石奶入羹

□虞燕

舟山人称海葵为“石奶”，据说有“通乳下奶”的奇效，同时还颇具降压、抗菌等作用。早前，人们是将其当作一味药来采集食用的，后来，越来越多的人发现此物实在鲜美，民间甚而有“鲜度超过螃蟹三倍”的说法，于是，“石奶”以美味的身份被发扬光大，尤其到了禁渔期，堪为舟山人餐桌上的救场明星。

石奶固生于礁岩，看起来像从岩石里长出来的植物，实为生活在水中的食肉动物。其口端中心有着圆盘一样的嘴部，嘴周围长满柔软的触手，向四面八方伸展着，伺机捕猎食物。受海水浮动的影响，触手缓慢而又有规律地摇摆，像极了陆地上的向日葵，海葵之名由此而来。别看它们平日里光鲜亮丽，离了水却迅速“枯萎”，生机全无，变成软塌塌滑腻腻一团，若非海边人自幼耳濡目染，谁能想到这玩意竟是东海馈赠的顶鲜食材。

有些人爱吃石奶，却不大会处理。石奶确实比一般海味难伺候，它的表皮和体内多黏液，若不去除干净，烹饪后会有一股浓浓的腥味。所以得对它格外细致些。舟山人的做法是将海葵对半剪开，撒上多量盐和少量醋，使劲抓搓，一次又一次，直至其肉质变硬，黏液彻底清除，而后洗净，再焯一下水，沥干待用。

石奶可红烧，可焖煮，然而最适宜的，还是做成羹汤。石奶肉韧韧的，不易煮熟，需较长时间煨煲。炖得久一些，味道和营养都融进了汤里，方能把它的独特之处充分激发出来。

小时候，长辈们总说，大热天喝上一碗纯石奶汤，保证一整个夏天都不长痱子，皮肤滑滑嫩嫩。做法极为简单，野生石奶加水久煮，加盐，撒点葱花即可。能不能防痱子尚在其次，这羹汤实在是浓香、鲜爽，只喝一碗是万万不甘心的。石奶的口感也特别，韧中带脆，咬在嘴里“嘎吱嘎吱”的，有点像嚼鲍鱼的感觉，一不留神还顺势滑进了肚里，让人意犹未尽。

从前，海鲜多且便宜，像石奶这种处理起来烦琐的，人们自然不愿耗费功夫——反正也不缺这一口。那时的一些小孩为了能喝上石奶汤，竟暗自盼着长痱子，好有由头缠着大人做上一碗。它的魅力由此可见。

土豆石奶羹是很多大排档里的招牌菜。

热锅冷油，先翻炒咸齑，炒出香味和咸味后，加焯过水切碎的石奶，以及多量清水，蒸熟的土豆块用铲子压一下，也倒进锅里。大火滚煮。原本桀骜不驯的石奶在滚汤中舒展、翻腾，与土豆、咸齑打成了一片。待那股子独特的鲜香与咸菜的醇酸唤醒了空气，转文火慢煨。而后，以水淀粉勾芡，搁少许盐提味，滴上香油，一锅黏糊糊热腾腾的石奶羹便大功告成。

此羹的烹饪方法可以说甚为质朴，让海鲜与蔬菜各自发挥，互相成就，然都保留其原来的风味，鲜而不腻，这是做汤羹的精髓所在。端上桌时，汤色是温润的奶白色，泛着诱人的油光，轻轻晃动，有着丝绸般的质感。舀起一勺，入口，暖意瞬间包裹了舌尖。土豆粉糯，石奶脆嫩，汤汁浓稠，带着舒爽的酸香流过喉咙，顿时，身上的每个毛孔仿佛都倏地张开了，通体舒坦。

春天时，还有一道堪称王炸的羹汤——荠菜石奶羹，那是早春里最动人的“天作之合”。

白瓷碗中，碧绿的荠菜末如翡翠碎粒般漂浮其中，色泽鲜亮。点点石奶若隐若现，恰似小溪里露出的温润卵石，质感诱人。举勺凑近，荠菜的清鲜之气扑面而来，这来自山野的气息让人精神为之一振。石奶经荠菜的调和，少了腥气，多了一份清润。比起土豆石奶羹的浓稠厚重，这一碗更显清新爽利。老觉得，喝下一碗荠菜石奶羹，就是将春天的生机一口吞下，它会在体内化作蓬勃奔涌的活力。

荠菜石奶羹颇具隐贵的气质。这道菜，大概会出现在两种场合：一是主人家的私宴上，拿出来招待亲朋好友；二是在私房菜馆里，需要提前预订，老板亲自去野外挑拣荠菜，才能奉上这么一锅。

所以，吃到它，已不单是味道，更是一种近乎奢侈的偶然享受——是时令的恩赐，是采摘的辛劳，是烹饪者那份不随大流的心意。这种不常见，让它多了一种被等待、被寻找的仪式感。

石奶做成羹汤，没有繁杂的佐料，全靠食材本味取胜。一碗石奶羹，让人生出返璞归真的踏实感。


咸齑石奶羹（资料图）


AI生成图

十元理发店

□杨应和

每天华灯初上，超市路旁便热闹起来，卖水果的、做炒饭炒面小吃的、卖鞋子和衣服的粉墨登场。有一个移动理发店，门前竖着“十元理发”的霓虹灯广告牌，尤其引人注意。店内日光灯亮得洁净，空调送出清凉，迎接着每一个前来理发的顾客。

我去理过几次发，与他零零碎碎的交谈中，得知店主叫张余皖，二十多岁，来自贵州大山深处。他白天正常上班，下班后就把这家流动理发店开到这里。每天晚上，都有好多人排队来理发。

价格亲民是吸引顾客的关键要素，但低价不代表理发草率，只是略去了洗头、护理等复杂环节。更主要的是，他理的发型与每个人的脸型都很相匹配，两重因素叠加，格外受务工的男女老少欢迎。

有一回，我前面排了三个人，他都事先询问顾客想要的发型，然后根据顾客的想法，左手持梳，右手上的剪刀轻快地“咔嚓”不停，手法娴熟流畅，整套动作行云流水，不带一点拖拉，几分钟就能搞定。几个顾客看着镜子里焕然一新的自己，付账时多付了五元，被小张退回了。

我曾自作主张建议他可以把价格稍微提高一点，他笑着说：“到我这里来理发的，几乎都是外来打工的，挣钱不容易。再说我这个移动理发厅，省去了一大笔房租和装修成本。”我看着他一脸的和善，就连右脸上的浅浅小酒窝也显得可爱至极。

我问过他如何练就这般手艺。他说：“之前在职业学院学的是美发与形象设计专业，毕业后又在一些连锁理发店实习过一段时间，所以有了基础技术。现在上班之余，晚上帮人理发，很好地打磨了技艺。”谈及今后的梦想，他满怀希望地说：“现在上班好好赚钱，将来想开个正式的门面店。”

一次，我和几个同事在一个小吃摊位吃饭，同事夸起我的发型，我便谈及这家“十元理发店”。邻桌吃火锅的大叔也接上话，说小张就租住在他所在的小区，逢他休息日，还免费上门，帮小区行动不便的老人理发。我心中不由得对小张多了几分敬佩。

不由想起王阳明的那句话：你未看此花时，此花与汝同归于寂；你来看此花时，则此花颜色一时明白起来。花不是因为被看到才美丽，它一直盛放着，芬芳四溢。每一个认真生活，奋力前行的人，只要沉下心来，默默耕耘，终将有一天，“此花颜色一时明白起来”。

仰望星空，是朝气蓬勃的人生。小张既敢于面对现实，积极主动，甘于吃苦，又乐于奉献。他一步一个脚印的踏实劲，让脚下延伸出一条宽阔的大路。