



□肖复兴

在天坛祈年殿前，见到的人们，一般都是脚步匆匆，要不就是举着手机或相机，在拥挤的人缝间穿梭着，争先恐后地拍照。只有到了双环亭，才可以见到人们坐在亭间或亭子两侧游廊的座位上，轻松、休闲，意态萧散。这是天坛的两种景观、两种形态。一般而言，前者，外地游客居多；后者，北京人居多。当年乾隆皇帝为庆祝母亲五十寿辰所建的这个双环亭（又称双环万寿亭），在上世纪70年代易地迁移到了这里，真要感谢此举让天坛多了一个好去处。

如今，双环亭成了北京人休闲的后花园。春天，这里有连翘、桃花和西府海棠点缀；夏天，紫薇开得很旺；到了秋冬两季，没有花开，但亭子背后的竹子依旧绿意葱茏。越是冬天，来这里的人越多，都是到这里晒太阳的，这里开阔，亭子坐北朝南，阳光最好。不少老人眯着眼睛，倚着柱子打盹儿，也有老人打牌下棋，或者握着保温杯，剥着橘子，上知天文、下知地理地闲聊海哨，从家长里短的柴米油盐，聊到天南海北的大事小情，从胡同的拆迁改造，扯到北京城墙、城门楼子的过去，关心完国际形势，再侃侃经济走势，预测预测房价走向、股市涨跌……好像人人都是百事通。

秋天暖阳高照的中午，我特别愿意到双环亭，坐在这里，一边晒晒太阳，一边听他们聊天。一开口，都是地道的北京话，仿佛人艺的舞台搬到了这里，上演一出老舍的话剧，是那种于是之等老演员的老北京味儿，非常有味道，非常有意思，听着那么亲切。

那天，天近中午，听见几位老爷子一边喝着保温杯里的茶水，一边无主题地聊天。聊着聊着，话题不知怎么，忽然集中到了一点。

一位说：听说您家的孙女生二胎了？

另一位插嘴说：这有什么新鲜的？生二胎、三胎的不多了去了！

第三位说：也有不想要的呢！

第四位问：您家的孩子就是还没要吧？

第三位答：可不是怎么着！你催她，老大不小了，赶紧生个孩子吧。您猜她怎么说？人家说了，没空！您听听，这话是怎么说的？

大家哄笑一片。

那位说道：行啦，你们别拿我们家孩子打擦咯。说说你们的乐和事吧！

另一位说：确实是乐和！现在孩子刚生下来，好玩儿得很，满地爬着，给全家添了好多乐儿。不过，一晃他就长大了，得上幼儿园、上小学，得想办法给他找好点儿的幼儿园和学校，还得考虑将来上什么大学、学什么专业、找什么工作，开心的事不少，操心的事也多着呢。

坐在旁边一直没吭声的一位老爷子，冷不丁冒出一句：我们家孩子倒好，给他妈妈抱回来一只猫，说您要没事干，就先把它当您孙子养着吧！

大家听了，哈哈大笑起来，纷纷说：咱们这年岁了，就当一乐儿吧，也甭替孩子操那么多心了，自己身体好，就能给孩子省好些麻烦……

秋日双环亭这一幕，像一出折子戏。不知为什么，忽然想起荒诞派戏剧之父、法国剧作家尤金·尤涅斯库的荒诞剧《椅子》。虽然毫无关联，根本不搭界，但觉得满台的椅子，无主角，又都是主角，很像双环亭的这些老爷子，无主角，又都是主角，而且，比起不会说话的椅子，个个能说会道，都是眼下生活真实的一隅，如果作为新版《椅子》的旁白，或许，有点儿意思。

（作者为著名作家，曾任《人民文学》杂志社副主编）

【寻味人间】

海蛎子记

□邵正红

海蛎子，学名牡蛎，别名蛎蛤、蚝，抗逆性强得很，夏天礁石晒得滚烫，冬天海面结着薄冰，退潮后露在空气里也能扛住。离了水，放个一两周不死，极端时候能撑一两个月。肉和壳都能入药，《神农本草经》把它列为上品。

小时候，跟着姥姥村里的小媳妇、大姑娘赶海，是我最盼着的事儿。退潮后的礁石泛着青黑，裹着滑腻的青苔，褶牡蛎密密麻麻嵌在石缝里，远看像给礁石穿了层铠甲。她们挽起裤脚，用麻绳系成玻璃罐头瓶的提手，右手攥着磨得发亮的铁钩子，左手稳稳提着瓶子，在礁石间闪转腾挪，脚步轻盈。我穿着雨鞋，深一脚浅一脚跟在后头，铁钩子总使不顺，敲得礁石“叮当”乱响，惊得石缝里的小螃蟹东窜西逃。

姑娘们手中的钩子顺壳边探进去，手腕一转，“咔”地撬开蛎壳，顺势一刮，蛎肉裹着汁水就落进罐头瓶里。我费了老大劲儿，不是撬碎了壳，就是刮漏了肉，溅得满脸咸腥水。等人家装满一瓶，我才抠了半瓶，里头还混着几片小碎壳。提着这点“战利品”跑回家，姥姥却笑着接过：“熬汤够了，有总比没有强。”

灶上很快煮起面条，等面条煮得透亮，将半瓶海蛎子连汤带肉倒进去。顺手打两个鸡蛋，金黄的蛋液在锅里翻涌成花，撒把小葱碎或者香菜末，滴几滴香油，热乎乎出锅，我捧着大碗面条呼噜噜下肚，顺势把碗也舔了个干净。

宋朝苏颂《本草图经》中记载了“蛎房”和“蚝莆”。清光绪本《文登县志》中记载：“所谓蛎房也，每候潮来，诸房皆启，潮还仍闭。”说得很明白，涨潮时蛎子壳张开，退潮时又紧紧闭上。清人郝懿行《记海错》中说“海上严冬，凿蛎冲冲”，冬天礁石结着冰，赶海人拿凿子敲蛎子，“咚咚”声混着海浪响。每次读到这里，总想起小时候跟着村里姑娘们赶海的光景——那时哪懂什么古籍记载，只觉得她们右手一转撬开蛎壳的模样，和书里写的“造破其房，以器承浆”竟是一个意思。我提着好不容易抠出的半瓶海蛎子跑回家，大概也在无意间应了古人“珍其浆”的讲究。

如今市面上常见的大个头牡蛎，多是上世纪七八十年代才引进的太平洋牡蛎。这名字，还是大舅告诉我的。他是海水动植物养殖专家，早年常往乳山跑，给当地养殖户做技术指导。他说，养太平洋牡蛎，先得育贝苗，瞅准水温、盐度合宜，把幼体放进池子里。等小贝长成，便系在绳索、网笼上，悬在潮间带的浮筏里。涨潮时让它滤食浮游物，退潮也不怕干，风雨天就把浮筏沉深点儿。到了秋天，牡蛎壳硬肉肥，便是收获时节。乳山那片海域，水温、盐度合适，养出的蛎子个头大、肉质肥，名气越来越响。

海蛎子壳过去在山东用处不多，南方人却物尽其用，磨成粉拌泥浆砌墙，或者把完整的蛎壳密密麻麻嵌在墙面上，垒成“蚝壳墙”。蛎壳尖锐粗糙，层层交错，远看像鱼鳞泛着灰白，既防风遮雨，又能防盗——贼人翻墙时，稍不留神就会被蛎壳划破手脚。

胶东人吃海蛎子，讲究“冬至到清明，蚝肉肥晶晶”。老辈人常说“冷水的蛎子，热水的蛤”，天冷时蛎肉最是饱满鲜甜，还不带腥味。这季节，随便一做，就是好滋味。

海蛎子入菜，鲁菜里有几样当家做法，讲究把海蛎子的鲜劲儿实打实地炖出来、炸出来、蒸出来。比如干炸蛎黄，外皮酥脆“嘎吱”响，里头蛎肉却软嫩多汁，配花椒盐，就着小酒，堪称宴席一绝。这道菜看似简单，实则全凭

火候与面糊拿捏，火大易焦，火小不脆，面糊稠稀不对，风味尽失。再如海蛎子炖豆腐。嫩豆腐切块，淡盐水泡去豆腥，砂锅里放姜片爆香，加水煮沸，豆腐先入锅慢炖，待汤发白，再下海蛎子肉，浓白的汤里，豆腐吸饱了鲜味，滑嫩可口，可谓“味甘而不腻”。疙瘩汤也是胶东一绝：蛎肉洗净，面粉搅成小疙瘩入锅，淋蛋液，撒香菜，一碗下肚，雨天里浑身都暖透。

清蒸最显本味。海蛎子刷洗干净，厚壳朝下，放入蒸锅，大火上汽，蒸六七分钟即停——蒸久了，蛎肉缩成一团，鲜味尽散。刚出锅的海蛎子热气蒸腾，撬开壳，清亮亮的汁水裹着嫩肉。讲究的备碟佐料，姜末、香菜、香醋一蘸，鲜得舌头打颤。老饕吃法更豪迈：囫囵吞肉，再往壳里撒点香菜，仰头饮尽原汁，鲜啊！

胶东人喜用海蛎子包饺子、包子。发好的面团饧着，这边备馅，韭菜切末，鸡蛋炒碎，添点花生油、盐和胡椒粉，蛎肉最后放，省得出水。包子上锅蒸熟，掀锅时热气扑脸，咬一口汤汁直冒。

多年离家，走南闯北，见识过不少海蛎子的新奇吃法，常琢磨着给父母露两手。

郁达夫在《饮食男女在福州》里写道：“正二三月间，沿路的摊头店里，到处都堆满着这淡蓝色的水包肉。价钱的廉，味道的鲜，比到东坡在岭南所贪食的蚝，当然只会得超过。”周亮工《闽小纪》中也将蚝列为“能品”，说“蛎房以丰姿胜，并牡丹”。福建的海蛎煎确是让人惦念的美味，二十年前在福州吃过一回，至今记着。做这东西，先把韭菜、蒜洗净切末，和姜末、盐、干淀粉、清水拌成浆；五花肉剁泥，鲜蚝沥干，同肉泥、粉浆搅匀；鸭蛋打散，和蟹肉调成浆。煎时，平底锅中火，油烧得冒烟，倒蚝浆摊成圆片，翻煎5分钟，浆面干了，沿边再注些油，淋上蟹蛋浆，用铲将其对折成半圆，两面煎透，装盘，撒胡椒粉，配点香菜，就成了。其灰绿油润，蚝肉白嫩嫩，糯里带鲜，热吃最好，蘸酱料更妙。

另有一种做法简省，我学过一次。海蛎洗净沥干，拌地瓜粉、青蒜、包菜丝，调成糊。平底锅倒油，油热了，将糊倒入摊开，底面煎得金黄，淋蛋液，撒葱花。煎好切块端上桌，父亲蘸甜辣酱尝了，点头：“和咱山东味儿不同，新鲜！”母亲也夹一筷子，笑：“外酥里嫩，不错。”

仿制版的潮州生腌却成了全家人的“冒险”。撬开生海蛎子，取其肉，拌上蒜末、泰椒碎、味极鲜，白糖提鲜，香菜增味，搁冰箱里冰镇半天。我率先夹起一个，冰凉滑嫩的蛎肉入口，鲜味直冲天灵盖。抬头一看，全家人大眼瞪小眼，谁也不敢动筷。最后，这盘生腌愣是被我一人吃光了——那股子鲜活劲儿，像极了小时候在礁石上抠海蛎子时的惊喜。

如今再回到故乡，礁石上的小海蛎子还在，只是赶海的姑娘换了面孔。烧烤摊的烟火气里，海蛎子的香味依旧勾人。我蹲在礁石边，学着记忆里的样子，用铁钩敲开蛎壳，海水溅起，恍惚间，仿佛听见姥姥在灶台前喊：“海鲜一箩筐，不如蛎子疙瘩汤。趁热乎，使劲哈……”

姥姥、大舅已去世多年，前不久父亲也突发疾病，离开了我们。明知生死如潮汐往复，是人间寻常事，可当至亲化作记忆里的碎浪，那种蚀骨的空茫，仍如涨潮时汹涌的海水，漫过心堤，将思绪搅成一片咸涩的汪洋。潮起潮落间，海蛎子仍在礁石上生长，就像有关亲人的记忆，永远鲜活在岁月的罅隙里。往后的日子，把每一口鲜味、每一段回忆都细细品着——活在当下，便是对逝去亲人最好的告慰，也是对生命与爱最温柔的坚持与回应。