象山海鲜炒面的独白

□陈金裕 文摄


海鲜炒面

中国首条跨海市域铁路——12号线，把宁波和象山缝在了一起。从前要摆渡、要堵车的那段路，如今缩成30分钟的瞌睡。许多人出了丹城站，直奔蓬莱菜场，寻一碗海鲜汤面。汤面温软、妥帖，像海边清晨的薄雾，是象山跟外面人客气打招呼的方式；炒面才是它关起门来、自己跟自己说话的声音。这话说得有点偏心，可吃久了，偏心也就成了真。

我常去汪家河菜场边的阿亚面馆。灶台支在门沿底下，明火“呼呼”地响，铁锅烧得发青。人从旁边走过，先撞上的不是眼睛看见的什么，而是一股气味：猪油化开的荤香，混着酱油被高温逼出的焦甜，里头还藏着一丝姜片擦锅的辛冽。那气味不打招呼，直钻鼻腔，像一只手把你按在板凳上：坐下，等一等。脚还没停，心已经坐下了。

象山人炒面，讲究“透骨新鲜”。梭子蟹的壳还带着码头的水汽，虾在篮里弹跳的余力未消，蛏子紧闭着，不肯吐露半口泥沙。面是米面，用米浆蒸出来，半干，带着米本身一丝极淡的酸。这酸不是坏，是米的魂魄还在。麦面太顺、太驯，炒出来容易糊成一团温柔；米面却丝丝分明，嚼在齿间，像踩在退潮后的细沙上，一根一粒，不肯轻易服软。

炒的次序，是一套不必写在纸上的仪轨。猪油下锅，肉丝先煸，煸到边缘卷起焦褐的小边，脂香尽数溢出。胡萝卜丝、茭白丝跟着下去，脆生生地响一阵。面条铺上去，不急着翻，让锅底的热力先咬住一面，煎出浅金色的痂，再翻过来煎另一面。酱油从锅边淋下去，“滋啦”一声，白烟腾起，那声音短促而亮。海鲜最后才放，虾、蟹、蛤蜊在面缝里迅速收紧、变红、张口，把汁水交出来。豆芽掐着秒表进去，迟一分则软，早一分则生，非得在出锅前那一小段时辰里保住一口脆。先后差一步，味道就滑过去了。

端起盘子，热从瓷面透进掌心，烫得人微微缩一下。第一口是咸鲜，酱油的厚味裹着海鲜的甜，像海风里忽然尝到一滴淡水。第二口，焦香漫上来，那是锅底给面条留下的烙印，不是苦，是香到了尽头的那么一点决绝。嚼到后来，米面的微酸从齿缝里渗出来，把先前的浓烈轻轻推开，嘴里忽然空了、清了，像退潮后的滩涂，干干净净，只剩一层薄薄的水光。

12号线把很多人带来了。他们举着手机，拍跨海大桥，拍菜场，拍灶台的火光。可炒面这东西，拍不走。它的滋味不在画面里，在锅气里。锅气关不住，从锅底腾起来，从油烟机的铁皮缝里钻出去，在天井里散成一缕似有若无的烟。你伸手一抓，什么也抓不着，可鼻腔里已经留下它的印子。最要紧的东西，往往就是这样：留不住，却拿不走。

我后来才慢慢明白，象山炒面让人惦着，恰恰因为它不起眼。门头是旧的，桌椅是油腻的，灶台前的人不说话，只翻锅。它不争“招牌”，不摆“特色”的架子，像渔村里一块被踩了几十年的青石板，晴天不亮，雨天不滑，可每一双脚都知道它在。那些被叫作“特色”的东西，往往已经准备好被端走、被包装、被记住；真正长进一个地方骨肉里的，是这种你路过一百次也不一定停下来、第一百零一次坐下却忽然觉得“对了”的东西。

吃饱，我靠在椅背上，嘴里还留着一点焦香的后味，像潮水退去后，沙里含着的一粒盐。炒面，只是在每一个有人饿了、有人累了、有人说不清为什么不高兴的时辰里，把火点起来，把锅烧热，把几样海里的东西和一把米面兜在一起，翻炒，装盘，推到你面前。你吃下去，汗冒出来，眼睛有点潮，便觉得这日子还可以过，这海还可以看，这趟路还可以再坐一次。

走远之后，你还会记得：在一个有海、有火、有铁锅的地方，曾被一碟不起眼的炒面，稳稳地接住过。

菜蕻干的情愫

□胡嘉成

听到“万年青”这个名字，及至见了实物才知是菜蕻干的雅号。墨绿的一小撮，像一把钥匙，瞬间打开了我的记忆闸门，旧事带着江南早春的潮润暖意扑面而来。

六七十年以前，乡间的日子跟着节气过。制作“菜蕻干”是家家户户开春的功课，原料是如今难得一见的“盆子油菜”：深秋移栽的秧苗，从根基向四周铺开翠绿泛嫩黄的叶片，是年夜饭那锅鸡汁年糕汤里不可或缺的一抹亮色。春寒料峭时它拔节，抽出一根根青玉般的嫩薹，这便是乡亲们盼的“菜蕻”，总掐准将开未开的时机收获，仿佛采撷一段最鲜嫩的春光。

以鲜制干是旧时乡间储存风味的智慧，这智慧掌握在像祖母那样的长辈手中。她总说“菜蕻干”是“长下饭”，须她那样的“识路老马”来做；诀窍是把住“鲜嫩”三关：原料要鲜，汆烫的火候要准，晾晒的“天时”更要巧。这自信里，藏着她几十年对食物与光阴的理解。

制作的准备带着旧日的郑重：山里人挑着“柴爿”穿村入户的吆喝声一响，季节就到了；祖母早早买回松木“柴爿”，不厌其烦地搬到阳光下反复照晒，只为灶膛里持续而旺盛的火。她说锅水必须一直滚沸，一停顿，菜蕻的魂就散了。撩菜蕻那天天没亮，茅草引着柴爿，红光映着她的脸；我坐在矮凳上“管火”，既暖和，还有口福嚼上她从灰里煨烤的香年糕，也得听她号令，把柴爿往前一送，让锅水沸着。

最难忘的是跟祖母去田间采菜蕻。前一晚听说要“撩菜蕻”，我睡不踏实，天蒙蒙亮就爬起“帮忙”。祖母拗不过，给我戴上棉帽，叮嘱莫要受了冻、伤了风；她用一根小竹扁担挑起那只细竹篾编的饭笥箕篮，长端搭在走在前面、我稚嫩的肩上，短端自己提着跟在后面。天空明晃晃的，西北风凛冽，吹在脸上像冰毛巾擦过一样疼，祖母却满心欢喜：“老天爷帮衬阿拉撩菜蕻干了！”——这干冷的北风，正是阴干菜蕻的“天时”。田野上一畦畦油菜欣欣向荣，她手指在绿丛间翻飞，一截截嫩薹在“得得”声里落进篮中；她教我拇指中指把持、食指往后一掰，应声而断的方为上品，掰断内芯还连着外皮的，干后嚼着有渣，是“菜蕻干中的‘害群之马’”。

天冷，我的小手冻得通红，祖母拉过去捂在怀里。我还倔强地顶撞：“你们大人怎么不怕冷呢？”她只是笑，那笑容刻在核桃纹般的脸上，是冬日里最暖的阳光。归家路上扁担颤悠，我们像一支凯旋的小队，筲箕篮里盛着整个早春。

汆熟的菜蕻不晒烈日，靠的是阴干。夜里豆大的灯光下，祖母用浸软的稻草搓成细绳，张挂在宽屋檐下；穿堂风里，挂在绳上的菜蕻轻轻摇晃，失水后转作深绿，摸上去干硬窸窣，全家便聚拢来剪成三四厘米长的小段，装进瓦罐、锡瓶与舶来的铁皮火油箱。那一瓶一瓶封存的，不只是菜蔬，更是一段青翠欲滴的时光。

旧时没有大棚，夏秋便是“蔬菜荒”。菜蕻干是这时饭桌上的宝贝：抓一小撮，沸水一冲，撒点盐花，挑一星猪油，墨绿的干菜舒展，漾开一片江南的绿意；若加几粒发好的蚕豆板，汤色更显玉润。这碗汤清鲜爽利，陪我过了无数“唇焦口燥”的午后。

祖母走后，我多年无缘这滋味。家迁城镇，“盆子油菜”在市集上难觅身影——打听才知，它作为油料被出油率更高的品种取代，作为蔬菜也不敌高产抗病的新品种，连同那套依循天时、慢工阴干的做法，一起淡出了人们的视野。

每次见到超市里精致包装的“万年青”，总忍不住驻足。它依然碧绿，开汤后依然舒展，但有些东西终究不同了：少了柴爿灶火里跳动的光，少了屋檐下穿堂而过的春风，更少了油灯下搓草绳、寒风里利落采摘的那双温暖而粗糙的手。


AI生成图