



花影扶疏处,人间草木深

□金幼萼 文/摄

风裹着草木的清香飘逸在空气中,我在小院晃悠。朋友小韩来了,一进来,就对着月季发怔——茎蜂幼虫在新枝里钻出道道伤痕,有几簇未开的花苞已经蔫蔫地垂了头。我说上周刚打过吡虫啉、多菌灵和哒螨灵。月季是个药罐子,得时不时地打各种药水。她蹲在地上给月季梳叶。我安慰道:别心疼,草木和人一样,总得留些疤给日子慢慢长。她笑,金姐,你种花种出境界了。我暗自思忖这是和草木共生,真如我们与身体共处的年月,接受偶尔的病痛。只要根须深扎在地里,总会有新的花苞冒出来。

最惹眼的是那两大片月季林,泼泼洒洒把季节的魂都勾了出来。东边那丛瑞典女王端庄典雅,枝杆笔直,花瓣粉嫩,活脱脱像未出嫁的新娘子。西边甜梦月季一丛丛地开,花朵压得枝条直打晃。中间那两株粉红国月花枝高大,碗口大的花朵灿烂明媚,衬得边上两株黑红玫瑰更加地旖旎动人。

发现一个插月季花的妙法。在月季母枝边上插杆,更容易成活,基本是一插一活。就像母亲孕育胎儿一样,植物也和人一样。月季,开了谢,谢了再开,硬把四季拧成个花环。风掠过花枝,觉得每朵花里都藏着一个不屈的精灵,美丽清新泼辣。花草树木以自己的姿态生长着,往下扎的根和往上冒的芽、枝头绽放的花朵,都是给土地最好的回答。

月季林前边,蜀葵的枝条窜得比人还高。锦葵倒像是温顺的邻家姑娘,蓝紫色的花瓣在墙角羞答答地垂着。蜀葵有股子野劲,单瓣的像蝴蝶振翅,重瓣的赛过牡丹,茎杆挺得笔直。梁代王筠作《蜀葵花赋》:“迈众芳而秀出,冠杂卉而当闹。既扶疏而云蔓,亦灼烁而星微。”这花一旦认准了地儿,任谁都

拿它没辙,偏要在最不起眼的角落,把日子过得轰轰烈烈。野猫喜欢懒卧在花丛下,渴了啃食花叶。有人提醒我,这么高快打顶,台风一来要倒下的。我可舍不得,网购了很多2米长的绿色棒,给每一棵花枝都倚上支撑棍。那红绿相间的开花气势,把人迷得神魂颠倒。我心想这是在种“童年”。一株蜀葵可开二三年,之后原来的花根老去,在边上又会冒出幼苗来,一年年生生不息。寒冬时叶子依然葱翠。

最美的是深红色和玫瑰色的重瓣蜀葵。碗口大的花团簇在茎秆上,花瓣像被阳光浸透的天鹅绒,边缘泛着玫瑰色的柔光,风一吹就颤巍巍地抖开层层叠叠的褶皱,把整片绿化带染得红扑扑的。也是小区里邻居们最喜欢的花色,每天都有人来赏花。

看眼前的花开得泼辣热烈,人却在花草里沉下心来,活得愈发接地气。“花开花落自有时”,每株花都是天地间的诗人,用枝干写诗,以花叶传情。人间草木皆有灵,你若肯花心思种,处处都是生活的乐趣和智慧。



春夏之交说 墨鱼

□林亚玉

立夏将至,墨鱼洄游。

墨鱼与众海鱼有所不同:其一,足很特别,形如须,还长在头部,这是动物界绝无仅有的。墨鱼共有十足,八只短足围口而生,两只长足主要用于捕捉海洋世界里的鱼类,被称为捉足。

其二,被背上“贼”名。因为墨鱼身上拥有墨囊,遇到敌情会释放黑色的墨汁,就像黑色的烟雾一样,将周围的海水染黑,以此来迷惑敌人,掩护自己逃生,故被称为墨鱼。古人看到这种现象,觉得它好像是在故意隐藏自己,于是便给它取名为“乌贼”,意思是“乌色的、会隐藏的家伙”。

《尔雅翼》《南越志》等古籍对此有一个有趣的解释:墨鱼会浮在水面装死,吸引爱吃尸体的乌鸦来啄食。乌鸦刚一落,墨鱼就迅速用“须子”抱住乌鸦,拖入水中食之,于是,人们就将其称为“偷乌鸦的贼”,简称乌贼。事实可能是,先有“乌贼”这一名称,后人才编造了这个故事。

《说文解字》如此解释:“乌贼”,最初写作“乌𩺰”。“𩺰”与“贼”古音相近,“乌𩺰”逐渐被误写成“乌贼”,一直沿用至今。

墨鱼有不少的堂兄表弟。海螵蛸与它酷似一个模子印出来:身体都偏宽而矮,都有十足、墨囊,且都有小船形似的白骨支撑身体。仔细比较,才识庐山真面貌:海螵蛸的骨尾有一根向上翘的刺。尝过它们的味道就更能辨别真伪,墨鱼较海螵蛸鲜嫩,价位自然也比海螵蛸高。

鱿鱼也与墨鱼沾亲带故吧,在头部都长着十足,八短两长,体内也藏着墨囊,但它没有硬骨,只有透明的柔骨。身材较墨鱼也小、俏,尾部有两片鳍,这是墨鱼所没有的。鱿鱼味鲜美,且脆。

章鱼俗称章干、八爪鱼,它与墨鱼是远亲,没有骨,只有一个椭圆形的胴体,长着八条足。那足壮实,呈锯齿状。章鱼口感有韧性,吃起来很有嚼劲。

捕捞乌贼的最佳时节:立夏至小暑。清末民初,我们沿海渔民发明了拖网作业,利用渔船动力或天然风力拖曳网具前行,分双船拖网和单船拖网。这种拖网捕捞墨鱼的方法,被称为“墨鱼拖”。北仑新碶、大榭、小港等地均有此作业。墨鱼拖无固定船型,一般船长6米、宽1.4米,载重1吨

—2吨,每船3人。网具呈三角形,有腹网和背网缝合而成,长8米。

我的好几位邻居都是渔业队的,女的在家织网,晒鱼鲞、鱼干,男的出海捕鱼,也兼制作鱼鲞。小时候,曾听周大叔讲故事,讲那“鲞”字乃吴王阖闾所赐,由“美”与“鱼”合成。他们家家都备有鲞刀、竹笠,那鲞刀状如小斧头,刀刃薄而锋利;竹笠,长方形,宽一米余,长2米到3米不等。

他们将捕来的墨鱼,腹部朝上,手持鲞刀,由腹腔上端正中插入至尾部腺孔为止,取出墨鱼蛋、墨囊(俗称乌贼瓢肠),洗净,拿到竹笠去晒。先是背部朝上,腹部朝下,2到3小时后,翻动一次,使腹部朝上。这样连续翻转3次,第二天再翻转晒2到3次,晚上收入筐内。

筐内铺以干稻草,鲞放好后,上面再覆盖稻草。放置3到4天后进行霉蒸,至鱼干表层有白花即可。再将鲞拿到太阳下晒,晒时整理鲞的形状。待充分干了,就落甑。这样制作成的鲞,称为螟蛹鲞。甑里也须放置干稻草。到时候,拿出来做一道螟蛹鲞烤肉,可是一道大下饭。

墨鱼还可制作“乌贼浑子”。先不剖开墨鱼,而是先腌制,然后直接晒,这需要好天气。不论是晒螟蛹鲞,还是晒乌贼浑子,中午时分都必须收进,否则鱼肉要“晒熟”。摊晒时,还要轻轻放置,随手将墨鱼的足理直,头颈拉直,注意它们的“颜值”。乌贼浑子清蒸,咸香扑鼻,与茄子作羹,胜过大鱼大肉。

墨鱼的内脏亦不可小觑,墨鱼蛋被誉为“海中八珍”之一。那形似蛋,实不是蛋,是雌性墨鱼的缠卵腺,一只墨鱼只有2只“蛋”。还有浅黄、透明的膏,那是墨鱼的卵,含有优质蛋白质与铁、锌、硒等微量元素。那墨鱼囊含有大量的蛋白质和矿物质,俗称“乌贼瓢肠”。上世纪70年代前,夏收夏种时,农户辛苦割稻后的下饭中就有乌贼瓢肠。

墨鱼作为一道海鲜,上得了大席面:既可作冷盘,也可热炒;既可独当一面,又可与其他食材美美与共;既可侍奉贤贵宾,亦可亲近平民。可以说,墨鱼的全身都是宝,连它的骨头也是一味中药,用于治疗胃病。

“立夏东南风,墨鱼人匆匆。”期盼今年的墨鱼丰收!