来说“档次”要低一些,不过鱼是鱼味,肉是肉味,欢子也有它独特的鲜味,所谓“三月菜花欢”,就是经常挂在渔民以及我们这一带老百姓嘴上的一句俗语。所谓“三月菜花欢”,那意思是,阳春三月,金黄的菜花开满田野,那时不仅菜花金灿灿的一片,好看得很,涂上的欢子也肥了,肥得让人“夺你的筷子也不肯丢手”。三月前后,市场上的欢子十分抢手,这时你随便走到哪家,都会闻到灶间那欢子汤的鲜味。

逮欢子相对来说比较简单,完全没必要让那些钩子、小锹来充当你的“助手”。弄欢子最好的办法就是“晃”。所谓“晃”,就是岔开两腿,双脚之间约一尺距离,然后你就开始抖动你的双脚开始晃,晃着晃着,脚下的沙子就开始流动;晃着晃着,你周围十几平方米面积的沙层就会汇聚成沙流,就像小溪的流水一样,顺着你双脚晃成的塘,潺潺地流了进去。这时,你会发现,白晃晃的欢子就像一只只闪闪发光的银元宝,躺卧在沙面上,等着你去拾掇。

晃欢子要经受身体和三个技术层面的考验,一个是要不怕寒冷。早春三月,春寒料峭,你只有使劲地晃,才会晃出热和汗来;二是要选准涂地,尽量选择那些没人晃过的涂面。如果满涂一捆柴或者是瞎子吃肥肉——块块是好的,那就只能是事倍功半,晃了半天,却所得无几;三是要即晃即收。所谓即晃即收,就是当欢子露出沙面时,你就要放下手中其他的活计,及时地把它们收拢到一起,然后装入袋中。如果你以为欢子已晃出沙面,只有束手被擒的份,那你就大错特错了。这时,如果你放松警惕,只顾另寻地方继续扩大战果的话,已被晃出沙面的欢子便会趁此机会,迅速钻入沙中,当你发现已入沙里的欢子,想再去晃它时,为时已晚,因为这时的沙子已成板沙,尽管你花上再大的力气,也是公公驮媳妇——吃力不讨好。

尾声

写完“滩涂三章”,余内心仍有话要说,究竟要说什么,我似乎还没准备好。但是,滩涂的内存在逐渐清空已是不争的事实。究其原因,污染仍罪魁祸首之一。为了保护滩涂,为了我们的子孙后代能长久、科学地利用滩涂,让滩涂为人类造福,窃以为,解决海洋污染已成眼下的当务之急。