

抠 蚬

在我们乡下，有句话说，“算钱对过抠蚬。”这抠蚬一词，在外乡人也许不好理解。用手在河流的沙滩上，把江蚬挖出来，这就是抠蚬。

我们那儿，是南流江的入海口，河流的沙滩，跟人盖被一样，时掀时盖的被江水时退地淹着，繁衍出一种叫做江蚬的贝类。细心看，浅水的沙滩，清水下可以见到一种跟指甲盖宽和厚都相近的缝，这就是蚬坑。乡民形容某人眼眯，就说道，“这人的眼跟蚬坑似的。”即是说这人的眼睛是一条缝。朝这条缝用手挖下去，半指沙下就会碰到一只蚬。蚬有小拇指大的，不一定。小的还小，嫩黄的嘴，跟小鸟的嘴丫似的，只在近腩处，颜色才渐渐深青如竹。大江蚬自然没有嫩黄的嘴了，全身青黑，腩部好似猴子双腩，不过色却是白的。不知是不是它们用腩部在沙里走路，走得多了，把腩部的外层胶质磨去了，露出了里边的壳？

在乡下时，十分喜欢到河里的沙滩上抠蚬。每当从清水下的沙里抠出一只蚬时，心里都有一种说不出的喜悦。这种喜悦说是自己劳动获得了收获也成，说是意外得到一个可爱的物品也成，总之那喜悦不是纯质得到，而是一种说不清道不明情愫。

用手去抠蚬，所获有限，半天也抠不到十斤（带壳）。十斤蚬煮了捡肉，不到二两。故乡谚有言：算钱好过抠蚬。有晨我们用双脚当犁，在浅水里犁沙，犁过后，沙滩上就出现一条条的沟。等清水把浊水推开，被犁出来的江蚬就摆在沙面上，用手去捡就成了。

更有会动脑筋的，研制出一种叫做蚬扒的东西，用来扒蚬。蚬扒的齿是用铁枝做的，一根根集编成网栅，网栅背后及左右用篾片织成篱。把蚬扒插入河中，往后拉动，将沙里蚬扒出来，网罗在篾篱里。扒一段时间，估计有所收获了，就将蚬扒兜转，齿翻向上篾篱向下将扒起出水面。篾篱里就有一棒两捧蚬了。我祖父就有这么一把蚬扒，所以在乡下时我没少吃江蚬。多是放点油盐，用葱炒了，又香又滑，不知几好吃。乡下人形容一个人吝惜，用到一句谚语：“江蚬焖豆腐，文文（指钱银）吃到肚。”这是说江蚬和豆腐都是无骨无刺的吃食，全部都可以吃光没有浪费掉的意思。

出来工作多年，离江近海了，和江蚬了阔别多年。不知现在我们的那段江里，还有没有蚬可抠？

庞世伟