

■ 声声叹

生命中这点点微温

钱红丽

一

微雨，歇车于露天菜市，转头问一位摊主：师傅，给一个塑料袋可以吗？想把车子坐垫套起来遮雨。

坐于矮凳上的师傅，正聚精会神用小刀撬开着一粒粒锥栗壳。闻声而歇的他站起，转身往蔬菜堆里翻找，笑嘻嘻道：找一个最大的给你。

到底找着一个特大号袋子，可盛七八斤蔬菜的那种，雪白而结实，新崭崭的。我道了谢，将小电驴坐垫包裹起，打一个扎实的结，任再大的风也刮不开。

一圈菜买下来，去水果摊，挑一根红皮甘蔗。摊主削铁如泥，甘蔗皮簌簌而落，被斩成一节一节。扫码付款，两讫。

拎着果菜，绕道“塑料袋师傅”跟前投桃报李——见我递过来的两节甘蔗，师傅放下手中活计，笑呵呵接过。

两个原本素昧平生之人，不过是被对方的善意点亮了而已。

二

自上周开始，每去菜市，总要追着一对夫妻打探一下：你们家的荸荠怎么还没上市？

右手爱夹一根香烟的男人，眯眼幽幽道：还早呢，起码半个月后才能挖。女人一边理菜一边附和：还没到时候，挖早了不甜，我们不能害你嘛。

伊是四川人。一次，与她玩笑：你一个天府之国的多好女子，怎么嫁到我们这边了呢。她半嗔半怨：年轻嘛，什么也不懂，还不就是被他骗到这里的。一旁的丈夫嘿嘿两声笑，自顾自忙碌别事。



本版配图 / 程嘉燧

一年，也是冬天，我问：红菜薹苦不苦。女人言：一点不苦，昨晚上炒了一盘，被我一人干光。末了，她不落忍，添一句：我家他看我喜欢吃，都不伸筷子了。我一边挑菜一边赞美：你真好福气，有人疼。她不好意思，咧嘴而笑，脸庞迅速掠过那个年纪少有的娇羞。他丈夫坐在另一旁抽烟，喷出的烟圈更加笃定、沉稳。

每年冬，我都爱买他们家自种的荸荠。本土品种，小而红。挖出，不用水冲洗，直接晾干，外皮裹一层薄泥，有暖老温贫的简朴感，关键是甜，虽比市场上药水浸泡的荸荠品种贵一些。

洗净后，露出深红外皮，煞是好看。挑三两枚特别饱满的，置瓷碟中，摆在窗台，当清供。惊艳的外皮，圆乎乎的身体，尖而细长的芽管子，宛如一只只小鸟展翅欲飞……怎么也看不够。

这样的块根艺术品，总要使人想起遥远童年。去雪地扒几枚，小河里洗洗干净，掰掉芽管子，皮也不除，直接塞进嘴里，大嚼。或者带回家埋入火钵，焐熟，掏出来，艳丽的红皮起了皱，轻轻一揭，整个皮脱落掉，入嘴，咔嚓有声，烫而甜蜜。

家里暖气足，加上吃些牛羊肉，易上火。每年冬，隔三差五，清炒荸荠片，抑或煲荸荠冰糖水。无论炖炒煲汤，这种本土荸荠，确乎脆甜无渣。

在我的颜色辞典中，有一种红，叫荸荠红，比玫红厚重，比紫红清浅，是一直偏爱的颜色。我喜欢湖水的钴翠，小溪的清澈，深潭的钴蓝……皆为梦境一样的颜色。

荸荠，在吾乡，俗名“果子”。

许多年不曾吃到故乡的果子了。昨日大降温，去菜市，忍不住又跑到这对夫妻摊位前咨询：荸荠快了吧。

男人说：再等一周！天越冷，荸荠越甜。

三

上周末，去江西来的一对夫妇水产摊位，挑一只鲈鱼。

女人称重后，甩给一旁的男人剖鳞开肚。当日，顾客多极。扫码付款后，站一边等。男人背对顾客，埋首大盆中，一条条活鱼被他快速处理干净，熟极而流地套一只塑料袋，再套一只塑料袋，递与我。

我拎起即走，到家，连鱼带塑料袋一并丢水槽中脱酸两小时。11点，揭开袋子刹那，一条鳊鱼映入眼帘。

可不得了，第一想到，买了鳊鱼的顾客到家发现却是鲈鱼时的暴跳如雷。连饭也顾不上烧，提鱼骑车，赶去菜市。

鳊鱼五六十元一斤，鲈鱼十五元一斤。

去到菜市，说明来意，男人一个劲客气：算了算了，送给你吃吧。并解释，买鳊鱼的那个人当场发现错了，就又补给她鳊鱼了。

我不依，反复询问鳊鱼价钱。敌不过，他才说：38元。

我那条鲈鱼16元。嗯，重新扫给他们22元。他妻子也在附和：付什么钱啊，送给你吃嘛。

转身即走的我，听到相邻摊位的鱼贩言：她真好。

家人看我匆匆出门，菜市且远，咕噜一句：何必呢，明天买菜时顺便补差价不也一样。

一向惜名如金的我，怕他们夫妻二人误解我这一日一夜，夜里无法睡得踏实。

一贯喜欢在这对夫妻摊位购买水产。初夏，有青青脊背的上好小龙虾。深秋，便是来自沱湖、瓦埠湖的螃蟹。

一次，正挑着蟹子，忙完别事的他，凑近，耳语：这批蟹子黄不太多，你挑这一种吧。说着他分别翻开两批次蟹子，让我分别观察膏黄饱满度。遂听信于他，放弃眼前的，拿起另一只塑料盆中的，他依然解释：你是老主顾，我不能骗你。

如此诚信之人，到底极少。

四

另一菜市里，有一对肉摊夫妇。第一次与之打交道，开口便是吾乡口音。一问，果然。他们日日去横埠镇贩一头黑猪过来售卖。走合铜黄高速，一个半小时而已。

渐渐地，熟稔起来。

去年冬日，实在思念故乡红皮白芯品种山芋，对他们提起。大姐说，我们家只有黄心山芋，等我问问我家老爷子可有种……

言出必行，话音刚落的她摸出手机，那头是他父亲的声音。

几日后，再去，真的为我带来一袋家乡的山芋。

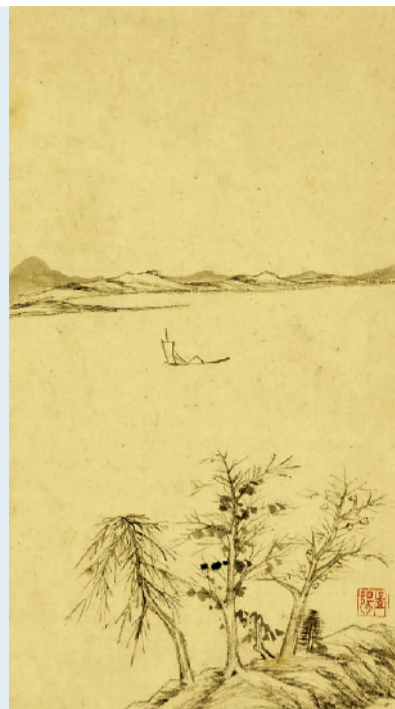
吾乡山芋糯甜如栗，不曾在任何地方享用过如此甘甜可口的美味。

儿时的味蕾有着永恒记忆，注定一生无法忘记。一如诗人蓝蓝说过的：一个人的童年比一生更长。

■ 小食谭记

泥鱼滚豆腐

王寒



泥鱼的名字，听上去就像是个泥腿子。相比于黄鱼、梅童、望潮这些阳春白雪，泥鱼只能算是下里巴人。

泥鱼的大名叫斑尾刺虾虎鱼，它长得有点像淡水鲶鱼，但不像鲶鱼长着两撇胡子。它头大尾圆，嘴巴阔大，牙细而密，体形有点像胡萝卜，身上有黏液，滑不溜丢。它的腹鳍跟跳鱼一样，发育成吸盘状，有了这吸盘，好比行动时系上了安全带，即便是在陡峭的礁石，也能吸附其上，不会造成重大安全事故。逆流向前游动时，它还可以吸在石头底下休息。

沟渠里也有泥鱼，儿子小时候，先生带他去抓过泥鱼，把小沟渠两端用石头堵上，用盆将水舀干，泥鱼在泥中蹦跳翻滚，束手就擒。如果不抽水，就用石头围住一圈水，把田边的红辣蓼采来，用石头捣烂，扔进水里，辣蓼在乡间是酿酒的原料，带有辣味，水里的小鱼喝醉酒般晕乎乎，趁它们头昏脑涨摸不着北时，下水一捞就是一条，还能捞上别的杂鱼小虾。

泥鱼体形如泥鳅，身子比泥鳅肥，红烧、炖汤、椒盐都可以，脸颊上的蒜瓣肉，尤其鲜美。椒盐泥鱼外焦里嫩，很有嚼头。还有人把它晒成泥鱼干，用来佐酒下饭，别有风味。

宁波人喜欢拿泥鱼做羹，或者晒干成泥鱼鲞头。隔壁台州人则喜欢拿来炖豆腐。从前海边泥鱼多，剃巴剃巴拿来喂了鸡鸭，现在泥鱼也成了稀罕物，跻身于东海海鲜之列。

在家乡，泥鱼常与豆腐搭配。泥鱼有一股子泥腥气，做菜之前，要用七八十摄氏度的热水烫洗，以清除它身上的黏液，水不能太热，太热会烫溜了皮，破了相。泥鱼的内脏要先去除，否则，烧出来的鱼有一股子的泥腥味，好像夏天豆大的雨点打在龟裂的土地上，激起的土腥气。

家乡带烟火气的老豆腐，拿来与泥鱼同烧，味道格外鲜美。古人称豆腐为“小宰羊”，把豆腐与肥嫩的羔羊肉相提并论，可见其味。现在石膏点的老豆腐，硬邦邦毫无弹性，简直可以当成雕塑用的毛坯，家乡盐卤点的豆腐，托在手中晃悠悠却不散架，放在汤里久煮而不糊，且入味。那些差劲的豆腐，有一股子豆腥气。

泥鱼与豆腐同煮，鱼汤炖到奶白，在炉火上轻微地翻滚着，雪白的豆腐上下翻腾，“笃”出一一个个细泡孔，鱼肉的鲜味渗入其中，起锅时撒上一把碧绿的葱花，汤里隐约有了江南风味。

随便夹起一块，无论是豆腐还是泥鱼，都是鲜香扑鼻，滑嫩鲜美，一夹进嘴里，豆腐在嘴里烫得无处安放，鱼肉直接滑进胃里，热乎乎的。干完了锅中的泥鱼和豆腐，牛奶般的鱼汤舍不得倒掉，抓一把粉丝扔里面，煮开后，粉丝里满是鱼香，鲜得不要不要的。

朱自清民国时在我的母校台州中学任教过，台州中学那时叫浙江省第六师范，他住在山脚下。朱自清在望江楼上浮桥，冬日里松风入林，天上一只两只的鸟影，他说台州是他的南方，他的散文名篇《匆匆》就是在临海写的。离开临海后，他依然怀念着夏日校园的紫藤、冬日里的“小洋锅”（铝锅）白煮豆腐——“一小块一小块豆腐养在里面，嫩而滑，仿佛反穿的白狐大衣”。可惜的是，朱先生吃过白水豆腐，却没有机会尝一尝泥鱼滚豆腐。