

清明嘬粒蛸

● 王良仁

清明时节，家乡的海蛸是最令人魂牵梦萦的味道。这种生长在滩涂礁石上的小海螺，不仅是舌尖上的美味，更是刻在记忆里的文化符号。

我的家乡在三门湾畔，漫长的海岸线造就了众多的港湾、滩涂，为各种鱼虾贝螺等“小海鲜”提供了良好的生长场所。海蛸也是其中之一，它经过一冬的休眠，养壮了一腔“肥肉”，到了清明节前后，最是鲜嫩，也是我们品尝的最佳时候。

我小时候就知道有这么两句夸张的俗语来形容海蛸的肥壮，一句是“过年吃只猪，不如清明嘬粒蛸”，另一句是“清明螺，壮如鹅”。这“清明螺”亦即海蛸。由此可见，清明的海蛸在三门人心目中鲜美程度。

据说清明吃了海蛸，眼睛会提高视力，所以海蛸也被三门人称为“亮眼蛸”。这大概是因为春季人容易上火、眼睛发糊，吃了海蛸，就败火了。

旧时，在清明前后个月，特别是到了市日，卖海蛸的摊贩就担来整担整担的海蛸，整堆倒在地上卖，挤满在家乡的小菜场上。也有摊贩专门把海蛸贩往邻县和山区。那时的海蛸价格也便宜，一斤不过一两三分钱，普通老百姓都吃得起。

我小时候，家邻近的一位外地来的老婆婆，平时做点小生意糊口过日子。可在清明节前后，就专门做海蛸生意，在市日里贩来整竹箩的海蛸存放着。每天根据行情，会烧几脸盆的海蛸摆在竹椅上，往门前街道上一放，嘴里会不停喊着：“海蛸，海蛸，刚烧好的海蛸，一分一盅，一盅一分！”这盅就是我们平时喝白酒的小酒盅。还冒着热气

的海蛸也会吸引大人小孩去购买，一脸盆的海蛸往往会很快卖掉。有几位喝酒上瘾的村民，买一盅海蛸当酒配，再买半斤或一斤黄酒，就站在小店的柜台上喝完。

因为海蛸肉少，从前人们不拿它做个正经菜。那时食用油匮乏，谁会舍得用油来炒一碟海蛸呢？都是用清水

煮开就好，纯正的原汁原味。所以烧海蛸最简单：买回洗净外壳上的海涂泥，也不用割掉尾部的壳，泡在盐水里煮着，让海蛸自己爬出来，吐尽淤泥。然后锅里放适量清水，再放上一点盐，把水烧开后，直接倒入泡着的海蛸。再烧开后，拿一粒海蛸磕掉尾部，海蛸肉如能吸出来就可以了。如再继续烧，海蛸肉反而缩进去，不容易吸出来了。

吃海蛸也是有点麻烦的，必须先要去掉尾部，才能吸出壳里的肉，俗语就叫“嘬海蛸”。那时，不可能每人都拿钳子剪掉海蛸尾部，于是就想出各种办法，比如找一枚铜钗或一把钥匙，把海蛸尾部放在铜钗眼里或钥匙孔里，用手指板一下，尾部就断了，就可以嘬了。还有的用火钳扳断，也有的就放在板壁缝里扳断，有人牙齿好，干脆直接用牙齿咬掉。然后用三个指头捏住海蛸，放到嘴里，对准海蛸口，嘴唇微微一嘬，仅一丁点的海蛸肉和鲜汁就吸出来了。舌头稍稍一舔，啊，正宗的海的味道，鲜甜无比！不管有否去掉海蛸厝，牙齿轻轻一咬，应声入喉。

这一嘬一舔一咬三部曲，关键就是第一曲“嘬”，“嘬”的妙处就在这连汁带肉一齐入口，其味其鲜能同时触碰味蕾。所以“嘬海蛸”也要趁热，汤汁没有被风吹干时进行。如第一口“嘬”不出来，则将海蛸调头，先往尾部倒吸一口，再一嘬，一般也都能吸出来，但其鲜味大打折扣。

“嘬海蛸”看似容易，但也是需要有点技巧的，不是每个人都会。只有我们傍海而居的住民，从小靠海吃海，“嘬”海蛸是一种享受。自然，“嘬”海蛸也是要“欺生客”的，不是本地人或从未吃过海蛸的人，他们是吸不出来的。如果碰巧“嘬”出来了，看见里面全是“肠子”，哪里敢吃啊，严重的当场呕吐。

当然，烧海蛸也要掌握火候，时间过长就烧“老了”，或者尾部剪得不到位，不管我们怎样用力吸，海蛸肉十有三二吸不出来的。于是出现了戏谑的、

形容吸不出来的方言顺口溜：“眼睛吮白，嘴唇皮嘬塌，头颈筋呼罨，肚肠筋嘬掣来，褡肚吃的还是瘪吸瞎”（瘪吸瞎，方言替代字，饥饿的意思）。弄得你心情烦躁，甚至当场发牢骚，以后再也不吃海蛸了。当然，这是气话，谁又能抵挡住家乡小海鲜的诱惑呢？

在我小时候，每家都会拿着脸盆去买几斤海蛸，烧上一大盆，全家大人小孩一起品尝“亮眼蛸”的鲜甜，解解“海腥味”的馋。我们小孩也会偷抓几把放在口袋里，可以在上学路上或带到学校里吃。

不知是海蛸吃多了，还是缺少玩具，我们小孩利用丢弃的海蛸壳，玩起了“斗海蛸壳”的游戏：每人手拿一个吃了肉的海蛸壳，两人互把海蛸壳的嘴对嘴互相进行对钩，看谁的海蛸嘴壳先破碎，谁就输。赢了多次的人会把这个海蛸壳宝贝似的放在口袋里，逢到同学就继续互斗。我的几位同学“斗海蛸壳”相拉时还伤到了手指。那时，学校操场、教室也弄得满地都是海蛸壳，这不但影响卫生，还涉及到安全问题，容易伤脚。也真有同学“脚底皮戳了红汩汩”，因那时我们小孩差不多都是赤脚跑步的。为此，学校曾一度禁止学生带海蛸来学校上课。

我们海边长大的孩子，从小习惯了吃海蛸，上学后又有了“斗海蛸壳”的经验，大家都知道海蛸有三四五六个不同的品种，在不同生态环境下生长的海蛸，也就有了味鲜与味苦的区分。

有一种青褐色、头大尾尖的海蛸最好吃，其肉白而带一点青色，味特鲜，而且海蛸壳的嘴部厚而硬，“斗海蛸壳”最能赢。据卖海蛸的人介绍，这种海蛸来自涛头等“下路”海涂，最好吃。有一种我们称之为“黄螺”的海蛸最差，大家都知道它来自近地多草的滩涂，不但有点苦味，而且不易吸出，大家都不喜欢，卖到最后让行贩压低价格收购，贩往邻县及山区。

另外，生长在家乡两条淡水溪里的海蛸也不能吃。我家门前石羊溪在

古时就是澄溪出海口的一段，原先生活在海水里的海蛸，经过几百年的演变，适应了石羊溪的淡水，就栖息在水埠头石板下或岸边的石头缝里。我从小就在石羊溪玩耍，口蟹、捉田螺、钓鱼、摸河蚌，就是从未捉过海蛸，连喂鸡都嫌它肉少，敲碎麻烦。

还有一条大坝外的海游溪（现珠游溪），在下洋桥（现海游大桥）上下游的滩涂上也生长着海蛸。虽然潮水也能到达滩涂，但海蛸还是苦得无法吃。我曾捉过一次海蛸，拿回家后全部倒掉。按现在的话说，滩涂长满了青草，近海水污染了，海蛸就变味不好吃了。

上世纪七十年代，我在沿赤支农时，村民还是偏爱海蛸的。在清明节前后，得知村里要放电影了，许多家庭妇女头天就会相约背上蟹筐，去海涂上捉海蛸。然后在放电影的下午，早早把海蛸烧好，晚上让家里人带着，边看电影边吃海蛸。其结果是第二天口场上满是海蛸壳，幸亏不是收割农忙季节，不然给晒谷的农民添乱了。

后来，因各种原因，海涂减少，加上各种污染，市场上销售的海蛸也逐渐减少。

改革开放后，随着人们生活水平提高，味美鲜甜的海蛸也进入到饭馆酒店的餐桌上，把海蛸当成特色小海鲜进行精加工。挑选选好海蛸洗净后，用钳子先剪去尾部，配以麻、辣等各种佐料进行红烧或酱爆，口味不同，鲜甜不变。当然，口感不错，价格也不菲。

清明节将至，不妨买上几斤海蛸，重温一下“嘴对嘴嘬一口”的童年乐趣。当鲜甜的汤汁在舌尖上绽放，那些放学路上偷尝的滋味、“斗海蛸”划破手指的回忆，便随着海风扑面而来。

最后，助兴大家一个谜语：“洗洗嗦嗦响，家住陡门外，生是一碗，熟是一碗，不吃是一碗，吃了还是一碗。”

谜底正是我们今天的主角。你猜到了吗？

清明时节忆母亲

● 潘慧敏

春暖花开，燕子归来，又是一年清明了。

清明时节雨纷纷，我知道，清明的雨，不仅是落在天地之间，更是滴落在人们思念逝去亲人的心头上。

十一年前，一个不幸的春日，我接到家人的电话，说母亲病情危重，滴水未进已有两天了。我急匆匆赶回老家，见到两个月未见的母亲。她躺在床上双眼紧闭，瘦得皮包骨头。摸着母亲瘦削的脸颊，听着她艰难而急促的呼吸声，我泣不成声。无论我如何呼唤她，她也睁不开眼睛看我一眼。母亲是太累了，累得都睁不开眼睛了。

不忍心看着她这样在死亡线上痛苦挣扎。第二天，我们重新把她送进了医院。插管、吸氧、吸痰对已经奄奄一息的母亲来说，其实都是雪上加霜的摧残。入院的第一天，我们不得不在医院的婉拒下，将母亲接回家里。

山村的夜很静，母亲的呼吸声在寂静的夜晚显得特别粗重。她的每一声呼吸，似乎都要把我的心拽出体外。连日的疲劳更加疼了我的悲伤，我无助地在母亲的卧室和外面的堂屋以及厨房里来回走动。我实在不忍心听那揪心的呼吸声，可又是那么无助。我似乎看见母亲走进了那条黑暗幽深的通往阴间的巷子，她是多么不愿离开她的丈夫、她的子女啊！我紧紧地拽住她的手，一遍遍地呼唤着她，似乎这样做就能把她从死神的手里夺回来。好几次我忍不住跑到屋子外面痛哭，哥哥见了就出来责备我：别让妈听见哭声！姐夫也过来劝我说：别哭了！年纪老了总有那么一关的。

然而母亲年纪并不算老，才八十岁，而且并没有什么恶病。我想母亲本来可以活到八十多、甚至九十多，看得见她一手带大的孙子娶了媳妇，做了太婆才走。都是因为她年轻时太辛苦太操劳了，落下了一身的伤痛，到了老年体弱时，这些伤痛都成了硬病，害了她。

我的母亲与她同时代的人相比，应该算是幸福的。她是外公外婆的独生女儿，当她十五六岁还在学校里读书时，和她年龄相仿的一些女孩子却早早地嫁了人，母亲一直读到十七岁高小毕业。离开学校后，母亲在村里的小学教过半年书，后来招工去了县里的钢铁厂当文宣员，在那里和我父亲认识并恋爱。结婚后，母亲调到县食品厂，而我的父亲却调往杭州。1961年春天，我的姐姐出生了。然而姐姐的出生却让我的母亲无法安心工作，她一个人既要工作又要带孩子，只好托我奶奶给找个奶娘，然而我奶奶找了很久也没有找到一个合适的。到了那年的下半年，母亲就抱着我的姐姐来到我父亲的老家。

之前，母亲没有干过农活。刚开始，她不敢下田，不会插秧，干不动割稻、拉车等重活，只能做晒谷、记工分等活，这些活的工分很低，所以每年我们家分到的“口粮”是全村最少的。后来，为了能挣到比较高的工分，分到多一点的口粮，母亲也顶着烈日去田里干农活，还家里养鸡喂猪。家里棉被不够用，她还买来农书书边看边在自留地上种棉花。就这样，母亲成了一个名副其实的农民。

父亲长年工作在外，一年里难得回家几次。别的人家男人干的重活累活，在我家，母亲只有硬撑着自己去干。以前家里烧的柴都是村里分的，砍柴是男人的活，男人们欣好捆好分好后就留在山上，让村民自己去挑。一般的人家，这种活都是男人做的，可是我们家只有母亲去做。砍柴的人中有几个善良的，考虑到我家没有劳力，会帮着把柴捆推到山脚下，这样我母亲去挑回家时可以少受点累。但是不是常常能碰到这样的好人，毕竟人家干活也累了，还要挑一担柴回家。母亲害怕上山，怕跌下山崖，还怕碰到不怀好意的人。于是她每次上山，总是带上我们几个一起去。有人说她：带几个孩子上山挑柴多不方便，也苦了孩子。母亲却说：如果我一个人上山，跌死在山上都没人知道，带了孩子去，如果我死了孩子们就会哭，一哭了别人就知道了。

母亲的脚背上有一块突出的骨头，是那年脚蹠了后没有治好留下的后遗症。母亲说，那是一个秋天，母亲想上山采一些橡子，可以换点钱补贴家用。可是又担心三岁的我和五岁的哥哥在家没人看管（姐姐上学去了），会到家门口的水塘里去玩水，她就决定把我们俩也带上。在我爷爷坟头前面有一块平地，她拗来一些野生的毛栗，让哥哥带着我在那里开着吃，她自己就到附近的山上摘橡子去了。可是离开不久，一架飞机轰隆隆地从天上飞过，我和哥哥吓得哭了起来。母亲听见我们的哭声，一边喊着安慰我们一边连滚带跑地过来，脚就在那个时候蹠的。由于没有休息好，更没有上医院去医治，脚就成了这样。

母亲没有病，她的脚伤让她年老后变得行动不灵活。由于缺少活动，血液流通不畅，本来有点高血压的她又得了脑血栓，终于在三年前一次上楼的时候跌倒造成腿骨折折。虽然我们马上把她送进医院做了手术，但是从那以后，她就再也不能像以前一样独立行走了，而且健康状况每况愈下，直至卧床不起。

母亲还经常失眠，失眠加速了她的衰老。她说她经常整个晚上都睡不着，总是想这想那。我就去网上查看哪些药品能改善睡眠，去药店买来安神补脑液、安利钙镁片等给她服用，但是效果都不是很好。有个暑假，我回了一趟老家。晚上，我叫她跟我睡在同一张床上。母亲高兴得像个孩子，一会儿摸摸我的腿，一会儿抱抱我的腰，又絮絮叨叨跟我说说说那，说着说着她就睡着了，打起很响的呼噜。那一晚，听着母亲的呼噜声，轮到

到我失眠了。我整个晚上都在想：母亲失眠的原因就是太思念子女。她太孤独了！母亲生前总是担心自己身体弱，走得会比父亲早。有件事她跟我说起过好几次，说她以前给父亲做布鞋，父亲都是鞋后跟先穿破的，她担心这预示着父亲的后半生会不幸福。后来父亲得了老年痴呆症，会经常对母亲发脾气，有时还会无缘无故地呵斥母亲。母亲虽然委屈，但总是忍让。在亲戚和邻居面前替父亲说好话，最多在子女面前抱怨他几句。

母亲还是走在了父亲前头。在母亲弥留之际，我俯身在她耳旁说：妈，你放心去吧！我们会对爸爸好的……

母亲走了。我知道，树木能再青，花儿能再开，燕子能再来，而我的母亲却再也回不来了。也许时间会冲淡我的悲伤，但永远也不会冲淡我对她的思念。

青团寄春味

● 柯婷婷

梨花风起正清明，“清明”这个词本身就给人一种春光明媚、天地澄亮、空气清新湿润之感。清明时节，总有细雨相伴，清明雨总带着糯米的甜香而来。

海游老街的青石板上浮着薄薄水雾，将药铺的朱漆木门浸润得发亮。转过街角时，忽见巷口蒸腾起一团翡翠色的云——戴蓝布围裙的阿婆正揭开木甑，艾草混着粳米的香气撞入鼻腔，像把整个江南的春天都揉进了这方竹蒸笼。

清明时节，台州的乡野间弥漫着一种独特的清香。那是鼠曲草（也叫田艾）在春风中舒展嫩叶，是艾草在细雨里吐露芬芳，更是青团（三门方言叫“青口”）在蒸笼中散发出的诱人气息。这种用糯米粉包裹着春天天气息的美食，是台州人迎接清明的独特方式。

台州人在“做清明”时要吃的美食，首数青团。在台州方言里，我们把艾草叫作“青”，青团就是把艾草或者鼠曲草揉进糯米粉，再加馅料做成的清明美食。记得小时候，我经常提着个小篮子，跟在外婆后面摘艾草。外婆佝

偻着腰，熟练地辨认着杂草丛中的鼠曲草。“要选嫩叶，带绒毛的才香，刚开的黄花和嫩叶可以一起摘，鲜甜得很。”她一边采摘，一边传授着祖辈传下的经验。艾草翠绿的叶片上沾着晶莹的露珠，散发着淡淡的药香。外婆又说：“最好的艾草是那种叶子带锯齿，花儿还未全开的嫩艾，叶子上面也有一层细细的茸毛。”这些野生的春草，是制作青团的灵魂所在。

回到外婆的老屋，灶间早已升起袅袅炊烟。鼠曲草和艾草经过清洗、焯水、捣碎，与糯米粉揉成翠绿的面团，进出草木特有的清芬，再把面团放在石捣臼里捶捣。

老屋天井里的石捣臼经过多年多人的捶捣，已磨得发亮，外公穿件单衣抡起石捣锤开始“捣青”。“捣青”是个体力活，小气薄力的人捣个几下就要手脚酸软，浑身无力了，可是外公却可以一直不停歇地捣下去，一直捣到粗糙的糯米团渐渐泛起玉色的光泽，一直捣到倔强的糯米团在“咚咚”声里一点点变得绵软无力，柔情无限。

接下来就是做青团了。外婆手艺娴熟，面团在她手中仿佛有了生命，转眼间就变成了一个个精致的青团坯。最妙是包馅的刹那，喜欢吃咸馅的，可以取猪肉丁、冬笋、豆腐、咸菜、虾皮等当季最新鲜的食材炒制的山野之味；喜欢吃甜食的，可以用豆沙、芝麻、桂花、红糖等调成蜜意，翠玉般的圆滚滚的青团收口时总要捏个尖角再用几片苦楝叶将其包裹好。

蒸笼里渐渐升腾起热气，青团在苦楝叶的怀抱中清香四溢。此刻的江南，家家灶火蒸腾着翡翠团子，蒸好的青团晶莹剔透，咬一口，糯米的绵软、野菜

的清香、馅料的鲜美在口中交织，仿佛把整个春天都含在了嘴里，每缕艾香都是写给春天的家书。

外婆说，以前家家户户都会在清明前做青团，既是祭祖的供品，也是踏青时的干粮。现在虽然随时都能买到，但自己亲手制作的，才别有一番滋味。

只是如今，外公外婆都已经故去，我只能借着这祭祖的青团遥寄对他们的思念之情。千年前的台州先民，是否

也在这样艾草飘香的烟雨里，借着这一春天的味道遥寄相思？

吃过青团，我们一家带着孩子来到临海的桃渚古城玩。一个七十来岁的老大爷正在戚公祠前扎风筝，竹篾在他皴裂的掌间弯成流线。“老辈人说，风筝线要浸过艾草才韧。”他眯眼望着天上渐远的沙燕，“从前倭寇来犯，戚家军就靠风筝传军报呢。”

东风拂面，吹来隐隐的艾草味，抬头望去，蔚蓝的苍穹下，飞舞着形形色色的风筝。底下牵着线的人们，脸上都挂着满足的笑容。

人间最美四月天。天上飞舞的风筝，地上幸福的人儿，构成了台州春天最动人的画卷。

清明，只要来台州，一定能尝到春天的味道。那不仅是鼠曲草和艾草的清香，更是这座小城百姓对生活的热爱，对传统的坚守，对未来的期盼。

晚上，枕着外婆在世时给我做的艾草枕。暗香浮动中，梦见自己也变成了一枚青团，裹着山海之间的千年春意，在三门湾的潮汐里载沉载浮。

懂你

● 彭道法

你熬过常人未知的苦
把泪水偷偷隐藏
一双粗糙的手
编织着儿女的梦想与希望

在生活的洪流里
我时常看见你的身影
被岁月压弯的脊背
勤劳的脚步也累得蹒跚

可在我眼中
你始终拥有挺直的脊梁

生活的困难从未将你吓退
坚强中
每一步你都踏碎了迷茫
每一滴汗水都折射出你心中的希望
暴雨中筑起儿女温暖的港湾
因为

你心里藏着照亮黑夜里的光

岁月中操劳
早早染白了你的长发
却始终未能冷却你心中的信仰
在漫长的生活等待中
你静静守望着明日的朝阳

终于

儿女们羽翼丰满
展翅翱翔
此时
你的双眸终于露出了欣慰
历经这一路沧桑
我终于真正懂你
懂你
这深沉且伟大的力量

