

老城时光

□ 许志杰



清蒸拾眼儿

□ 火锅

我们老家称呼蝉的幼虫为“*shi gen er*”，没有对应的汉字，我且叫它“拾眼儿”吧。这个方言没头没脑，不知从何而来，也不好听，但从小叫惯了，所以还用它。

前几天家人在早市上买了一些回来，炸一炸，金黄酥脆的，儿子荷包很爱吃。还剩一些泡到淡盐水里，放进冰箱，第二天早晨做饭的时候蒸了蒸。爱吃炸货的荷包很不满意，我却觉得好吃得不得了。

小时候夏天早餐的福利就是清蒸拾眼儿。如果头天黄昏闷热又下了雨，第二天的拾眼儿就多一些。如果不下雨，大人又忙，没有工夫去捉，就少一些。几只、十几只甚至百十只的时候都有。每天傍晚吃过晚饭，最流行的消化食儿兼娱乐活动



并不是广场舞，而是全家出动，打着手电筒，到树林子里去捉拾眼儿。它们要么还匍匐在地下，要么正星夜兼程地在树干上爬。捉地下的拾眼儿是个技术活儿，熟练工只需往树底下蹲，用手这里戳戳那里戳戳，一会儿就顺利地扒出洞来，找到浑身裹着泥土的拾眼儿。我

车站的出租车几乎都是一样，只要无人管，就是一个乱字。争来争去的结果还是要任人宰割，何必把时间浪费在这里呢？此后十几天的越南之行证明，我的这个判断也对也不对，不打表的出租车是有，但是打表的出租车更多一些。即便不打表，讲价的司机也不是离谱到让你难以接受，司机说出的价钱你再压一下，就可以达到基本合理的程度。

清晨的河内，天有点阴，出租车穿街遛巷，七拐八绕，终于来到一条小街深处的一家旅馆门前。拿出订单核对旅馆的名称，是这里，交了出租车费，门童帮着提了行李进门去，请坐、递水、送水果，彬彬有礼，温情似水。根据惯例，入住要等到中午，服务人员考虑到我们一夜乘坐火车的疲惫，答应尽早安排。

于是，趁着有这一点闲暇时光，乘兴到旅馆周边先行游览一圈。河内是一个有老城和新城之分的城市，被称为老城的旧市区，自创城以来就是商业区，鳞次栉比的小商铺，摆着琳琅满目的小商品，充满着浓郁的越南风情和当地人的生活气息。走不多远，一个不大的海湾静静地横亘眼前，我想这应该就是河内著名的景点还剑湖，一问果然是也。

还剑湖东西长条形，北侧是旧市区，南侧则是法国人统治时期修建的西式建筑。以还剑湖为界形成两个完全不同的文化街区，旧市区嘈杂繁冗，人来人往，摩肩接踵；西式区静谧庄重，稍不留神就会被带到欧洲的某个城市中去。还好，清早的还剑湖畔既像杭州的西湖，也像北京的什刹海，亦如济南的大明湖。晨练的人们占据着

所有空闲的地方，玩法五花八门，置身其中分不出这是越南的河内还是中国哪一个城市的早晨。人们都说，今天的越南正在走着中国人已经走过的道路，此情此景，让人不得不点头称是。经历了上百年无数次战争洗礼与磨难的越南人，以自己民族的亲身体会，深知和平时光的幸福来之不易，理应珍惜。对于美好时光的渴求渴望，是这个民族聚力前行的强大动力。

老城醒来早，除了晨练的人们，路边的小吃摊也已经支起架子开始供应早餐，从乡下赶到城里卖水果的老人、妇女，肩挑着担子沿街叫卖。凌晨才打烊谢客的门店，迎着早晨的第一缕阳光再次将大门敞开，迎接四面八方来客。有人说，河内老城是个昼夜不息的地方，无论是早是晚，只要你轻轻推一下掩着的门，一定会有人出来，把你迎进去。河内的老城没有刻意改造和营造过，一直是商业与居住混杂，当地人与外来人融在一起，原来的生活格局完好无损地保留下来。人们在老城过着宜商宜家的传统生活，让人看到现今，遥想过去，那种挥之不去的乡愁、城愁带着一抹淡淡的忧伤悠然飘来。

在看上去有些嘈杂、无序的老城区慢慢溜达，有意无意走进街边的一个小店，并不想买什么东西，就是看看。见着路旁的小吃摊或者简单得不能再简单的咖啡厅和茶座，有兴趣了也来一杯，趁机调换一下自己的视角，分享片刻只有越南人才会有的那种清闲与轻松。河内老城，绝对是个能让人一直懒散下去的地方，只要睁大了眼睛，不与同样漫无目的闲逛的旅人相撞，你是不会感到疲倦而无聊的，你的旅程就会

永远继续下去。

我住的旅馆就在老城的街面上，狭窄的门头里面是一个不大却温馨洁净的厅堂，服务人员周到贴心的问候和接待，让我们的心情很敞亮。限于老城的布局，过去一家一户生活在这里，现在的旅馆几乎清一色都是在原自家老宅子上改造完成的。门脸小，楼体瘦长，房间将就着安排，设施齐全，住起来除了空间小点儿，倒也舒适。老城除了数不清的店铺，再就是差不多模样的家庭旅馆，一家挨着一家。旅客们来自世界各地，又以欧美人居多。他们背着行囊，带着对越南这个陌生国度的向往和深藏心中的诗，从远方来，又回到远方。街边的摊上或者临街而开的那些小吃店、咖啡店，无不是欧美人的最爱。他们或许过腻了那种整洁清静的欧洲生活，对老城的这种人声鼎沸甚至乱七八糟情有独钟。一杯咖啡一杯啤酒，伴着东升的旭日，瞅着远去的夕阳，享受着老城不变的时光，把自己的青春和记忆永久刻在老城的时光里。

每天出来进去，熟悉了老城的样子，熟悉了旅馆边上的小摊，很快便置身于其中，其乐融融。临走的那天中午，我路过旅馆边上的一个小摊，几个人围坐喝酒，气氛让我眼馋，就凑过去，问他们喝的什么酒。其中一位老兄把自己的酒杯送到我的嘴边，非让我喝，一股很浓的威士忌酒味，诱着我一饮而尽。就这样入伙了，一杯又一杯，一直喝到微醺。留钱给人家，就是不要，只得抱拳告辞……我没在老城待够，正盘算着下一次带上咱的酒，找那几位酒友再续酒缘。

(本文作者为媒体从业者、知名专栏作者，出版作品多种)

没有这个本事，从未独立完成过这个激动人心的过程。有时候好心人发现了地上细小的透气孔，指挥我用手去掏——我一定能顺利地把洞掏到塌方，浑不见一只拾眼儿。所以我只能拿着手电筒在树干上找，要运气很好才能找到一两个，很多时候还只是一个完整的蝉蜕，有力的大螯还紧紧地插在树干上，拔都拔不下来。有时候会遇到一只正在努力蠕动着蜕皮的，样子很吓人，一般就不要了，蜕皮之后的蝉发干发苦，不好吃。据说蝉蜕皮的时候特别关键，如果此时受了惊，即使继续完成了蜕皮的过程，以后也既不能飞，也不能鸣叫了。所以那些侥幸躲过一劫的蝉，也并不能“大难不死，必有后福”。

有一天黄昏的时候特别闷，天像一顶帽子一样紧紧扣在头上，过了一会儿就哗啦地下起大雨来。我爸爸忽然兴致来了，穿上军绿色的大雨衣，拿着手电筒就出去了。很晚才回来，我们都睡了，没亲眼看到盛况——据我妈说，我爸爸摔了好几跤，浑身都是泥水，收获就是一百多只拾眼儿。

这话是第二天早晨说的。我妈特别高兴，我们也特别高兴。一大盘子清蒸拾眼儿放在被雨水冲洗得干干净净的水泥台子上——我们在院子里吃饭，一块架在砖头上的水泥台子就是餐桌。大人们又说我眼睛不好，要以形补形，所有的眼睛都给我吃。吃了一百多只拾眼儿的眼睛之后，我感觉自己要像个萤火虫那样圆鼓鼓地发光来了。

后来听说，拾眼儿其实营养价值很高，是优质蛋白。大人

们都表示没想到：本来就是图个好吃好玩，没想到还这么有营养，真是意外之喜。

小时候吃的拾眼儿，一直都是这样靠自己抓的，有时候农村亲戚进城来的时候给带一堆来——农村树多，拾眼儿也多。后来大街上忽然有卖拾眼儿的了，还不便宜，好几毛钱一个，买一小塑料袋要不少钱呢。开始大家还以为是有人捉了来卖，赞其生财有道兼本领高超，后来才知道有专门饲养拾眼儿的。拾眼儿这种野物居然也能被饲养，太让人觉得新鲜了。慢慢饭馆里也开始纷纷上了一道新菜，叫“油炸金蝉”。

有一年我和弟弟都在外地读书，我爸爸妈妈也都在工作，没有退休。暑假里我们回了家，我爸爸很高兴，开车带我们去燕店镇吃烧鸽。

那里的烧鸽最有名，做得特别嫩，又鲜美。烧鸽店是那种常见的乡镇路边店，几间空空荡荡四四方方的平房，里面有个小院，种着几棵高大旺盛的梧桐树。等菜的时候我和弟弟蹲在树底下玩，树枝上的蝉此起彼伏地叫。我们发现不同的树上蝉的叫声不一样，有棵树上的蝉是这样叫的：服——了、服——了！另外一棵树上的蝉叫得比较标准：知——了、知——了！还有一棵树上的蝉太懒了，只发出“嘶——嘶——”的单音节。

孩子们都有没什么压力的书读，大人们都有一份能满足成就感的工作，身体都还好——一个家庭最好的日子，总是不够长。

拾眼儿清蒸最好吃。这个“清蒸”有点类似海鲜的清蒸，取其原味。从小吃惯的食物，当

然觉得原味就很美。拾眼儿的身子分成头、颈、背、腹，背部的肉最好吃，细腻结实，有嚼头。腹部的味道很多人不喜欢，基本就是树根汁液的味道吧。在泥土里呆数年的幼虫，主食就是树根汁液。其实拾眼儿的样子挺吓人的，从小吃惯了的东西自然不觉得害怕，但这个事不能细想。如果盯着拾眼儿看一会儿，看它黑黑的眼珠和茁壮的大螯，也会忽然觉得恐惧和罪恶。有时候吃着吃着忽然恐惧起来了，只好悻悻地停下来。以前以为全国各地的人都吃拾眼儿，出来读书后有个同宿舍女生是呼和浩特的，看到饭店里上了一盘油炸金蝉吓得筷子都要掉了——原来他们从不吃。内蒙古的蝉太幸福了。

荷包的昆虫书上说北美有一种“周期蝉”，周期为十三年或者十七年，破土而出的那一年一定是它们的天敌——某种鸟类数量最少的一年。它们得以成群结队地在树干上爬行、蜕皮，在高高的树枝上尽情歌唱，吸引异性来交配。交配后雄性即死亡，产卵后雌性死亡。卵埋伏在树干和树丛里，幼虫孵化后钻入地底，开始又一个十三年或者十七年的周期。这个生命过程干脆利落，一切以完成生物本能为目的，达到目的后就死亡，毫不留恋——这当然是人给它们的解读。还可以解读得更多，关于黑暗中漫长的苦修、光明中短暂的纵欲、突如其来死亡以及孤独的永恒和快乐的虚妄。简直像诗歌一样了，简直有哲学的意味了呢！然而，还是去默默地吃清蒸拾眼儿吧。

(本文作者为山东艺术学院副教授、电影学硕士导师)