

吃在西乡(二题)

蝓蠓

“蝓蠓”这玩意乍一听，很多人都是云里雾里，如果告诉你说它的学名叫青蟹，那就恍然大悟了。

说起青蟹，人们自然想到浙江省三门县，据说那地方曾被有关部门授予“中国青蟹之乡”的称号，可见在三门，其养殖青蟹的规模、技术和历史都非同寻常。而在我的家乡乐清，人们习惯将青蟹称之为蝓蠓或蝓蚌，如果你嘴里冒出“青蟹”这个词，恐怕要被人所鄙视。

其实乐清蝓蠓并不亚于三门青蟹，至少在我懂事起，就已学会怎样享受它的鲜美了。那时候的蝓蠓是不需要养殖的，或者说，在一片没有围堤的海涂上，总能找到它野生的身影。我家就住在海涂边，在当地，十来岁孩子下涂劳动是很正常的事，所以每当下午放学后，如我般的孩子都会自觉地跑到海涂上捉几只蝓蠓来，为晚饭增添一些食欲。当然，由于孩子的力气小，无法挖出躲在深穴里的“老蠓”，只能对那些躺在涂面上晒太阳的“新蠓”下手。我有见过大人在石头缝里捉到的“老蠓”，足足有三斤重，坚实的甲壳估计连凿子也打不开，两只大螯像两把大钳，老人们说：这是成了精的，不可轻易杀生。

不过我还是喜欢那种新生没多久的小蝓蠓，二三两重的样子，壳薄、肉嫩，不腻嘴，老少咸宜。还有种刚刚蜕壳的“软橐”蝓蠓，一般的“行家”喜欢拿它做蝓蠓汤，里面放点丝瓜，那味道，相当的地道。

在我的记忆中大概有两次捉蝓蠓的经历最为深刻。第一次还是八岁时，随妈妈下涂捉鱼，看到小水潭里有只青褐色的小蝓蠓正在冒泡泡，就情不自禁地伸手去捉，不料被钳住了，那锯齿状的大螯深深掐进指头肉里，疼得我哇哇大哭。于是使劲地甩手，将蝓蠓的一只大螯给生生弄断，手指上至今还留有一道被蝓蠓咬过的疤痕。还有一次在十多年前，那时候人工养殖蝓蠓已成为当地涂民的一项主要生活来源，围了坝的海涂成为养殖者的禁裔，除了他们自己，外人是不得越蝓蠓池一步的，而我和几个“狐朋蟹友”在一个风清月白的秋高蟹肥之夜，在蟹香的“勾引”下，“买通”了蝓蠓池主人，在他的领地里一番大肆扫荡。那一夜，足足煮了三大锅蝓蠓，大块朵颐，直至吃得嘴角生疮，胆固醇飙升……

烧煮蝓蠓的方法无非清蒸、红烧、生醉、羹汤等几种，由于蟹肉已经非常鲜嫩，因此烧煮时，除了放点盐、酒，一般都不放味精和其他辅助材料。但有些蝓蠓蜕壳后，刚刚长成的新壳尚未变实，还不够肥厚，所以人们在烧煮时，往往打破一个鸡蛋，让蛋汁塞满蝓蠓壳的空隙，貌似长满红膏，被当地人称之为“水壳”烧。

据说蝓蠓营养价值极高，尤其是交配后性腺成熟的圆脐蝓蠓（雌性），膏满肉肥，素有“海中人参”之誉。在乐清民间，蝓蠓以其珍贵和味美，而长居各类宴会酒席的中央。

青蟹固然是浙江三门的标签，而在乐清，人们同样和蝓蠓有不解之缘，这大概是上天的意思吧，因为蝓蠓的字面意思就是天虫。然而“六跪而二螯”的青蟹为何被称之为与“天虫”有关的蝓蠓或蝓蚌，我不得而知，但如果你到乐清，请千万将青蟹改口为蝓蠓，否则我听起来会很别扭，很别扭。



走西乡

团鱼

团鱼是鳖甲的别名，我之所以称之为团鱼，并非哗众取宠，而是从小到大大一直这么叫，如若突然改口成“鳖甲”，确是有几分不习惯。据了解，南方很多地方也都这么叫，看这玩意长得一团和气的样子，以团鱼呼之，也算是名至实归了。

当然，团鱼也被很多人称之为“王八”。作为龟鳖目两栖动物，在唐之前，人们将团鱼（乌龟）当作灵物或贵物，与龙、凤、麟并称为“四灵”，在民间，甚至有认为团鱼是龙的第六个儿子，学名叫霸下（又名鼈），平生好负重，力大无穷，碑座下的龟趺即是其遗像，故又称石龟，是长寿和吉祥的象征，可谓“荣极一时”。至于唐以后被颠覆成骂人的话，大概要源于一段公案了。据明藏书家郎瑛所著的《七修类稿》载：“明制乐人例用碧绿巾裹头，故吴人以妻之有淫行者。谓其大为绿头巾”。因巾发绿，绿似龟头，于是人们将龟鳖一棍子打入万丈深渊，以“王八”代之，谐“忘八”之音，寓孝、悌、忠、信、礼、义、廉、耻八者俱忘之意。个人以为，以龟鳖比喻戴绿帽者还有忍声吞气的含义在里面，此典在李敖的《中国性研究》一文中也有所介绍。

说完了团鱼的前世今生，我们再来看看它的药用价值。《黄帝内经》说：“鳖食之滋阴补肾，养人阴气入任脉”。《本草纲目》说：“鳖甲主治心腹症瘕，坚积寒热，去痞疾息肉，阴蚀痔核恶肉。鳖肉主治伤中益气，补不足。鳖脂主治除日脱发……”著名的药方如“千金翼”“怪证奇”“传信”“肘后”“圣惠”等，无不以鳖甲为主。由此可见，团鱼甲、肉、脂、骨、血、胆、鞭、肠、卵、睾丸等均可入药，其营养、药用和食疗价值不可小觑。由于人们对团鱼的营养、药用和食疗价值等有充分的认识，于是龟鳖丸、龟鳖酒、龟鳖口服液等与团鱼有关的各类保健品几乎在一夜之间如雨后春笋般出现在药店的柜台上。据说数年前有一叫“马家军”的长跑队队员因长期喝团鱼汤，故练得足底生风，屡屡在国际大赛上获奖。

几年前，团鱼为人们最为推崇的食疗之一，凡有酒宴，团鱼每每为主菜之一，曾一度有“无甲（鱼）不宴”的讲法。团鱼的主要做法有红烧、清蒸、汤煲、炖焖烧等几种，我最爱红烧团鱼之裙边。所谓裙边是背甲边缘很软的一圈软肉，据说有防癌、净血、壮阳之功效，古人以“山珍海味”为烹饪中的最佳原料，三珍分别为上、中、下各八珍，而团鱼裙边就位列“下八珍”。当你夹起一块烧熟的团鱼裙边放在嘴里，入口即化，绵若嫩唇，粘稠、缠绵，让人欲罢不能，堪称团鱼之极品。

也不知从何时开始，团鱼从酒宴上逐渐淡出，

这大概是野生团鱼数量日渐减少的原因吧，而养殖团鱼因过多投入生长激素而使人望而生畏，于是吃到正宗的野生团鱼是一件多么奢侈的事情。

野生团鱼固然量少，但不等于吃不到。在我的生活中，还是经常遭遇野生团鱼的犒劳，有一次吃野生团鱼竟然吃出了洋相。那是四年的一个初夏，我随团去武夷山游玩，在山间一农家乐用晚餐时，导游说：来武夷山不吃“武夷三珍”实为遗憾。我问何为“三珍”？说是山龟、山蛇、山鸡。一听听价格，两百多。我想，价格尚在可接受的心理承受范围，于是让店家上一个尝尝味道。当服务员将菜端上来的时候，我顿时傻了眼，好家伙，足足五十厘米宽的一个大盆，我们十来个人断断是吃不了的。当结账时，更让我的眼珠子快要掉出来，竟然要价两千多。原来两百多是一斤，其中山龟、山蛇、山鸡各三斤多，总共十余斤。没办法，既然吃了，就要认账，几个人只得凑钱买了单。出来时，想想不甘心，还有一大半的“三珍”留在那里等待暴殄天物，于是又花了五十块钱把整个盆子买过来，包上保鲜膜，就这样用双手捧着走到宾馆，宵夜吃、早餐吃，一直吃到第二天中午，总算处理完毕。今天回想起来这山龟无非一团鱼。

还有一次是两年前的一个初夏，友人不知从哪里弄来一只野生团鱼，足足有八斤重，爪根黑灰，底板白里透红，还长着几根三羊胡，一副敦厚的样子，让人不忍心对其有“非分之想”。但最后，友人还是席开三桌，广邀亲朋好友，分而食之。大概受了野生老团鱼所谓滋阴壮阳的蛊惑吧，那一晚吃团鱼者的话语纷纷变得暧昧。自那次吃完野生团鱼回家后，我还专门写了首题为《野生甲鱼》的小诗记之。诗是这样写的：

朋友说，这只甲鱼足足八斤重
野生，颌下长胡须
如此样子，存活于世界大概已经好多年
至于功效：女人大补，男人放纵

这个初夏，友人从安徽山区的水库中得到一只野生团鱼，六斤多，于是带回温州，叫了几个要好朋友，一起分享。友人担心饭馆的厨师烧不好如此贵物，特地请了一位“高手”来做。好食者围成一桌，有领导干部、有人大代表、有企业家、有职员、有小摊贩，无论他们职务高低、财富多寡，在野生团鱼面前，个个都是孩子，大家都觉得自己很累，头也昏，眼也花，胸也闷，腰也酸，气也弱，是该补一补了。

呵，看来这是一个需要大补的年代啊！一时间风卷残云，和气一“团”。

■陈鱼观

季节里的茶道人生

四季分明，自有春夏秋冬之乐趣，喝茶也是如此。春夏季节由冷转暖再转热，茶叶也历经一冬的严寒，开始了新一轮的初生轮回。此时，宜喝绿茶，80℃左右水温刚刚好，嫩绿舒展的茶叶释放出的活力，顿时让人觉得人生美好，充满希望。年轻的绿意盎然之色，香气扑鼻的绿色植物芽气弥漫齿间，尤为惬意。这应景的茶杯里也是一道风景。

秋冬由凉爽又转入严寒，从养生角度来说适合冬藏，储备能量是主题。此时，宜喝红茶，90℃左右水温冲泡为宜，而滇红相较于普洱沱茶稍浅，更具观摩性，陈年的红茶经过年月沉淀，更具醇厚的香气，口

感也富有层次和韵味，和秋冬凉意互补，暖胃的红茶往往也更能带给人温暖的心理感触。

一泡好茶，常会使人感动。试想，阴冷的冬日午后，想着年关将近，归家心切，时光荏苒，一年的种种此时浮上心头，喝一口暖胃的红茶，暖了身子，也暖了心灵。绵柔的口感，带着高山上的云雾缭绕，带着一路风雨，再加上存放年份已久，更有独特的香气与滋味。

茶是带着感情的，不同的时间，不同的地点，加上不同的阶段，对人生的种种解读和心态，也会随着成长而不断演变，因此每次喝某一款茶，都会有不一样的体会，有时觉得清冽有时觉得厚重。

风雨的阴天，清冷的午后，静谧的深夜，安静的清晨，品尝到的某些滋味就会侵入心底，合着自己的思绪和心情，在一杯茶里风云变幻，又让这样的情怀在一杯茶里缓缓释放，逐渐安稳的岁月里，让每一次心灵的阵痛和悸动都在一杯茶里归于平静，又在每一个春天浴火重生。

人生如此反复，茶香恒久不变，季节里的茶道即是生命之道，轮回的岁月里，保持一份从容的心态看世事变幻，看潮起潮落，这样的无惧体验让生活充满趣味。人生种种，无非体验；有味有道，方为精彩。

■毛臣