生长在礁岩上的美味：藤壶

通讯员 虞燕 文/摄

初见藤壶，是在外婆家的灶头上，确切地说，是藤壶壳。藤壶的石灰质外壳呈圆锥形，憨头憨脑地趴在锅边，外婆拿来擦磨积垢，去除锈迹，用得相当趁手，相当于如今的钢丝清洁球。觉得稀奇，我还偷拿过当玩具玩儿。

藤壶，俗称“触”“马牙”等，是一种附着于海边岩石的节肢小动物，外观像一座座微缩了的“火山”，常形成密集的群落。它们真是喜爱群居生活啊，我从没见过落单的藤壶。

在礁岩上见到藤壶的机会很多，密密匝匝，大小不等，令密集恐惧症头皮发麻。其个体饱满，壳口上有能活动的壳板，开可滤食浮游生物，闭则防御其它生物侵扰。还能分泌一种含有多种生化成份和极强粘合力的胶，这就是任风吹雨打潮涨潮落，藤壶却始终能紧紧吸附在礁岩上的秘密。有人不知其厉害，妄想用石头把它们从礁石上敲下来，多半是徒劳的——拿出吃奶的力气砸数下，人家也就露一点白色痕迹，掉几许粉末，纹丝不动。采挖藤壶(我们岛上叫“打触”或“敲触”)需用专门的铁铲子，“打触人”熟练地对准藤壶底部与礁岩的连接处用铲子一敲，外面的固壳便被敲飞了，然后把藤壶肉铲进随身带的铅桶里。

藤壶最好鲜吃。岛上最经典的吃法就是，一敲回来即连汤带水装盘来个隔水清炖，我们叫“炖触”。除撒一丁点盐外，无需任何调料，以保持它的原汁原味。炖熟揭锅，会发现盘子比之前满了些许——一层富含蛋白质的似蛋花又像豆腐花的物质被蒸了出来，厚厚地聚积在色泽白嫩、肉质细腻的藤壶肉周边，同时，藤壶特有的鲜香扑鼻而来，还未尝一口，眉毛似乎已经要鲜得掉下来。家里一旦吃“炖触”，总会多做点饭，面对如此美味，胃口大开实在太正常不过。

将鸡蛋打散加少量黄酒，放入洗净的藤壶中清蒸，这便是具有健胃止酸功效的藤壶蒸蛋。藤壶的鲜甜夹杂了黄酒的醇和，吃过的人都念念不忘。曾有杭州的朋友到我家，尝了藤壶蒸蛋后砸嘴添唇赞不绝口，回杭后据说日思夜想口水涟涟，央我想个办法以解他们对藤壶的“相思之苦”。藤壶比一般的海鲜更难保鲜，即便放进冰箱，不出两日便不再肥美，原有的风味荡然无存。幸好，智慧的海岛人民创造了“醉触”。“醉触”分为生醉和熟醉，生醉即把新鲜的生藤壶洗净，放进玻璃瓶，倒入黄酒，再加少量的白糖和盐，密封数日后食用。若把新鲜生藤壶换成氽水后的半熟藤壶，那就是熟醉了。生醉比熟醉可保存得更久，风味也更原始，下酒下饭都是上选。夹起一个个凉丝丝香喷喷的醉藤壶，其被酒浸泡后的甘醇鲜美，就算只就着一碗滚烫的泡饭，也足够让舌尖惊艳一把了。

敲藤壶一般选在农历初一、十五前后的大水潮，因为这时的潮汐落差大，在小水潮时被淹没的藤壶都能一一暴露出来，更容易敲到量多、个大、肉肥的藤壶。偶尔在潮间岩石处，可见“背触”，就是藤壶的板壳上又长了藤壶，如大藤壶背着小藤壶，一副相依相伴相亲相爱的模样。识货的心下一喜，立马敲下，心满意足地放进自己的竹篓里。“背触”个头略小，外壳较薄，却尤其干净，无沙石味，味道更为鲜嫩，遇见了怎能轻易放过。

遇到大批藤壶群时，为省时省力，人们就会一铲子把藤壶连同它的“火山尖”外壳一并敲下带回，我们把这种带着外层壳的藤壶称作“触蒲”。“触蒲”只需用清水一氽，然后一手持“触蒲”，一手用筷子将“触肉”倒戳出来，挑到嘴里慢慢享用。在我看来，这样豪放的吃法与如此原始醇真的海味实在是很搭。那会，“触蒲”都是用脸盆装的，往院子里一放，大家围在一起边吃边聊天，鲜香气将猫猫狗狗都引了过来，抬头巴巴望向我们。吃剩的外壳当然舍不得扔掉，每人分几个，洗一下保存起来，擦锅极好用呢。我们小孩则拿藤壶壳玩起了游戏，清风吹拂，吹不散满院子的怡悦。

从前，岛民们采挖到大量的藤壶后，一时吃不完就晒成“触干”（藤壶抹上一点盐、晒干，易于保存）。“触干”跟其新鲜时的风味自然不可同日而语，但用于给其它菜肴提鲜是再好不过了，做羹做汤时放几颗进去，纯天然的那种鲜味是味精鸡精等无法媲美的。我家常做蒲瓜汤，随意加几粒“触干”，原本平淡的蒲瓜里沁入了海鲜的精华，清新中带着些许醇厚，就像寒门跟富贵人家沾上了亲，一锅汤顿时翻了身，滋味悠长，喝上两碗还嫌不够。

后来，藤壶的量逐年减少，鲜吃已完全呈供不应求之势，曾有“打触人”黯然说起，有时候根本就是乘兴而去败兴而归的，敲不到几粒藤壶。“触干”成为了只能存在于记忆里的奢侈品。

近些年才知道，藤壶除了味道极为鲜美、营养丰富之外，还是难得的中药材。据《中药辞海》《中华本草》等记载，藤壶壳有抑酸止痛之功效，肉可解毒疗疮，主治胃痛吞酸、水火烫伤、小儿头疖、疔疮肿毒等。这么好的东西真希望能长长久久地吃下去呀！

去涧溪张掏春笋吃笋团品笋宴

记者 董小滋 文/摄

暖春4月，细雨霏霏，正是春笋破土拔节生长的好时节。俗话说：“尝鲜无不道春笋。”春笋鲜嫩、爽脆，吸饱了泥土的芬芳和春雨的清润，肉质细嫩，水分充足，极为甜美。这个时候的笋最是好吃，不过品鲜期不长，前后不过一个月。若想品尝到这山珍美味，就得分秒必争，因为每时每刻，笋的鲜味都会改变。在西周涧溪张村，美妙的季节恩物就藏在这漫山遍野的竹海里。

食客老饕早早算好日子，春天毛笋一露头，就有无数饕客背着锄头进山，寻那春天的至鲜美味。3月31日，刚下过一场春雨，山林里竹叶苍翠欲滴，空气清新湿润。寻春小分队扛着锄头，跟着村里的竹农进山挖笋。

山路稍显泥泞，但挡不住我们挖笋的热情。不过呢，挖笋是个技术活，因为这些自然的精灵非常善于伪装，与周围的环境配合得天衣无缝。第一次挖笋的菜鸟，只能看到漫山的竹海，却不见一颗破土的嫩笋。

“这些笋将出未出，要擦亮眼睛看准那些有裂缝的土堆。”同行的竹农最有经验，只见他很快锁定了一处土堆，那土堆只是稍有隆起，几处微小的细缝从中间向四周裂开。若不是竹农指点迷津，挖笋小白们定是打眼一过，忽略不计。

稍微拨开裂开的泥土缝隙，果然见一簇黄黄的笋尖芽，一锄头下去，一颗蕴满春雨鲜味的毛笋从地下被锄起，骨碌碌滚落在地面。

真是一颗好笋！竹农说，真正好吃的毛笋，笋衣微黄、脱壳后肉质嫩白，也叫“黄泥头拱”。所谓“黄泥头拱”，是指长在土质肥沃、土层厚的山地里，出土时地上还只是裂开一条缝隙，整根笋都还埋在泥土里，用锄头挖开后，笋的外壳、笋尖为浅黄色，沾着泥土渍，肉质厚白松脆。这刚刚冒出泥土层的春笋，味道最好。而这颗便上笋中上品“黄泥头拱”了。

剥开泛黄的笋衣，果见一身净白光润的笋身，透着丝丝泥土的的水汽和芳香，带着白嫩嫩的光彩和山林的清香，连看上去粗大的根部都十分嫩，凑近鼻尖细闻，能闻到来自春天的香甜、细嫩。

第一颗就挖到了宝，我们信心大增，纷纷寻找裂土，挥舞锄头。不少优质毛笋长在山坡难行处，山陡路滑，挖起来果然费事。但好东西又岂是那么容易得到的？经过小伙伴们齐心协力，不大一会儿，就挖了满满一麻袋的毛笋。

刚从山上挖出的笋，带着刚脱离泥土的新鲜，鲜嫩到甚至能够直接生食。“这个笋吃起来口感比较细腻，笋的清香中还略微带点甜味。”竹农说。

剥开层层叠叠的笋壳，用流动清水稍微冲洗笋身，然后切成大块下锅，待出锅的刹那，整个屋子都弥漫着氤氲的笋香，热烘烘的，清冽冽的，带着一丝儿的甘甜味。

若想品尝最原始的笋鲜，这不加任何调料和烹饪技巧的白灼笋最是鲜美可口，直接从锅中抓起一大块笋，张口便咬，鲜嫩立马从鼻尖转移到舌尖，真真切切感受到这股甜嫩和脆爽。稍微蘸点酱油，更是美味中多了一味咸鲜，三两口便能干掉一大块笋。

象山作为吃笋的“专业户”，吃法当然不止这简单粗暴的一种。做一道油焖笋、煲一锅腌笃笋，掐着最嫩的笋尖跑个蛋，那都是最常见的春笋做法。但要说最经典、最受欢迎的，那必然是包一个圆润润、白莹莹的笋团了。

在山下的农户家里，几位村嫂此刻正围在一起揉面、拌馅。万事俱备，只欠一味春笋。

象山多的是各种各样的团。萝卜团、红豆团、咸菜团，还有同样来自春天的艾草青团。然而没有一种团的全民接受度有笋团这么高的。大家几乎没有不爱笋团的，哪怕天生对粉食抗拒的人也会对笋团网开一面，愿意放下成见为它破例。其中秘诀就藏在小小的笋尖里。

一个大毛笋，每个部位都有不同的鲜美，是春天里不容错过的清欢好味。而最嫩的部位当属笋尖。包笋团选用的便是这笋身上小小的一簇笋尖嫩芽。

笋芽洗净切碎，混合进事先拌好的馅料里。有了这一味笋尖，笋团便似有了灵魂。只见村嫂们手脚麻利地从揉好的面粉中，摘下一个个粉团，在手中边搓边捏，捏出一个两头小中间鼓的碗窝状，然后舀进一大勺馅，再用虎口收紧封口，搓圆后便是一只玉雪可爱的笋团了。

蒸笼上锅，大火蒸十来分钟左右，笋团就出炉啦！光看着这洁白莹润的小团子们，就超有食欲。顾不得烫，捏起一只就咬。粉皮薄而软糯，裹着一大口香得流油的馅料，能明显尝到颗粒感满满的蛋皮、香干、香菇、笋粒，千种滋味在口腔汇聚成鲜咸、清香、甜口，忍不住吃完一只再来一只。

春笋清淡、鲜嫩、味道鲜美、脆嫩爽口、就是春天山林的味道。炒、炖、焖、煨皆可，清香不涩、肉质鲜嫩，清香甜口，令人称奇。

春笋挖出土后，肉质很容易变老，不马上食用的话，要剥去笋壳洗净，放在锅里用清水煮熟，再用清水泡着，慢慢作食材选用。

由于优质的黄泥拱毛笋体型较大，一时吃不了，也可以把毛笋切成条状煮熟后，暴晒几天，制成笋干，想吃时用水发泡后，可切成段状炖肉，也可切成小片炒肉，既能久存，也保留了春天的味道，是毛笋下市后的一道经典美食。

俞家小院酒曲香

记者 应红鹃/文 蒋曼儒/摄

俞海民在自家民宿的厨房里，一个人管着3个同时开火的灶头，一个人烧出两大桌的菜，两大桌基本都是红烧的。

在新桥俞家小院工作的还有一个人——俞祥善。俞祥善是非遗项目白药制曲工艺的代表性传承人。这项工艺自俞祥善的爷爷开始，到他这里已是第三代了。俞祥善是大徐上岙村人，在村里种着好几亩辣廖草，用辣蓼制作的白药来酿酒，喝了不会上头。这次他带来一些辣蓼，在俞家小院做酒曲。程序很多，俞祥善很乐意向每一个好奇心爆棚的游客们介绍这一祖传工艺。

俞祥善的祖父就办过酒厂，后来由于啤酒风头太盛，让家酿酒处于困境。“这几年大家开始怀旧，念起我们家的酒了。”俞祥善说。

俞家小院大门右手边有一个茶室，茶室大门被俞海民设计成一个洞口的模样，是让人一走进就体会到“别有洞天。”茶室门前的小径上种着翠竹，在洞口望出去别有洞天。

俞家小院处处翠竹环绕，质朴和亲切在枝枝叶叶间蔓延。这满院的绿意都是俞海民一手打理的，在这里他安守四季，迎接来自四面八方的朋友。

这一天就有五湖四海的朋友来到这里。他们是在影视城做临时演员的“象漂”。新桥镇政府组织“象漂”们前来俞家小院过端午节。于是，在小院里做香袋的、包粽子的……把节日的气息烘托得份外浓郁。

有几位快乐的伙伴提着杨梅走进俞家小院，这杨梅树是俞海民栽种的。俞家小院的餐厅里放满了一瓶瓶的杨梅酒。用自家种的杨梅加上传统酒曲酿的酒，这样的杨梅酒味道该有多么醇美。

俞祥善说，到时候会酿制专为女性提供的美容养颜酒。这些酒以后可以成为民宿的伴手礼。一杯自酿的酒足以让远方客人的心醉。