

## ■美食 流螺与甲香 王寒

一早,天空还是薄荷青,菜场里已沸起人声。这里小海鲜丰富,单是螺贝便有几十种:花螺静卧浅盆,指尖轻触,潮乎乎的凉意顺着指缝漫上来,像触到了刚退潮的滩涂;香螺外壳素净,光滑温润,娴静如淑女低眉;蛤蜊在清水里吐着细密的泡,调皮得像藏在石缝里的浪;薄壳泥螺浸在水中,稍有声响便倏地缩回舌头,仿佛在与赶早的人玩一场心照不宣的游戏。

角落里还藏着些冷门小海鲜。青蚶混在螺群里,不声不响。辣螺带棘的外壳,裹着微苦的倔强。最不起眼的是流螺,灰青色外壳遍布棘刺,粗糙得像被海浪冲刷千百次的嶙峋礁石,小如酒盅,大如瓦盆。厚厚的螺厣像扇紧闭的门,门后藏着鼓鼓的螺肉,透着股不肯将就的紧实。当感受到危险临近,坚硬的口盖立即牢牢地堵住螺口。这种螺学名蝾螺,台州唤作“流螺”,舟山一带称“拳螺”,浑名里都带着海的力道。

白灼是对流螺最温柔的礼遇。冷水下锅,看螺厣悄然脱落便捞起,晾至微温时旋出螺肉,肥厚中带着嚼劲——既有花螺的清新,又藏着鲍鱼的醇厚。螺肝带着细密的颗粒感,嚼起来是绵密的香,大海的咸鲜在舌尖一层层铺展开来。

重口些的偏爱酱爆。剔出的螺肉在热油

里翻卷,裹上蒜末与红椒,酱油勾出浅浅的汁,韧劲里渗着酱气,配白粥最是相宜。

醉流螺则是另一种风情:煮熟的螺肉浸在白酒、生抽、冰糖、花椒、八角调制的卤汁里,冷藏一夜,酒香便钻进每一丝肌理。Q弹的口感里,海的鲜与酒的味缠成一团,是佐酒的妙物。

吃货未必知晓,流螺最大的价值从不在肉身,而在那枚厚实如纽扣的螺厣——本草中称它为甲香。

海螺的螺厣有薄有厚:薄的是角质螺厣,轻如纸片;厚的是钙质螺厣,像块凝结大海精魂的玉。它能入药,也能入香。入药时,静卧药铺货格,藏着清湿热、去痰火、解疮毒的底气;入香时,与沉香、檀香等相拥,在火中化作缕缕青烟。南宋《嘉定赤城志》记载:“一名流螺,《临海记》云生东镇山。《传信方》亦云出台州,小者佳。先用黄酒烹,去除涎液,再加众香料同煮,香气凝而不散,故又名甲香。”——它在单独焚烧时桀骜不驯,带着海的腥烈,经黄酒反复清洗、烹煮、淬炼后,反倒成了合香里的“黏合剂”,让众香相融,久聚不散。

甲香不只来自流螺,别的海螺口盖,也能用来合香。甚至粗硬的蜆壳都行,尤以蜆尾为佳。只是流螺的香味最是浓郁。《南州异物志》便道:“诸螺之中,流螺最厚味也。”

东南沿海皆有流螺,以台州所产为佳。北宋苏颂《青烟录》、明代李时珍的《本草纲目》都记载:“(甲香)台州小者为佳。”

甲香的性情最是奇特,单烧时带着腥气,需经炭火炙、泥水浸、黄酒煮,再用泔水泡、石臼捣、马尾筛研成粉,方能褪去野性。就像散落的珠贝,单个抛落不过是细碎声响,串成项链便有了摇曳的韵律——它在合香中,恰是让众香发挥特质的力量。

用甲香搭配沉香、麝香、檀香等制成的合香,名为煎香。南朝石崇以奢华著称,他家厕所终日飘散着甲煎粉与沉香汁的香味,十多个婢女锦衣侍立。曾有官员进入香厕,误以为进了石崇的内室,吓得赶紧退了出来。

隋炀帝时的除夕之夜,殿前设数十座火山,每山焚沉香数车。一旦火光暗下来,便投入甲煎,便见火焰腾起数丈。沉香与甲煎的香,随风飘散,数十里外仍能闻到。这场迎新焰火,一夜便耗沉香二百余车、甲煎二百余石,成了最奢靡的注脚。

士大夫们也爱它,苏轼笔下“香螺脱厣来相群,能结缥缈风中云”,道尽甲香与诸香共燃时,烟气如流云的曼妙。

唐宋时,不同时辰、场合需用不同的香:白天书房点睡鸭香炉,夜晚换成夕熏,床帐内焚的则称“帐中香”。甲香和沉香合制的“李主帐中梅花香”,味道独特,黄庭坚甚至打趣:闻不惯的人会以为在熬蝎子。

如今在菜场,流螺仍卧在一角,灰青外壳沾着海沙,螺厣紧闭如昔。买螺人或许不知,指尖触碰的不仅是一枚海螺,更是从唐宋诗篇里走来的香魂——它曾在长安的香炉里飘散,在宫廷的案头上流转,在士大夫的诗词中氤氲,如今藏在市井烟火里,余香未了。



### ■态度

## 婆媳一笑

王充慧

晚饭时分,我和婆婆合作熬萝卜大米粥。她备料,我实操。结束时,还不忘给我备点面粉。我告诉婆婆做萝卜大米粥不需要面粉。婆婆却说前几天做时,不是把面粉放得多了?我解释那次做的是冬瓜汤。婆婆听后摇了摇头,看上去似乎我在骗她。她一边离开厨房,一边喃喃自语“看你,看你,不要就算了。”脸上流露出举不过我,只好随我而去的失落神情。

坐在客厅的老公听见了,笑着说“这婆婆、儿媳妇还意见不一致!”“不是意见不一致,是妈记错了!”我搭上老公的话茬。

当我把婆婆切的萝卜小丁,放入烧热的油锅中炒干水分,再把淘好的适量大米倒入锅内,继续翻炒,等没了水分,才加上开水,不盖锅盖,先中火、后改小火熬粥。

熬粥时,我悄悄走进婆婆卧室,打发闲余时间。躺在床上的婆婆嘴里不停念叨着萝卜大米粥到底该不该放面粉。我抿抿嘴角,没笑出声,免得再惹婆婆生气。

看来,一时间没有反应过来的她,根本没有放过自己。她时而紧皱眉头,时而苦思冥想。口中还不时地发出“哦,哦,哦……”当我再次看向婆婆时,婆婆忽然“嘿嘿嘿”地笑起来。自责脑壳刚刚咋就反应不过来了。接着像是给我解释,更像自己给自己解释:“嘿嘿,冬瓜不含淀粉,熬汤时,就该放点面粉炒一下,大米本身就含有淀粉,还放啥面粉哩!”

婆婆口中所说的“淀粉”,就相当于炒菜时勾的芡。其用意是做菜汤时,加上淀粉水使汤汁变稠。

为了主动化解我和婆婆之间的尴尬,粥熬好后,我故意对婆婆说:“妈,我炒菜一直调料放得很重,粥的调料需要放轻些才好喝。还是你来放调料吧。”婆婆听后,随即从床上爬起来,穿好鞋,在洗脸台洗过手,走向灶房,完成了最后一道熬粥工序。

类似这样的婆媳琐碎冲突,在绝大多数家庭中都存在。它常常让家庭中的两代半边天之间陷入尴尬和冷漠,甚至因此产生隔阂。严重时,大有老死不相往来的气势。要化解这个问题,解铃还须系铃人。婆媳之间只要做到相互理解,相互包容,更重要的是各自认识到自己的错误,并勇于改正错误,那么,婆媳一笑的及时修复,并不是一桩难事。

