

□连载

小雄杂忆 ⑤

谢邦君/文 陈静/图

六、再说小雄

二是闭塞落后。小雄所有邮件,都要到花桥邮电所中转。小雄片邮差大李,长年累月,一顶草帽,古铜色脸庞,每天都要来回60多里,到花桥拿邮件、报纸等,拿回来还要送出去,故开玩笑说早已练就钢筋铁脚,一日起码要靠百里,红军长征平均每天才60里。

等送到我们手里,邮件报纸的及时性,与三门都要差好几日。八叠老家寄来的信,都在一周之后。四岔到小雄,走路区区15里,信要走两个礼拜多,因为要先汇总到涂下桥,再到临海,再三门……一来二去,信息想不闭塞,都难。

当初的小雄人,习惯把别的地方称为“垟”(有开放、发达所在的意思)。邻近的四岔、桃渚,是“垟”;上盘、涂下桥、海门什么的,则是“外垟”,这一片的人统统被冠以“外垟人”。小雄会做生意的人很少,小商小贩基本上都来自周边,生意人自然需要八面玲珑,故这些人被统称为“外垟行贩”。总之,在人们心目中,离开小雄,就是背井离乡。

三是苦旅小雄。到三门县城办事,更是被我们视作苦差。要先走到浦坝乘小火轮过渡到北岸的小湾,再走到黄甘塘,等涅浦或者三角塘到县城的回头车,因为仅有一班,挤不上是常事,回程亦然。一圈下来,一切正常情况下,单程到县城起码要七八个小时。

回一趟临海老家,更是不易。道宏兄与我,凌晨两点几,从中学起床出发,走四十余里山路,到小芝,赶7点左右的唯一一班涂下桥到临海的早班车。万一没票,则继续走十几里,赶到车口买票候车。即使这样,我们也没觉得苦,每次回家,我俩总是热情高涨。

有段时间,所有班车停运。其间,我们几个要去三门,于是一路从小雄,翻山越岭走到三门。一来一回,不说两百公里,百六七公里足足有余。

有了这次经验,在接下来的暑假,道宏兄约我一起走回临海老家。当夜八点几,等暑气一退去,我们即出发。带了冷饭团,趁着月亮夜,一口气走了廿几里。到洪殿山场中学稍事休整,和衣在操场检阅台上睡了一觉。后半夜3点钟,被蚊虫咬醒,继续长征。翻过塔坑岭,走到小芝,天正蒙蒙亮。翻过呈歧岭头、王家山到东塍,再到大田,在大田同学家,他一定要留我们吃饭。道宏兄提醒,一旦坐久了,再走就没力气了。故又提上来一口气,走到城里,出西门,再廿里到了八叠老家。老父诧异,你灰头土脸的,连眉毛、鼻孔都沾满灰,是不是刚刚扫马路回来。逗得我哈哈大笑。之后算算,毛估估走了约两百里。

说一个期间亲历的事情。一个清早,我们从小雄沿海边山路,去花桥办事。走过吴都附近的一个山村,见停在村外路边一个新棺材里,隐约有小孩哭声。我们顿时汗毛直竖。

此时,在吴都巡医的小雄医院王医生闻讯赶来(当时上级医院会派医生到各公社驻点巡医)。做医生的胆大,他果断组织村民,撬棺救人。我们好奇,远远驻足看。只见陈医生从棺中,小心翼翼地抱出一个光屁股的新生女婴。

我们当初还以为生娘难产致死,导致女婴滑产。王医生说不是,原因是,生娘因难产,娩出女婴后死亡,家人可能觉得女小人克大人,加上旣娘带带烦难,就一起捺捺在棺材里了。我们唏嘘不已,又一次体会到世态的苍凉和民生的多艰。

这女婴,之后被王医生送给一对无后的夫妇,作为捉来因。听说,她最后嫁在小雄街,生活得还比较顺当。合了那句:大难不死,必有后福!我衷心祝福她和她的家人们。王医生救人一命,胜造七级浮屠。老天会保佑他及他的后代子孙们!

四是遗憾小雄。一路写来,我百感交集、泪眼婆娑。晚年的少年泪,是我的真性情。这方山水和人们待我情深义重,在这里,我走过许多的路,看过许多的悲欣。我对小雄的各色人等,都熟悉理解,我和他们有过同样的迷茫与欢喜。这里面的酸甜苦辣咸淡我自知,我感恩遇见,也感谢经历。

对我来说,这过程中还是有遗憾的。教书匠当以育才为最大最根本的人生准则,而我恰恰在这一点上做得很不够。前半段还可以借口是潮流大环境原因,改革开放后,我则受家庭拖累,和前期躺平惯性思维影响,在育人上心有余力不足。

虽然在雄中时,曾带出以吴祖成同学为代表的一批人才(当然这里面主要是他们自己的主观努力,我仅仅起到个别作用)。还专门叫回多位有天资、因贫穷辍学的同学回校读书,一次不行就二次三次,也会为他们垫付学费。最后他们基本上都通过自己努力考学,谋得一份出路。

其间有挫折,陈来通同学的家长就坚决不肯,我悻悻而归。直到现在,我潜意识会埋怨自己,为什么不多次去几次劝劝,来通资质好,一颗读书种子因为我不坚持浪费了呀!50年后参加同学会时,得知来通儿子是清华的本硕博,我大大开心。看来,老天还是眷顾文脉基因的相延。不过,我明白,光是这些是远远不够的,本来我应该可以做得更好。在这里,再三向各位同学包括来通致歉!

值得欣慰的是,雄中子弟们长江后浪推前浪,一代更比一代争气。近些年,雄中校友中出了朱传洪、胡飞等不少优秀企业家,更是出了像郭小撑这样的985大学校长的超级校友。目前,在叶建军校长带领下,中考成绩也蒸蒸日上。风物长宜放眼量,不待扬鞭自奋蹄。谢谢叶校长!也衷心祝愿我们的小雄和小雄中学越来越好!!

思绪一旦打开,点滴一齐涌上心头。88岁的老朽,一口气码这么多字,居然没觉得累。我想,是我内心深深的小雄情缘在支撑着我。实事求是说,为了学校的起步,我们这代雄中人是劳碌的,我们像衔泥的春燕,辛劳着并快乐着。当然,这些都只不过是本分,根本谈不上功劳,甚至连苦劳也不能算,至多只是一点点的疲劳而已。想想,正因为当初的疲劳,给小雄中学当下越来越好的未来打下基础。我们值得。

我不能一个人把和我一样有过小雄经历的同事和朋友们的回忆都写光,不然对不住,暂且打住。“洞庭有归客,潇湘逢故人。”老朽在此先抛出一块砖,老糊涂,记得的不一定对,希望校友们多多拍砖回指指正。当然更期待你们捧出更多的有关小雄和雄中的如玉美文出来,与大家共享。(完)



□味道

河豚外传

莫爱蓉

箬山人称河豚为“乌龟”(和闽南语乌龟的发音完全一样),由河豚洗净晒干的鱼鲞,称为“乌龟巴”。河豚是我小时候很熟悉的一种有毒鱼类。邻居阿公捕上河豚都会扔回海里,偶尔有漏网的带回家,也都当垃圾扔了。

河豚模样很怪,它背部黑褐色,有白色条纹;白色的腹部很粗糙,肚子鼓鼓的,圆乎乎如球,不小心踩上去,就发出“啪”的巨响。大人们从不允许我们接触它,说它有毒,吃了鱼卵肚子会胀死;鱼肉不小心粘上鱼血,吃了也会致命。吓得我对它望而远之。

儿时,我从没想到“乌龟”便是河豚,以为河豚就是河里的鱼。即便读书后,仍觉得河豚不是海鱼,因为苏轼在《惠崇春江晚景》中写着“蒌蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时。”何况,河豚大名鼎鼎,“乌龟”则是被我们丢弃的无名小鱼。

我们正式科普一下河豚吧!河豚是鲀形目鲀科,江海洄游习性的底栖鱼类。大多生活在海中,部分出现在淡水。有些浑身长满长刺,有些只有腹部有短刺。河豚小嘴圆头,皮有花纹,且坚韧厚实。河豚的绰号不少,两广一带叫它乘鱼、鸡泡、龟鱼。鸡泡形象地描述它的外形。乌狼是浙江沿海的叫法,龟鱼是闽南发音,箬山人称的“乌龟”应该源于此名。如果非得叫它“hai tun”,那就得写成“海鲀”而非“海豚”。

河豚与鲟鱼、刀鱼并称为“长江三鲜”。早在2000多年前,中国人就将河豚作为美味珍品。苏饕客爱吃河豚,对吃河豚有“值得一死”之说。民间说:“不吃河豚,焉知鱼味?吃了河豚,百味皆无。”诗人梅尧臣题诗“春洲生荻芽,春岸飞杨花,河豚当是时,贵不数鱼虾”。足见河豚鱼肉味之美。遗憾的是,这等美味的鱼却身含剧毒——河豚毒素,不小心食用,会使人中枢神经麻痹,窒息而亡。

小时候,我没有吃过河豚干。参加工作第一年,到亲戚家做客,才第一次吃到河豚干。亲戚指着一道菜对我说:“这是炒河豚干,

你没吃过吧,敢吃吗?”

有什么不敢吃呢?这是一道品相上佳的海鲜。乳白色的鱼肉晶莹剔透,姜丝嫩黄,葱花翠绿,辣椒鲜红,光菜色就可以让人垂涎三尺。

夹了一块鱼肉,放入口中细细品尝,觉得有些与众不同的香。也许是肉太少尝不出味,我又夹了一大块,顿觉香气弥漫整个口腔食道。其间有嚼干货的香,有纯粹的鱼香,香中藏着温润和细腻,香中透着鲜美滑嫩,没有一点鱼腥味,也不会塞牙缝。连着吃了好几口,唇齿仍不满足,真想端盘把它舔个精光。

时隔两年,爸爸也炒河豚干给我吃。我问他怎么烧才好吃,他说,得先把河豚干放在水中浸泡,把鱼肉中的血筋挑干净,再焯水。然后把鱼肉撕成小块,加点葱、蒜、姜爆炒,简简单单,就成了一道美味。

河豚干炖五花肉也是一道佳肴。河豚干切段,用猪肉翻炒后盛出备用。另起锅,煸炒五花肉,然后两者一起置砂锅中慢火焖炖。这道菜,是海鲜与山货的碰撞,既有鱼与羊共煮的“鲜”,又有河豚干特有的香,人间美味,莫过于此啊!

我虽然没有“食得一口河豚肉,从此不闻天下鱼”,却从此一发不可收拾地爱上河豚干,炒河豚干也成了我的拿手菜。

朋友送来几只带皮河豚干。隔三岔五,我就炒河豚干。把鱼鲞放入水中浸泡至鱼肉软,然后揭起鱼皮,慢慢剥掉,把鱼皮整张完好剥出。鱼皮色彩典雅,脊背灰黑色,中有白色条纹,灰黑色渐变到腹部成乳白色。鱼皮可吃,晾干可收藏,可做工艺品。

如今已是9月,我得找几条河豚干来尝鲜香了,可有?赠我!

编者:

作者文中提到的河豚干,皆由有经验的老渔民在海船上剖晒而成,无毒。野生河豚,是剧毒鱼类,切不可尝试食用。即便河豚干,非老渔民在海上剖晒的,也不要食用,更不要自己尝试制作河豚干,以免中毒。