

牡蛎飘香

■庄嘉云

家乡的海岸线,是被牡蛎温柔亲吻的土地。潮起潮落间,这些缀在礁石与牡蛎排上的“海之珍馐”,滋养了一代代家乡人,沉淀成独有的味觉记忆。从传说到烟火,牡蛎贯穿岁月长河,每一口鲜香里,都藏着大海的馈赠与故乡温情。

在泉港,关于泉港牡蛎的由来,老人们总爱讲一个浪漫的传说。相传古时泉港海域波涛汹涌,渔民出海常遇风浪。海神娘娘怜悯众生,撒下一把“海珠”,落在礁石上便化作了牡蛎。它们吸附岩礁、抱团生长,既抵御了海浪侵袭,又为渔民提供了果腹的美味。虽说是传说,却暗合了牡蛎坚韧的品性——在咸淡交织的滩涂上,它们无须精心培育,仅凭阳光、海水与岩礁,便攒足了鲜甜。如今泉港的牡蛎排绵延数里,退潮时裸露的礁石上,牡蛎层层叠叠,仿佛是大海写给海岸的诗行。

家乡人对牡蛎的喜爱,早已融入日常饮食的肌理,不同做法解锁着它的万千风味。最具代表性的当数炭烤牡蛎,街头巷尾的烧烤摊前,炭火通红,牡蛎壳微微张开,肥美的牡蛎肉在高温下收缩,渗出清亮的汁水。摊主舀一勺蒜蓉酱铺上,蒜香与蚝味碰撞,再撒上几粒小米辣、一把葱花,炭火的焦香浸润着海味的甜,一口下去,烫嘴却停不下来。这是泉港人夏夜的标配,三五好友围坐,烤牡蛎配啤酒,闲话家常,烟火气在夜色中升腾。

家常菜里的牡蛎煎,则藏着妈妈的味道。新鲜牡蛎洗净沥干,与地瓜粉、葱花、鸡蛋液拌匀,下锅煎至两面金黄。地瓜粉的软糯、鸡蛋的香浓,将牡蛎的鲜甜包裹其中,外酥里嫩,咬开时还能尝到汁水四溢的喜悦。小时候我总盼着妈妈煎牡蛎,厨房里飘来的香气,是最诱人的召唤。配上酸甜的番茄酱,一口下去,满是童年的幸福感。

还有鲜掉眉毛的牡蛎豆腐汤,是餐桌上的常客。白瓷碗里,奶白色的汤汁澄澈见底,豆腐嫩滑,牡蛎饱满,撒上一把香菜或芹菜段,清香扑鼻。无须复杂调料,仅用盐和少许白胡椒调味,便凸显了食材的本味。饭前喝一碗,暖身又开胃,那淡淡的海味,是家乡独有的清甜。

此外,晒干的牡蛎干炖排骨咸香醇厚;裹粉油炸的牡蛎仔酥外脆里嫩;牡蛎、糯米、香菇混合做的咸饭,每粒米都吸饱牡蛎鲜,香得回味无穷。

这些美食不仅是味觉享受,更承载生活智慧。渔民凌晨出海采牡蛎,新鲜直达餐桌;主妇巧用调料,将普通牡蛎做出万千滋味。如今身在异乡,尝遍山珍海味,都不及一口家乡牡蛎熨帖。那熟悉的鲜甜,瞬间唤醒乡愁,仿佛回到海边,听着浪声,闻着牡蛎香,感受家人温暖。

潮起潮落,岁月流转,牡蛎在海岸生生不息。它是大海馈赠,是家乡符号,更是刻在骨子里的味觉乡愁。一口牡蛎香,是海的味道、家的味道,无论走多远都牵挂的故乡滋味。这滋味藏在街头烟火、妈妈灶台,更藏在每个家乡人的心底,代代相传,温暖绵长。

冬日开蚝

■庄丽英

生活在海边村庄的人们,没有什么土地可作耕种庄稼之用,面海而生的他们却以海为田,耕耘着另一片土地,一样的辛苦,却有不一样的收获。

每一种海鲜都有它们独特的生长期,让海边人与泉州旅游的客人一年四季都能吃到最地道的美食。

蚝最佳收获期在冬季,大概从大雪节气起到大寒节气这段时间,蚝是最硕大、最肥壮、最鲜美的。

少年时候,家中兄弟姐妹多,在物资匮乏的年代,一天三餐家中锅里煮的,常常是以米汤水加几块地瓜为主,起起落落的地瓜块,让饥肠辘辘又正处于长身体的我们望而生畏,可又有什么办法呢?

没有来点营养,孩子们的身体是会垮掉的。母亲见到此状总是这么说。

开蚝去!母亲的想法很正确。可是蚝是长在礁石上的,不是说想去就去的,还得看潮水是涨还是落。涨时,海水漫过礁石,怎么下海,只能“望洋兴叹”喽!退时,礁石露出水面,正是下海的好时机。

有人戏谑地说:农家靠天吃饭,我们是靠潮水吃饭,一切行动都听潮水的“指挥”。因此,我们有时候



(视觉中国)

是早上天刚蒙蒙亮就出发了,有时是放学黄昏之时去下海的。

我们海边的人把到海里捕捉海鲜叫“下海”,而“下海”真正的叫法是“赶海”。我从来没有去区分这两者的区别。

到现在,我终于明白它们之间的不同。“下海”只是一个劳作的行为,而“赶海”不仅有劳作的行为,还告诉我们要懂得抓住时机。

冬日的清晨,天刚蒙蒙亮,鱼肚白高高镶在天边,我们带着蚝枕(一种开蚝的工具)、木桶、小麻袋,在母亲的带领下出发了,一路上寒风凛冽北风呼啸。

终于到了,我们脚下的礁石黑沉如铁,被千万年的潮水啃噬出无数蜂窝般的孔洞与锋利的边缘。海浪在下方咆哮,碎成一片白沫,又不甘地退去,留下湿漉漉的深色水痕和空气里弥漫的、更浓烈的咸腥气。

我蹲踞在一块巨岩的凹陷处,像一个原始的猎手,寻找着今天的猎物——那些紧紧吸附在石缝里、几乎与礁石融为一体的蚝仔。

蚝的外壳上覆着一层滑腻的海藻,边缘带着被风浪磨砺出的、更粗野的弧度。我必须用脚底试探礁石的稳固,同时避开那些湿滑的苔藓。一不小心滑倒,那是不可想象的。

我用左手扣住一块凸起的岩石

以稳住身形,右手握着的是一把粗犷的长柄蚝枕刀。

我寻寻觅觅,终于找到几枚深嵌在石缝里的带壳的蚝仔,它的壳像岩石生出一只冷酷的眼睛。

我将蚝枕的尖头切入礁石的缝隙,用全身的重量压上去,手腕与臂膀的肌肉瞬间绷得紧紧的。

“嘎——嘣!”一声钝响,盖过了潮音,是贝壳与岩石同时发出的抗议。碎片迸溅开来,那紧闭的城门被暴力地攻破。一股极其原始、未经任何修饰的海洋气息,混着被砸碎的石屑和贝壳粉的味道,猛地冲入鼻腔。

剥离它们的外壳,手触碰到的是冰冷的、带着矿物气息的蚝肉,蚝肉湿润,边缘呈半透明的青灰,渐次向肌理处凝为乳白的膏腴。它静伏于粗粲的壳碗中,犹带海水的咸涩,仿佛一团凝固的、幽暗的月光。

为了节省时间,也怕海水涨起来,我们将一些带壳的,直接装入事先准备好的小麻袋里,准备回家后再慢慢开。

蚝的做法多种多样,煎、炒、烹、煮、蒸,样样适宜,蚝肉还是许许多多食材的百搭配料,做汤鲜美,煮饭绵柔,清蒸香甜。蚝为我们的日子增添了快乐,提供了营养,回首曾经,虽说辛苦,但若得到海上的馈赠,还是要有付出。

家乡浮粿

■张益坚

一口咬下去,“咔嚓”一声脆响,外皮的焦香随即在舌尖漫开;再往下咬,海蛎的鲜甜与瘦肉的醇厚层层递进,交织成独属于家乡的味觉密码。这便是我家乡的名小吃浮粿,一枚六角形的金黄食饷,藏着非遗手艺的薪火相传,更刻着几代人抹不去的乡愁印记。

那年秋冬,入伍的行囊刚捆扎实,战友拽着我匆匆走向原乡供销社。青石板路带着微凉寒风,远处已飘来柴火混着热油的香气。供销社走廊边的临时摊位前,陶土炉灶里柴火正旺,火苗贪婪地舔着黑铁锅的边缘,将摊主大叔的脸庞映得通红。他左手稳稳攥住六角形模具的长柄,右手舀起地瓜粉浆,手腕轻转间将粉浆裹满模具内壁,再依次放入馅料;随后,模具缓缓没入滚烫的油锅,“滋滋”声响瞬间炸开,白烟裹着浓醇香气直冲鼻尖,引得人不自觉地咽了口水。

五六分钟后,大叔用长竹筷在油锅里轻轻一挑,金黄的浮粿翻了个身,表皮的褶皱里渗着晶莹油星,烫得他指尖微微颤动。刚出锅的浮粿还很烫,我和战友早已迫不

及待地伸手去接,顾不得烫手,攥在手里连连吹气,张口便猛咬下去,那滚烫的馅料烫得人直“哈哧”喘气,可那焦香与鲜甜却让人舍不得松口。蘸上一点香醋再咬,酸香解腻,唇齿留香间,眼泪竟悄悄涌了上来,分不清是烫的,还是想起即将远行的不舍。

异地服役的那些年,家乡浮粿的味道成了遥不可及的念想。近年来,我总爱绕路去坝头街,在那老石头房里藏着一家炸浮粿店铺。掌勺的大嫂总在店前现做现炸,她家的浮粿外皮酥脆,内里却Q弹有韧劲,深得全家人喜爱。

刚出锅的浮粿必须趁热吃,配上一小碟香醋、蒜泥或是酸甜酱都堪称绝配,酸香恰好中和了油脂的腻感;若再搭一碗汤色浓稠、滋味鲜美的大肠羹,便是一餐最踏实的满足。

听说这道闽南沿海极具代表性的传统小吃,起源可追溯到19世纪30年代的惠北盐工时代。当年,盐工们在烈日炙烤的盐田上劳作,将廉价易得的地瓜粉调糊,裹进大海馈赠的

新鲜海蛎与能充饥的瘦肉油炸,这既是扛饿的便携点心,也是节庆时待客的佳肴,藏着劳动人民的生活智慧。

走进家乡的街头巷尾,浮粿摊前那“滋滋”的油锅声听起来十分亲切。这声响里,传承着百多年的独特风味;这枚小小的浮粿,用最朴实的食材与工艺,延续着家乡的味觉记忆,藏着最鲜活的市井烟火,更装着每个家乡人心里那份永远温热的乡愁。



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109