



# 蚝墙摸一摸，“蚝”运必到来

## 街谈巷语

陵水黎族自治县椰林镇(原陵城镇)东华村有一条老街,俗称“市仔老街”,距县城椰林约6公里,那里曾经商铺成排,繁荣一时,一度赛过县城。

老街的旧商铺一字排开,紧紧相连,远远望去,颇有气势。商铺多为两层结构,砖墙瓦顶,带有南洋建筑及装饰风格。一层店面皆一门一窗一走廊。商铺的门窗连为一体,以便最大限度地供顾客挑选货物,也可看出当时生意人的精明。临街屋檐外伸,尽量连廊成道,行人顾客在廊下可歇脚休憩,也可流连购物,店主更可摆上几碗清茶,熟悉或不熟悉的人都能喝上几口。

据当地居民回忆,以前南来北往的客人在此交易手中的货物,附近的农家把自家种的蔬菜和水果,养的家禽、腌制的酸菜等,挑到这里进行出售,临街的住户利用房子优势开设商铺,售些日常用品,还有做糕点生意的,如煎堆、包子、猪肠粉、板仔等等,从而逐步形成了自然市场。随着赶集的人增多,老街也越发繁荣。

老街的繁华吸引越来越多的外地生意人,他们搬到此生活、繁衍,因此老街的住户姓氏繁多,最多时将近二十个,姓红的、姓白的,都有。他们精明能干,善于经营,通过生意发迹,成了那里的大户人家,也促成了老街的繁华。鼎盛时期,街上商品众多,门类齐全,远远超过陵城的集市。

当地年老人称,当时陵水乡镇有两个大型集市,一个在新村,一个就在东华的市仔老街。更多的时候,人们赶集都会到市仔老街,甚至有人从外县来此进行商贸。老街有百米多长,街心最为繁华,十里八乡的人都来做买卖,闹市时经常是人头攒动,小商小贩变着法儿弄小吃,吸引小孩。

在很多土生土长的老街居民记忆中,挑鱼的妇女总是从黎安港一路大声吆喝“卖鱼咯,卖鱼咯”,叫卖声满街市此起彼伏。农闲时,村民喜欢到街上的茶馆喝茶,拉家常,听收音机里播放的琼剧。

“城里有,这里也有!”老街的老人们回忆过去,脸上充满了自豪。

据了解,老街的繁华得益于优越的地理条件。由于靠近陵城,地势平坦,良田沃野,瓜果遍地,又紧靠陵水河,遥望南海,水口港和黎安镇的海产供应源源不断。

走在如今的市仔老街道,发现这里最宽处不过五米,最窄处不足三米。也许老街的宽度早就决定了它繁华的时间长度。随着集市的发展,来往的行人车辆,摆放的摊位,让这条狭窄的老街拥挤不堪,老街已经无法为集市的发展提供足够的空间。1960年代后,老街开始衰落,先是国营百货商店迁移,尔后市场也搬迁了,搬到东华中学校门对面的陵黎公路旁,再后来搬到一个叫“北号坞”的交叉路口,老街的繁华逐渐成为历史。现在,市仔老街原有的红砖地板已被水泥路所覆盖,街道两旁成排的商铺渐渐消失在人们的视野里,悄然兴起的是高大的楼房。

近在咫尺的文明裹挟,让人不禁联想到市仔老街的未来。笔者为那里的人家搬进宽敞舒适的楼房而喜悦的同时,又为老街无可挽回的时代印记而叹惋不已。

翻新前的市仔老街临街房屋。王信庆 摄



翻新后的市仔老街临街房屋。王信庆 摄



投稿邮箱 382552910@qq.com

## 曲口海鲜

演丰的食味中,海鲜最好味,好味的海鲜里,曲口的最出名。

曲口的得名与地理位置有关,因处在东寨港港湾的弯曲处而得名。20世纪50年代,曲口成为墟市,随着演海并入演丰,曲口海鲜便成为“大演丰”意义上的演丰食味之一。

据1999年编纂的《琼山县志》记载,“地处琼山县东寨港的曲口盛产海鲜,久负盛名。其中膏蟹、泥蚶(俗称血蚶)、牡蛎、对虾四大海鲜最佳”。但凡海鲜,就讲究一个“鲜”字,但是曲口的海鲜得在“鲜”字的基础上加一个词——好吃。这种好吃的鲜,是一种介于咸水和淡水之间的鲜。从这里出产的海鲜,既没有大海捕捞的海腥味,也没有淡水鱼的土腥气,能让受不了海腥味的内陆人也爱上它。

如今,曲口海鲜界的四大土特产“膏蟹、泥蚶、牡蛎、对虾”中,“牡蛎”已经成功晋升“一哥”,它的另外一个名字叫“生蚝”。

目前,演丰的海鲜美食几乎可以概括为“演丰海鲜看曲口,曲口海鲜看生蚝”。

1968年秋天,演海公社演海大队从湛江引进大蚝苗种在东寨港内饲养,那是第一批“渡琼”来到东寨港的大蚝。如今,曲口码头石墙上的“曲口”二字就是用蚝壳镶嵌的。

曲口生蚝最肥美的季节在冬春之交,最好吃的做法是现撬现做。应季的蚝肉白白胖胖,汁水鲜甜,有的老饕客甚至迫不及待要当场享用“生蚝刺身”。

曲口当地人喜欢的吃法是“打蒜苗生蚝汤”——先将清水煮沸,然后下蚝肉和蒜苗,经过沸水一“打”,蚝肉马上收缩,变成一个个小“白胖子”,此时的蒜苗也已断生,再加少许油盐,无须放其他调味品,即可出锅。

新鲜的生蚝汤会泛着一层淡淡的海水蓝,极鲜。夹起一颗蚝肉,在最饱满的位置一口咬下去,软软糯糯,多汁美味,令人欲罢不能。

打汤的吃法或许不是很适合外地人的口味,于是蒜蓉粉丝蒸生蚝、蒜蓉烤生蚝的吃法应运而生。

蒜蓉一半下油里微炸,激出蒜香味后连油倒进另一半蒜蓉里搅拌。生熟蒜蓉在油香的包裹下融合,既有炸过的蒜末香味,又有生蒜的辛辣,舀一小勺伴着生蚝烧烤,与海洋的鲜味中和得恰到好处。

如果是清蒸,可先在蚝肉上铺一层泡软的粉丝,再将预处理的蒜蓉淋在粉丝上之后开蒸。在水蒸气的作用下,粉丝吸收了蒜蓉的香味和蚝肉的汁水,蒸熟后,就着蚝肉一口吃下,吸收蚝肉精华,味蕾和精神都心满意足。

这种美食尤其适合在夏日的夜晚,吹着海风,听着椰树叶子的沙沙声,与三五好友一起,一口一只蚝,一口半瓶冰啤。



演丰泥蚶(血蚶)在滚沸的开水里烫几秒,即可捞起,掰开生吃。 李子兄弟供图



演丰咸水鸭,白切也美味。 李子兄弟供图

“豆藤”是演丰的乳名,豆藤墟始建于清代道光年间,因为墟市的店铺棚顶都覆盖有豆藤,所以叫“豆藤”。豆藤是花生的根茎,由于花生是外来物种,因此当地方言里把“花生”叫作“番豆”。“豆藤”好比是演丰的乳名,用了差不多100年才有了大名“演丰”——民国初年,“演顺乡”与“丰和乡”合并,各取头一字而来。

后来,“演丰”的行政名称从“乡”到“公社”“区公所”,再到1987年的“镇”,但不管大名的后缀如何变化,“豆藤”这个乳名一直留在老一辈乡民的口头上。

## “食早”

20世纪90年代,豆藤墟的大榕树下是海鲜市场,海鲜市场旁边是猪肉摊,猪肉摊前面是卖蔬菜的。

豆藤人赶早市是真的,商贩赶早,客人也赶早,大家都免不了要“食早”——吃早餐,阿公喜欢喝老爸茶,阿嬷喜欢吃海南粉。老爸茶店里的清茶配上甜咸口的叉烧大包,叉烧肉肥多瘦少、猪皮Q弹,内加四分之一水煮蛋,以及松软的包子皮,就是茶店留住客人的秘密。

记得以前最好吃的粉店往往开在猪肉摊对面。粉有扁粉、圆粉,扁粉即是河粉,细圆粉谓之海南粉,粗圆粉包括抱罗粉。河粉一般做成汤粉,圆粉一般用来拌腌粉。汤粉最重要的基础是汤底,一家汤粉店的技术核心就在汤底的熬制上,必用的食材是大骨头,其他配料属于“祖传秘方”。汤底浓而不腻、香而不争方为上乘,好吃但不能抢了“主角”的味道。“主角”标配是三类:瘦肉、猪肝、海白(蛤蜊),首要的要求是——鲜。

新鲜的猪肉和猪肝在汤底煮到刚好熟,肉嫩肝脆,海白的汁水则像天然味精,为汤底增鲜。河粉在沸腾的汤料里迅速一烫便可立即起锅,阔气的客人会让老板再切一份已经煮好的粉肠,撒上一点葱花,一碗味道极鲜的粉汤就端上了餐桌,最后来点胡椒粉,吃得肚子饱了,汗发了,市场也愈发热闹起来了。

除了茶店和粉店,豆藤人的早餐还有各种各样的板条和糖水、猪脚饭,一般都是小摊,卖完就收。板条有纯米粉搓成的菱形小条,加水煮沸做成甜口或者咸口;也有将鸡屎藤磨成粉与米粉一起做成的板条,以红糖姜水煮熟,别有一番风味。糖水的样式就多了,地瓜糖水、木薯糖水、芋头糖水……煮到软糯糯,一口下去绵密舒心。

豆藤人讲究“食早”,无论食材的贵贱,最要紧的是新鲜和健康。所谓新鲜、健康,指的是看得见食物本身,吃得出食物本味,不过分修饰,不喧宾夺主。

## 螃蟹酱

2002年,海口市行政区划调整,演丰镇与演海镇合为“美兰镇”,次年“美兰镇”更名为“演丰镇”,政府驻地在演丰墟,也就是豆藤墟,只不过打那时起叫“豆藤”的人少了,因为新“演丰”的面积比之前大多了。

物产丰富的红树林是演丰人的“粮仓”,包括河道里的鱼虾、滩涂上的螃蟹和红树林里的“野菜”……

老一辈演丰人的灶台上没有太多调味料,但蟹酱是厨房里常备的。

蟹酱即螃蟹酱,是用螃蟹捣碎腌制的。螃蟹是一种小蟹类,蟹身只有一元硬币那么大,生活在红树林的淤泥中,有时候赶海人的一只大脚,能踩塌几个螃蟹的家门。

螃蟹酱的制作过程并不复杂,费力的是钓螃蟹。这是一件需要耐心和耐力的工作,小小的螃蟹要钓满大半个竹篓,一钓往往就是一天。

钓螃蟹的饵料是小蜗牛,那种背着圆圈的本土小蜗牛,不是梭形的非洲大蜗牛。剪下一小块旧蚊帐的纱布,把小蜗牛的肉捣碎后用纱布绑成一个小诱饵。

钓螃蟹要在海水没涨上红树林的地面时,用特别的技巧挑动诱饵吸引螃蟹,螃蟹就会循着味道和动静爬过来,用两只钳子抓住诱饵,垂钓者收竿,抓住螃蟹往竹篓里一扔,螃蟹就走到了命运的岔路口。为了防止螃蟹爬出竹篓,钓者会折下一些树枝塞进竹篓里。

准备好粗盐和米酒,再把螃蟹洗净,开始捣烂螃蟹。老村里一般有公用的春臼坊,臼是大石臼,一整根树干做成杵杆,借助杵杆原理,两个人配合着完成春捣螃蟹的工作。螃蟹捣烂后加入粗盐和米酒拌匀,倒入坛中密封发酵,一个月后即可开坛取用。

螃蟹酱开坛的时候,一股咸鲜的味道扑鼻而来,还带着点淡淡的酒香和腥味。如果你进过红树林,闻过螃蟹吐泡泡的味道,螃蟹酱就是那个味道。

螃蟹酱最经典的吃法是蘸五花肉,五花肉整块下沸水煮,加少许盐提鲜,待筷子能戳透肉块不渗血水时就煮熟了。煮好的五花肉切至厚薄适中,在深褐色的螃蟹酱里蘸上一圈然后送进嘴里,淡口的油脂与咸鲜的蟹酱融合,真正是肥而不腻,风味独特。除了作为五花肉的伴侣外,螃蟹酱炒地瓜叶也是一道经典家常菜。

螃蟹是红树林里最常见的蟹类,但是不起眼的螃蟹经过时间的腌制后却成了渔村最经典的酱料。虽然现今超市里的调味品种类繁多,但螃蟹酱的味道在演丰人的饮食记忆里却是特别的存在,只要一开坛就会“抢走”其他调味品的味道。



东寨港滩涂上的螃蟹。 王丹丽 摄

# 拾味演丰

王丹丽

## 烟火人间

编者按

早在2008年,由海南省文联、海南日报报业集团和海南广播电视总台共同组织评选的“海南十大文化名镇”,演丰镇是其中之一。当下,作为中国“名镇志”之一的《演丰镇志》也在编纂中。

演丰在当地老百姓口中有个俗称——“豆藤”,上了年纪的演丰人对外大都自称“豆藤人”。

演丰的美食不少,其中以海鲜最负盛名,当地海鲜又以曲口的为最佳。而了解一地人文,美食是一个标尺,也是一个入口,既有乡土味,也有烟火气。



演丰油炸濠尿虾(皮皮虾)。 连理枝供图



演丰曲口生蚝,既可炭烤,也可清蒸。 连理枝供图