



勺鸡回家

◎张海华

“鸟人，来！给你看一样好东西！”

2009年2月，周一，我刚到单位上班，同事C君就一脸神秘地跟我说。

“是一只野鸡，非常漂亮，我从来没见过。”C君难掩兴奋。

“野鸡？估计是环颈雉吧！雄鸟是很好看的，你哪里弄来的？”我不以为意。

他不答，直接带我到车库，打开车子后备厢，小心翼翼捧出一只色彩斑斓的大公鸡。哇！我一下子呆住了：好家伙，全身披着柳叶状的羽毛，头部呈暗绿色，而且还泛着金属光泽，并有长长的冠羽，太好看了！我没看到过这样的雉鸡。

这显然不是常见的环颈雉。那么宁波还有哪些雉类分布？我在脑海里飞快地搜索。白颈长尾雉？也显然不是。勺鸡？莫非是勺鸡？！我也兴奋了起来。赶紧回到办公室翻《中国鸟类野外手册》，果然是勺鸡！国家二级保护动物，相当罕见啊。

山中奇遇

C君也激动不已。他叙述了周日进山的“奇遇记”：

“傍晚，我一个人到天童国家森林公园拍风景，不知不觉走进北坡一条人迹罕至的林荫道。突然，伴随着一阵‘咯咯！’的响亮叫声，一只大鸟从前方树丛里蹿了出来。我被它吓了一大跳，而它也显然有点猝不及防，居然落地后就不动了。我赶紧用长焦镜头拍了起来，奇怪的是，它竟没有逃走，随便我拍。我慢慢走过去，它依旧趴在铺满枯枝落叶的地面上。我蹲下身，轻轻抚摸它背部的羽毛，它显得很温顺。我当时怀疑它是不是受伤了，于是就将它带回了家。”

确认是珍稀的勺鸡之后，我们立即与动物园取得了联系，请他们检查一下它的身体。当天，动物园就派人把它带走了。第二天，动物园的工作人员打电话来说，经检查，这鸟应该没受什么伤，但始终不肯吃东西，而且看上去懒洋洋的，没精神，这样养着也不是办法。

放归自然

我们决定在它出现的地方放生。工作人员把它装入挖了几个洞的纸箱，然后将其放入车子后备厢，就进山了。我准备好了摄影器材，准备在它回归山林的时候拍几张处在野外环境中的照片。当时我推测，它已经失去自由两天了，且没吃过任何东西，应该没多少力气飞，我可以乘机多拍几张。

一路上都很安静。

车子缓缓驶入那条林荫道。密林遮天蔽日，很安静的一条小道，只有车轮碾过地面发出的沙沙声。

“咯咯！咯咯！”这只大勺鸡忽然喧哗了起来，



来，同时还传来了拼命扑腾的声音。

我们都大吃一惊。它难道真有灵性，感觉到自己要回家了？

工作人员放下纸箱，慢慢打开。几米外，我和朋友LC都已经端好了镜头，瞄准。它露出了头。“它应该会先慢慢走几步吧。”我跟LC说，“不急。”

令人大跌眼镜的事情在下一秒发生了：它在钻出纸箱的一瞬间就迅速夺路而逃，立马蹿飞到了密林中！我手忙脚乱中按下了快门，只拍到了一张不大清晰的影像。LC反应不及，啥也没拍到。

它并没有飞远，就落在附近的林子里。我们使劲找，终于看到它蹲伏在杂树下，只露出一个头。然后，很快，它又跑了，这下再也找不到了。很可能，它就在我们眼皮底下的某处灌木丛中，但它的保护色实在太好了。我们决定不再打扰它，心中默默祝福它今后好运。

关于这只野生大勺鸡重获自由的故事，我曾跟很多人津津乐道地讲起过。

听故事的人常会问：它当初怎么会傻乎乎地任由人抱回家？

这个不难解释。在农村生活过的人多数有这样的经验：假如你突然向一只鸡冲过去，它十之八九会被吓得立即蹲伏在地。实际上，这只勺鸡也一样。当时，它跟我的同事突然间狭路相逢，完全吓蒙了，才会被人靠近抓住。这是一种本能的应激反应。《中国鸟类野外手册》就是这样描述勺鸡的习性：“遇警情时深伏不动，不易被赶。”

可另一个问题，我至今找不到充分的理由说服自己。那就是：被关在后备厢的纸箱里的它，已经连续两天无精打采的它，怎么会在车子刚进入林荫道的时候就突然扑腾着大叫起来？怎么能够在打开纸箱的刹那间“满血复活”，甚至不给我们拍摄的机会？

回家，回家，回家。

除非是这个念头，赋予了它神奇的力量。



宁波老味道

红膏帽蟹 正当时

◎柴隆

西北风一刮，东海梭子蟹开始起红膏了，生于东海之滨的宁波人，将其称作“白蟹”，偏爱腌透后生吃，一只蟹脚钳，能过（下）三碗泡饭。桌上一盆红膏帽蟹往往会调和出“透骨鲜”的滋味，传神地折射出宁波人精湛的“吃门槛”，这是宁波人对红膏帽蟹最直观的热爱与推崇，可伴随宁波人一生，是一道交关“上台面”、“撑门面”的“下饭”。

生吃螃蟹，在北方人眼里，会觉得不可理解。不过，宁波人生来一副好脾胃，泥螺、海蜇、蟹糊、醉虾……哪一样不是生吃的？但在宁波人的食单中，红膏帽蟹永远是冷菜中的花魁，它号称“宁波第一冷盘”，那咸鲜的本味，不管走多远，天南地北间闯荡的宁波人都会深深怀念。

在浙东宁波，白蟹似乎渗透了日常生活，什么“讲讲神仙阿伯，做做死蟹一只”的宁波老话不绝于耳，立秋后，豆蔻年华的“小姑娘蟹”，蟹盖头里没长膏，也生得肥壮饱满，挑几只脱壳蟹，葱油、清蒸最好吃。“秋风起，蟹儿肥”讲的是大闸蟹，跟白蟹不搭界。白蟹最肥的季节是冬天最寒冷的时候，时至霜冻，雌蟹开始凝膏，农历十二月前后，将红膏饱满的雌蟹腌成咸帽蟹，红白相间、肥嫩诱人、咸中带鲜，蘸醋食之，令人难以停箸，而如今价钿是水涨船高，已非早些年的白菜价。

红膏帽蟹，顾名思义，红膏是亮点。若蟹盖头里没有满满的红膏，即大打折扣。究其正宗，很大程度上取决于蟹的鲜度和壮实，若贪便宜选了死蟹，蟹肉就会松散，口感较差，得不偿失了。很多老宁波都擅长挑白蟹，往往无师自通，讲起来是一套又一套的。摊位前，常看到有买主，拿起活蟹对光一照，不消说，必是“老饕”无疑。

宁波人腌制红膏帽蟹的方法，家家不尽相同，有人直接用自来水腌，有人偏爱用凉开水，还有人喜欢冷水中加白酒，各家有各家的套路与门道。把握盐和蟹的比例与控制腌制时间，是一条至关重要的准则，如此方能腌出鲜美可口的正宗红膏帽蟹。

其实，最简单的办法就是用饱和盐水来腌制，而且盐水一定要没过蟹身。将梭子蟹的盖子朝下、肚脐朝上放置，拿块大石头压着，防止浮上来。按照个人的咸淡口味，腌制一天一夜后就可以吃了。蟹壳一打开，血红的蟹膏充满了整个蟹壳，令人垂涎欲滴。红黄相间的蟹黄，晶莹剔透的蟹肉，透着玉石般的光泽，未举箸已满口生津。蟹膏入口即化，蟹肉细腻柔顺，那种透骨鲜的味道绝对让人回味无穷。

红膏的口感多带甜味，与蟹肉相比，极具层次，多了些硬实感，稍加咀嚼，一丝咸鲜的口感便能刺激每一颗味蕾。而蟹肉鲜甜，与煮熟后的截然不同。这种入口即化的鲜甜，没吃过的人是无法体会的。北方人难以想象只用盐和水，不需开火，就能转化为如此的美味！

寻常人家待客或小酌时，会把腌好的帽蟹捞出来，沥干水置案板上，用菜刀仔细切开。经验丰富的人，会学饭店的做法，先把帽蟹放进冰箱里冷冻个把钟头，再拿出来。冷冻后蟹肉和红膏会变得硬朗，如此切拆，卖相也整齐美观，佐以白糖、米醋等调料。

恰逢三五知己，喝一口滚烫的热老酒，蟹膏挖挖，蟹钳啜啜，又是何等的潇洒！夹起一块红膏帽蟹，往醋里一蘸，送进嘴巴一吸，早已涌动在舌尖底下的唾液与冷悠悠的帽蟹、浓郁的酒香，瞬间搅和成一股无与伦比的鲜美，细酌慢品、一饮一啄之微，老宁波们脸泛酡红，往往发出感叹：喏，做人也不过如此嘛……