

薄壳虽小，美不让人

沈嘉祿

朋友带我去汕头寻访美食，第一天晚上在富苑吃饭。这家饭店是从夜排档起家的，借着潮州菜风生水起，渐渐做大，将摊档后面的商铺一家家盘下来。但老板有情怀，虽然阔了，排档风格变化不大。拾级进店门，扑入眼帘的就是一溜明档，晶莹的冰屑上堆满了海鲜种种，银光亮瞎了双眼，还有我顶顶喜欢的卤味：鹅头、鹅肠、掌翼、鹅血等。档口上生熟边界模糊，汕头人胆子特大，不怕交叉污染，也许他们都有一个百毒不侵的胃。

在汕头，食客为大，食客在档口选中几样食材，就大声嚷嚷地告诉服务员，叫厨师如此这般，最喜别出心裁，不按套路出牌。厨师唯唯诺诺，不敢违拗半分。他们知道，眼前未曾谋面的食客，可能就是江湖上去去无影的传说。

在富苑吃了卤鹅肠、卤鹅肝、血蚶、大白鲳、腌生蚝，食材新鲜，旺火出镬气，味道实在是好。突然插进一盆小海鲜，贝壳类，细屑轻薄，密密麻麻的贝壳中间嵌了一些碧绿的植物细叶，并无太多汤汁，味道极其鲜美。朋友告诉我：这叫海瓜子，在汕头一律叫作“薄壳”。

海瓜子我不陌生，这货由海潮携来，在浙江沿海滩涂沉着卧底，初夏时节登盘，在菜场露面，也是“上海宁”爱煞恨煞的时鲜。这货在我小时候已属海中贵族，现在更牛，据说每市斤卖到一百元左右。葱姜炒，是一般饭店的常例，海瓜子壳吐了一盆子，气氛似乎比吃大闸蟹更为家常。潮汕地区的薄壳主要产自饶平、南澳与广澳，与浙江的海瓜子虽为闺阁姐妹，相貌略有差异。浙江海瓜子壳白，肉

嫩，也有细长而柔弱的吸管，一炒起锅，下酒妙物，百吃不厌，跟浙江女人娇滴滴的脾气倒有三分相像。汕头薄壳的外表略泛浅绿，镶有黑白两种波状条纹，用现代人的眼光审视，那妆容真够酷的。它的肉与贻贝神似，吃货分得出公母，公肉为白，母肉为黄。细嚼之下，母肉有蟹黄的口感，甜津津的。炒薄壳是一道汕头民间小菜，不上台面，也上台面。

我掏出手机查百度。天啊，浙江海瓜子与汕头薄壳的词条内容居然是一样一样的，“寻氏肌蛤……是贝类海产品，是一种浅色的蛤蜊纲，贝壳小，略呈三角形，壳长17–24mm，壳高约为9–12mm……”，懒人吃瓜，不吐瓜子。今年夏天杭州西湖引水口发现大量海瓜子，有人认为这叫江瓜子，照片所摄的外形，与汕头的薄壳很像。不知它们是如何一路漂泊北上，最终糊里糊涂地闯入人间天堂的。

薄壳虽小，却也懂得上场亮相的最佳时机。每年的七八月是薄壳大量上市，从渔码头到菜市场堆积如山。过了这个季节，即使贱卖也少人问津了，汕头人会吃，强调不时不食。在市场里，每市斤薄壳才卖到12元，买两三斤的客户，摊主还会送上一把碧碧绿的金不换。汕头人认为用金不换炒薄壳，有助于提香增鲜。不少年轻吃货也许还不知道“金不换”是什么东东，但我说九层塔或者罗勒，你就明白了。

有些饭店的菜谱里并无炒薄壳，其实他家是供应的，只不过换了一个名称：“炒手枪”。薄壳谐音“驳壳”，驳壳枪嘛，成了手枪的代名词。汕头人蛮幽默的，“掌柜的，来一盘炒手枪！”听到这个你别怕。

我小心地用舌尖去体味这卑微的海鲜，但同桌的汕头朋友却豪放得多，抄起满满一汤匙送入口中，十几秒钟就吐出半盆壳来。为了叫我长见识，饭店老板又上了一盆炒薄壳米。薄壳米是薄壳煮熟后剥落下来的，真的是米粒般大小，一盆炒薄壳，用青蒜叶划拉出一抹抹绿洒洒的生机，看上去有无数的精灵挤挤搢搢地赶往生死场，简直不忍下箸。但我这个俗人禁不起劝，到底还是一勺子操起送入口中，有一种扎扎实实的鲜味在口腔胀满，嚼不团圆的感觉。过了一会主人又上了一道生腌薄壳，这是汕头人用来送粥的“咸杂”。肉嫩，多汁，死咸，微鲜，剥开来费点功夫，须用食指与拇指一捻而分成两瓣。但汕头朋友同样一口吞进，用舌尖捻开硬壳。

第二天，拜见汕头餐饮界老前辈老钟叔，问起薄壳事。他笑着告诉我，他年少时家住大华路段，那时候许多家庭都会养几只鸡鸭，有时候他就与邻居小孩相约到飞机尾海滩上，偷偷地掳一小筐薄壳来喂鸭。“背上饭罨——饭罨你知道吗？就是渔网，我们当地有一句话：‘早东晚北，掙罨鱼鲜薄壳’。沿着海涂一直走向海水齐腰深处，感觉到脚底下有微微的刺痛，那么下面就埋伏着一大丛薄壳。蹲下去，用手从烂泥里拔出藤藤蔓蔓的薄壳，放在随身带去的饭罨上再用力洗去烂泥，薄壳才露出真身。如今肯下海‘掙薄壳’的年轻人越来越少啦！”

老钟叔还说：我一生对薄壳最喜爱是“清炒薄壳”，几粒轻轻拍碎的蒜头，煎香入味，再加几片金不换，外加一点生红辣椒，猛火翻炒，出锅前

加一汤匙鱼露提鲜增香，少许勾芡，这一盘原汁原味的炒薄壳绝对是天厨妙味。“简单得无法再简单的烹调法，让你既尝鲜无限也知味无穷。”

薄壳是大海的蚁民，乘势而来，风起云涌，一下子吃不完，码头上就会聚集一批吃苦耐劳的妇女，双手伸进半人高的杉木桶里，将一丛丛薄壳剥出来，或者再倒进沸水锅里，煮熟后剥出薄壳米，是一种可以存放时间较长的食材。在物资供应匮乏的年代，汕头人确实拿此当过粮食，渡过艰难时世。今天还有个别老饕，冰啤酒助兴，一个人可以吃掉好几斤炒薄壳。

第二天我们在润金酒店还品尝了薄壳米肠粉卷。半透明的肠粉，严严实实地裹着珍珠般的薄壳米，一口咬下去，粒粒爆开、收拾不尽的感觉实在太奇妙。曾经有厨师做成薄壳宴：金不换炒薄壳、苦刺参薄壳羹、香煎薄壳米蛋、薄壳米金瓜煲、薄壳米肠粉卷、薄壳米西菜松、黄金薄壳米饭、薄壳煮油条、薄壳煮番瓜……如果在上海，可能就会做成薄壳炒韭菜、薄壳烧豆腐、薄壳三鲜馄饨、薄壳韭黄鸡蛋饺子、薄壳春卷、薄壳月饼……

老钟叔在潮汕餐饮界以善治鲍鱼、海参、鱼翅、花胶等高档食材享有盛名，但他对民间小食倾注的感情更深。他以前来之人的口吻告诉我：薄壳的采收特别辛苦，要整天浸泡在海水里，用大力拔出深埋在泥滩里的一丛丛小海鲜，非强劳力不能完成。古时候男女相亲，如果女方得知对方是采薄壳的，顿生安全感，爽快答应，甚至连见面喝茶的程序都可省略，因为她知道，自己要嫁的那个男人，一定是身强力壮、吃苦耐劳的。



秋艳（国画）宋 华

各地都有特产，然“方物”二字，自是可喜。张岱《陶庵梦忆》有一篇《方物》，看得人口舌生津：“越中清饌，无过余者，喜啖方物。北京则笋莱、黄鼠、马牙松；山东则羊肚菜、秋白梨、文官果、甜子；福建则福橘、福橘饼、牛皮糖、红腐乳；苏州则带骨鲍螺、山查丁、山查糕、松子糖、白圆、橄榄脯；杭州则西瓜、鸡豆子、花下藕、韭芽、玄笋、塘栖蜜橘；山阴则破塘笋、谢橘、独山菱、河蟹、三江屯蛭、白蛤、江鱼、鲥鱼、里河鳊……

本版作家们心爱的“薄壳”“洛阳面”等物，也正是“方物”呢。

——编者

今年，我先在郑州街边吃了一碗洛阳面。然后到了福建泉州洛阳桥。

洛阳面和洛阳桥，都不在洛阳。我在文章里写过“华文文学和水墨世界是我的精神故乡”，长年以华文写作，用水墨绘画，因此一年要去数趟中国，走过南方的广州和福建，还包括内蒙新疆等所谓偏远地区，亦曾数次到河南。史称中原的河南，四个号称千年古都的是洛阳、开封、安阳、郑州，四个之中去过三个，唯一没有机会观光的洛阳。

四大古都其中先认识的是洛阳，反而与之无缘至今。

很多年前，读到《事物纪原》记载：牡丹因为违抗武则天圣旨，被连根拔起，在烈火中尽成灰。武则天怒气仍未消，再一旨令，牡丹被流放到偏远的洛阳邙山去。谁知牡丹一入新土，来年春天，竟然满山遍野绽放。那个年代，马中两国尚无邦交，无法亲眼目睹坚贞顽强的牡丹，心中自有一份向往。

后来也偶遇牡丹。杭州西湖边、开封少林寺山下“照见山居”小花园中等，可是不在盛开的花季，时间不对，有些已经凋谢，有的才刚长出花骨朵，眼见的牡丹不曾绽放出像我心尽憧憬的最好姿态。对牡丹更存无尽遐思和美丽幻想。

喜欢水墨画和古典诗词的人的脑海里，牡丹花和洛阳城是划上等号的。今春到郑州非为看花而去。事情办好之后，一位爱花的朋友盛意拳拳，特别带领南洋来客初见海棠。

南阳不只没有牡丹花，也没有海棠花。郑州竟隆重地为海棠花办一个

节庆，叫“海棠花节”，不得不对海棠花另眼相看。初次在现实场景中看见海棠花之美，惊艳不已。之前见过的海棠花都长在文字里。寻觅古代文人在诗词里形容的海棠，感觉文人多夸大。比如苏东坡“只恐夜深花睡去，故烧高烛照红妆”，说是海棠花美得叫人舍不得闭上眼睛，要睁着眼睛一直一直看着，怕花睡去，是倒反来说的，应该是怕人睡去看不到花的美丽吧。还有也是苏东坡的“嫣然一笑竹篱间，桃李漫山总粗俗”，都说桃花李花多么美，海棠花一开，桃李的姿态即被嫌粗俗，突出海棠的清丽脱俗。也读过陆游的《海棠》“蜀地名花擅古今，一枝气可压千林”，不过一枝海棠，气压千林！这海棠开花的确磅礴气势和无边气叫其他的花都不敢同时绽放了！黄庭坚的春天颜色是红色的海棠：“海棠院里寻春色，日炙荐红满院香”，色香俱全的海棠花，叫我们格外珍惜在郑州碧沙岗公园的两个小时，丝丝小雨不但无阻游兴，反而叫我们深切感受宋朝陈与义的“海棠不惜胭脂色，独立蒙蒙细雨中”。

“午餐就随便吃碗面，”我说。朋友带我到街边小店“你吃过洛阳面吗？”这不是我第一次到郑州。第一次是2007年参加小小小说的金麻雀奖，那时顺便到开封观光。2008年5月再到郑州，携我的水墨画作品参加在郑州主办的“第四届亚洲新意美术交流展”，2016年5月接受邯郸旅游局邀请，和来自四大洲12国二十多位华文作家到邯郸采风，顺便到安阳。来回航班都在新郑机场。回程路过郑州时留宿两个晚上。通常在一个地方住下超过一天，便会向主人要求吃当地特色美食。

郑州号称“烩面之城”，当地朋友说烩面馆遍布全市的大街小巷。我却是去年才终于有机会品尝这道河南名吃。带我到烩面馆的朋友说，最美味的羊肉烩面。以羊肉汤下面，在面里头放羊肉，配上黄花菜、黑木耳和米粉条，上桌的烩面旁边有小碟装香菜、辣椒油和糖蒜让客人自由搭配。我要求不加羊肉的素面，入口时发现，烩面的汤是羊肉煮出来的。平日不吃羊肉的人，觉得羊膻味特别强烈。只能说那碗烩面不是不好吃，只是不习惯。

贴心的朋友知我不爱羊肉，特地选了洛阳面。小店真的很小，特色的面却是超级好吃。洛阳面用的是浆水

加面条，浆水质量的高低，决定面条味道的好坏。做浆时，先以绿豆或豌豆浸泡，待膨胀后磨成粗浆，过滤后放在盆或罐里一两天，发酵变酸后倒进锅里煮至80度，并放香油及五香粉等调味料。面条下锅后，放盐、葱、姜、花生、芝麻、黄豆、芹菜和辣椒等。基本是素的。才尝一口，即刻迷上这味道。我的赞赏太明显，朋友问我要不要再来一碗，我点头说，想再来两碗，问题是吃不下。这味道太像妈妈春节年初一煮给全家吃的面线糊。问题是，我妈不是洛阳人。父母都是福建泉州惠安人。

5月我受邀到泉州华侨历史博物馆办“2017听香——朵拉水墨花鸟画展”时，去了洛阳桥。洛阳在北方，为什么南方的小城惠安，竟然有一座洛阳桥？根据当地的朋友告诉我，北人南移，到了惠安，想念故乡，建桥的时候，取名洛阳。记得之前听过，泉州话又叫河洛话，河是河南，洛是洛阳，河洛的古语，听泉州南音就很清楚了。

仅一碗郑州街边的洛阳面，一条始建于北宋1053年中国境内第一座跨海石桥洛阳桥，我对洛阳的向往已经不只是绚烂明丽的牡丹花了。

加面条，浆水质量的高低，决定面条味道的好坏。做浆时，先以绿豆或豌豆浸泡，待膨胀后磨成粗浆，过滤后放在盆或罐里一两天，发酵变酸后倒进锅里煮至80度，并放香油及五香粉等调味料。面条下锅后，放盐、葱、姜、花生、芝麻、黄豆、芹菜和辣椒等。基本是素的。才尝一口，即刻迷上这味道。我的赞赏太明显，朋友问我要不要再来一碗，我点头说，想再来两碗，问题是吃不下。这味道太像妈妈春节年初一煮给全家吃的面线糊。问题是，我妈不是洛阳人。父母都是福建泉州惠安人。

5月我受邀到泉州华侨历史博物馆办“2017听香——朵拉水墨花鸟画展”时，去了洛阳桥。洛阳在北方，为什么南方的小城惠安，竟然有一座洛阳桥？根据当地的朋友告诉我，北人南移，到了惠安，想念故乡，建桥的时候，取名洛阳。记得之前听过，泉州话又叫河洛话，河是河南，洛是洛阳，河洛的古语，听泉州南音就很清楚了。

仅一碗郑州街边的洛阳面，一条始建于北宋1053年中国境内第一座跨海石桥洛阳桥，我对洛阳的向往已经不只是绚烂明丽的牡丹花了。

教拳脚的师傅来我家，带了一麻袋的橙子，作伴手礼。师傅是金华人，三十来岁，满口浙江话，说话的时候，像口腔里含着什么东西。他是我三姑父的结拜兄弟。他姓什么，我忘记了。每年过冬了，他便驻扎在三姑父家，收几个徒弟。他常来我家吃饭，特别喜欢吃油炸薯片，躺在床上还吃。他吃薯片，我们吃橙。黄黄的皮，个头比柚子小一些，圆圆润润，握在手心，好舒服。橙甜，汁液淌嘴角。吃了橙，手也舍不得马上洗，用舌苔舔一遍，把橙汁舔干净。村里没有人种橙，起先我们还以为是橘子呢。可哪有那么大的橘子啊。过了冬，我父亲对师傅说，这个橙好吃，比红肉囊柚子好吃，比常山橘好吃，你下次来，带两棵橙苗来，我们也种上。

第二年，我家种上橙子树，种了两棵。后院有一块空地，平日堆柴火或农家肥。树苗有火叉柄粗。过了半年，死了一棵。父亲很是可惜，说，有两棵多好，可以慢慢吃，吃过了元宵也吃不完。

又三年。橙子树高过了瓦屋，开了花。树冠伞形，圆圆的撑开的伞一样。橙子花白白的，五片花瓣，中间一支黄色的花芯。满树的花，绿叶白花披在树上。我每天早上，起床第一件事，便是去看橙子花。花开时节，正是雨季，雨滴滴哒哒，也不停歇。每下一次暴雨，花落一地，树下白白的一片。雨季结束，花也谢完了。花凋谢了，青色的黄豆大的橙子，结了出来。

过了六月六，橙子有鸡蛋大，可每天有橙子落下来。看着橙子落下来，好惋惜。落一个小橙子，便少吃了一个甜橙。中元节之后，树上的橙子一个也没有了，全落了。让我伤心。我们都不知道为什么会这样，是不是橙子树得了致命的病虫害。一次，邻村一个种果树的人，来玩，说，栽种的果树，第一次的果子，都会谢掉夭折，以后就不会了，即使不谢，也要把果子剪掉，让果树完全发育成熟强壮，抵抗力强，营养足，果子才会甜。

又一年。橙子的皮还没发黄，青蓝青蓝，但个头已经塞满一只手掌心了。我裹去摘橙子吃，用刀切开，掰开肉囊，黄白色，汁液饱胀。我塞进嘴巴，又马上吐出来，眯起眼睛，浑身哆嗦。母亲笑了起来，是不是很酸啊。我说，牙齿都酸痛了，没见过比它更酸的东西，比醋还酸。母亲说，没熟透的柚子、橘子、橙子、杨梅、葡萄，都酸不溜秋的，熟透了，酸变成甜了。酸为什么会变甜？不知道。奇怪的东西。

皮黄了，和油菜花一样黄得澄明纯粹。摘橙子的季节到了。可橙子还是酸得牙齿漂浮。我对这棵橙子树，完全绝望了——再也指望不了吃上它。我父亲不死心，说，还是霜降呢，冬至以后肯定甜蜜蜜，野柿子也是冬至后甜蜜蜜的。过了冬至，剥橙子吃，还是酸。橙子吊在树上，再也无人问津了。有客人来，看见树上黄澄澄的橙子，说，这么好的东西还舍不得吃呀，再不吃，只有放在树上烂了。父亲笑咪咪，说，橙子太甜了，甜得腻人，要不你吃一个？客人摘一个吃，连连伸出舌苔，吐口水，说，酸得背脊发凉。

金华的师傅又来了，看见树上亮晃晃的橙子，说，橙皮发皱了，像老年人的额头，还不摘下来吃啊。我父亲笑咪咪，摘一个下来，说，等你们吃呢，你不开吃，我也不吃，好东西都留着敬客人。师傅拱手，说，舅舅真好，橙子熟了，还留给我。我们看着师傅吃，津液翻涌。师傅掰开一瓣，塞进嘴巴里，嘴巴立马张得像个山洞，口水四射，说：“怎么会这样呢？会这么酸呢？”我父亲说，你肯定嫌弃我家的饭菜不好吃，给我栽这么酸的怪物。父亲读过几年书，说，春秋的晏子讲，橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳，叶徒相似，其实味不同。橘甜枳苦，都是水土不一样的缘故。师傅说，产橘的地方，可以产橙，橘橙是胞兄弟呀。

不是水土的缘故，原本种下的，就是一棵酸橙子树。师傅带错了苗，让我们空欢喜了好几年。

橙子树，再也无人关心了。大哥拿起柴刀，说，把橙子树砍了吧，树冠大，把牛圈的阳光遮挡了。父亲说，牛圈要阳光干什么，通风就可以了。大哥把农家担堆在树下，父亲看见了，说，肥会发热，把树烧死。大哥说，烧死就烧死，橙子又想不到进嘴巴。父亲，树还是树，和树上的果子有什么关系呢？果子不能吃，可不能怪树。母亲把一些不及时用的重物，也挂在树上，以前是挂在木梁上的，如待修的木桶、漏水的锅、猪槽。我父亲又说，挂在树上多难看，还会把枝桠压坏了，树上开满了花，花下



“文汇报”
微信二维码

酸橙

傅
菲

是猪槽，看起来就不像话。橙子像个小篮球。我摘一个，抱到学校去，抛来抛去，当玩具。青皮磨出青色的汁，有些刺激眼睛。手反复搓青皮，手掌也发青，抹到女同学的脸上，让她一节课掉眼泪。

橙子熟了，唯一吃它的，是鸟。黄黄的橙子，墨绿的树，鸟躲在树叶下，吃得忘乎所以。树上有了许多鸟巢。大山雀、斑鸠、树莺，都有。还有松雀，在花开的时候，它来了，羽毛暗绿色，啄食花朵，嘘嘘嘘地叫，像孩子吹不着调的口哨。鸟啄食的橙子会腐烂，掉下来。没有啄食的橙子，不落地，还吊在枝桠上，第二年又返青。代代橙子，四季黄。

过了几年，橘子树蓬蓬勃勃，树冠有一个稻草垛那么大。看着满树的花，我大哥不免叹气，说，这棵橘子树，像一个漂亮的女人却生怪胎。我书读不好，我母亲以橙子树作例子，教育我：“你看这棵橙子树，好看，结的橙子却难吃，谁都厌恶。做人也一样，光有外表漂亮，内里无货，也是没用的。”

据说，有一种虱子，不寄生在人或动物身上，而是寄生在植物身上，尤其是果树，如橘子树，桃树，猕猴桃树。有一年，橙子树干上，起了密密麻麻的黑斑，就是这样的虱子寄生的。父亲是这样说的。黑斑像牛皮癣，树皮一层层脱落。我大哥把刀磨得雪亮，笑哈哈地说，这下好了，可以砍了当柴火烧。父亲买来呋喃丹，拌在石灰水里，涂满了树身。第二年开春，树身又发了新皮出来，黄青色，有亮亮的油光。以后再也没有得过病虫害了。

有一次，我表哥来，看着树上黄澄澄的橙子，烂在树上，很是惋惜。他是镇里有名的厨师，善于烧酒席。有人做喜事了，能请他掌勺，可是莫大的面子。他对我母亲说：“二姑，这是好东西，烧鱼，用半个橙子，放点盐花煮，比什么都鲜，什么佐料也不用放，做酸汤也好，不用醋不用酸菜，是做酸汤最好的料了。”我母亲说，哪有用酸橙子烧菜的。表哥掌勺，烧了鱼，烧了酸汤。我母亲吃了，说，确是好味道，一个酸橙，烧出两个好菜。

邻居也知道酸橙可烧鲫鱼，烧酸汤，家里做喜事，提一个篮子来，向我母亲要十几个酸橙。提篮里，还拎十几个鸡蛋来。我母亲怎么也不收，说，以前是烂在树上的，现在可以提鲜，算是没白白种了它。

中年以后，我父亲患了一种病，就是打嗝。呃，呃，呃，怎么也控制不住。父亲是很少干重体力活的农民，不曾因受力过重而产生内伤。去市里的几家医院，都没检查出什么病因。中医也看了好几家，中药吃了几箩筐，没效果。我母亲提心吊胆地担忧，没检查出病因的毛病，多可怕，像一颗地雷埋在身体里，可地雷在哪儿，查找不出来，多让人害怕。我父亲是个乐观派，打嗝怕什么，不就是喝水噎着吗？吃饱了撑着吗？有人说，喝黄鳝血治打嗝，他三天两天，晚上提一个松灯，去田里照黄鳝，杀黄鳝吃。有人说，喝番鸭血治打嗝。他又各家各户请求，杀鸭子了，叫一声，把鸭血留下喝。

三年多的时间，打嗝也没停下。停下的时候，是睡着的时候。父亲说，医生也求了，菩萨也上了香，土地庙也上了猪头请，算是神仙也无计了，再也不管打嗝了。一次，一个原来下放在村里的上海知青，回村里探访，来我家吃饭，见我父亲三五分钟打一个嗝，说，你这个病是不是好几年了。父亲说，是啊，大小医院看了十几家，没结果。知青是个医生，返城后学了七年的中医，他说，有一样东西，可以断病根，只是很难找。父亲说，打嗝太难受了，难找也要找。知青说，说难找也好找，用酸橙泡水喝，喝三个月，便好了。我父亲把他拉到后院，说，这是不是酸橙。知青说，甜橙熟后会自然落蒂，酸橙不会，你这棵就是酸橙子，不采摘，四季有鲜果。

有一年，一个收木料的人，来村里收木料，拉到浙江做木雕家具。他见我家的酸橙树，对我父亲说，这棵树要不要卖呢？按老樟木的价格算。父亲说，酸橙树收去干什么，又不是酸枝。收木料的人说，酸橙木打木床，比任何木头好，蚊子不入屋子。我父亲说，钱再多，也会用完，树却年年开花，是钱换不来的。