

早酒

□潘平云

成都人有早茶，粤港有下午茶，莼湖人有早酒也。休渔期的日子里，约三五好友，菜场牛肉面店里大马金刀地一坐，劲酒或自酿的烧酒，佐以白切牛肚、牛舌，一碗老汤牛肉干面，桌前热气氤氲、肉香四溢，肚中市味蒸腾、烈火红尘。如此畅爽的早餐过程可以从清晨一直持续到临近中午。酒饮微醺，晨饮的糙老爷们鼓腹而出，优哉游哉地逛完市场，顺便带点海鲜时蔬回家，乐呵呵地看着拙荆们紧锣密鼓地安排菜肴更为丰盛的午膳。世人都晓“早酒晚茶五更色”，是健康人生三大忌讳。早酒拼的是内力、真气，红光满面不是好身体，不动声色才是真汉子。惊涛骇浪里的彪悍人生勿须赘言，喝早酒的人们大多身板结实，中气十足，当清晨的一杯酒渗入他们的血液，细胞激活，新陈代谢加快，医学经验里的所谓健康原则反过来适应他们，早上起来不喝点酒，整天都会病恹恹的。酒能买醉，因而消愁，这话没错，但早酒的精髓却是快乐，一日之计在于晨，早上的一杯酒，简单却有滋有味的几个下酒菜，身边的几个酒友，酒逢知己，菜合胃口，话语投机，见人和善，昭示着美好一天的开始。

喝早酒者，除了休渔期的渔民，有闲适的时间可以尽情享受，还有很多做苦力的人们，比如蹬三轮车的，做泥水工的。雨天的日子里不必在风雨中奔走、在工地里穿梭，以时间换报酬地从泥沼里拔出脚来，高挽的裤腿还未放下，爽朗的声音挟着雷声而至：“来一碗牛肉干面，二两白干！”虽然平日拮据，这时却豪气干云，这一刻的时间是自己的，不用再欠明天一分钱。老街有个弹棉花的邻居，年约五十，老婆身体不好，两个孩子上大学，生活压力很大，一家开支、孩子的学费生活费全靠他一门手艺，平日里收入都交给老婆，但喝早酒是他的习惯，每天老婆会给他十几、二十元，自带一瓶自酿的白酒，在市场牛肉干面店里喝得畅快淋漓，这一刻的释放令人动容。

老街还有一个邻居，是小学的退休老师，也是出了名的“早酒大师”，不过他的战场是自家门口。天气晴好的日子里，老应去溪边的公园里打完太极，回到家，就在门口摆一张小棋桌，置三五碟小菜，把瓶装的白酒慢悠悠地斟

满一只玲珑剔透的白瓷酒杯。菜很精致，有三样必不可少：短虾干、三指宽的油煎带鱼，韭菜蚕豆。这三样菜，都需细嚼慢咽，证明老应有一副好牙齿。老应喝得很慢，只抿一小口，得以尝遍桌上的各种菜肴。我怀疑他喝的不是酒，而是绵远悠长的时光呢。上班的人们陆续走过他的身边，看他怡然自得的俯仰、夹菜，喝完一小口轻轻地吁一口气，无不有提前退休的冲动。

家族里的男人们，大多有副好酒量。小时候常常看见祖父在院子里喝早酒，熹微的晨光从蜡壶里缓缓倾泻，带着醇香顺着窗纱流淌到我睡意朦胧的脸上，我蓦然惊醒，知道该去上学了。酒是在黑龙江大兴安岭林场知青下乡的小叔捎来的虎骨酒，下酒菜极为简单，往往是一碟花生米或炒蚕豆。咬在嘴里的脆响惊醒了晨起觅食的鸟儿，祖父用筷子丢开去半颗黄豆，鸡鸟争食，年丰人寿。祖父的对面还空着一个杯子，那是为他的棋友老孙头准备的。老孙头的酒量略逊祖父一筹，总是会在祖父喝到第三杯的时候到。酒不是白喝的，老孙头往往会带来一碟荤菜，喝完半壶，也不劝酒，祖父就收去了杯筷，摆上棋子，与老孙头厮杀起来。早酒激活了他们的兵法韬略，金戈铁马跨过楚河汉界，锦绣江山转眼间只剩一片残山剩水。他们往往会为一颗棋子摆错了地方争执，一个说落子无悔汉硬骨头，一个说得饶人处且饶人。争执的声音虽然苍老，返童的心态却抚平了皱纹。很多次早酒后的对弈多以这种场面收场：一个拂袖而去，一个不停用拐杖戳地，气得胡子发抖。但第二天就会和好如初，早酒依旧，残局等待着又一次的妙解。在我十三岁那年，一个月内，祖父和老孙头相继离开人世，巧的是，坟墓比邻，子女们就在坟墓之间摆了一张石制的棋桌，清晨不必串门，就可以对饮对弈了。

早酒传到我这一代，却仿佛迷了踪，我不善饮，晨起的一杯酒会让我一天都昏昏沉沉，但如果闲适的日子里，有朋友约我去喝早酒，却不会拒绝。我能拒绝一饮辄醉的酒量，但能拒绝无酒不欢的心情吗？有时候快乐的指数是需要酒精度才能提升的。每次在晨光中端起酒杯，我仿佛看见祖父从古老的藤椅上起身，内心优度从容，脸上容光焕发。

美味白玉蟹

□戴勤锋

在宁波沿海广袤的滩涂上，生活着许多种小蟹，常见的有沙蟹、和尚蟹、白玉蟹、红钳蟹、寄居蟹等。这些螃蟹由于个小肉少，吃客们大多不屑一顾，但唯独白玉蟹是个例外，此蟹俗称“螃蟹”，经盐、酒腌浸后，蟹蚶洁白如玉，味道咸中带鲜，是佐粥下饭的美味家常菜。

白玉蟹对“老宁波”来说，曾是餐桌上最常见的“下饭”。记得儿时早晨上学前，一大碗泡饭就着两只咸津津的白玉蟹，小肚子就能填得滚圆。放学回家，没啥零食可吃，掀开食罩拿一只白玉蟹嚼嚼含含可以吃上半天。即便现在，生活条件好了，许多人去酒店吃饭，对此蟹依然情有独钟。

美食家蔡澜说：“有时，我们吃的不是食物，是一种习惯，也是一种乡愁。”这句话，也体现在宁波籍游子对白玉蟹的情结上。就说我家那些从宁波出去的亲戚吧，每次回来探亲，总不忘带几瓶泥螺和白玉蟹回去。而让我印象最深的是，前些年去重庆旅游时所经历的一件事。那天在酒店吃饭，由于重庆菜以辣为主，大家都抱怨吃不惯。这时，有个朋友变戏法般拿出一瓶白玉蟹来，正当我们为有“咸下

饭”感到高兴时，只见从邻桌过来一位老人，问我们是不是宁波人？能否送给他两只蟹尝尝。得到肯定答复后，老人立即用宁波话向我们道谢。后来我们才知道，老人上世纪60年代初大学毕业被分配到重庆工作，此后就一直生活在了异乡。刚才听到乡音，尤其是看到我们吃白玉蟹时，顿时勾起了他的许多回忆。老人激动地说，故乡的味道胜过满桌好菜，好吃得让他想哭。老人动情的话语，使我们对乡愁的含义有了更深的理解。

白玉蟹好吃，如果自己亲手去捉的话，则更添几分乐趣。

夏天是白玉蟹活动最频繁的季节，每当退潮后，它们就会爬出洞穴到滩涂上觅食。这时，只要找根竹竿，再用线绑点肉皮，就可以钓蟹了。白玉蟹很馋，看到有好吃的，就忙不迭地用螯去抓，等它抓紧诱饵后，只要快速提竿，白玉蟹就手到擒来。不过此法对海边人来说，有点“小儿科”了，他们最喜欢的方法是照蟹。晚上的滩涂，爬满了大大小小的白玉蟹，它们有的相互追逐嬉闹，有的吹着泡泡换气，还有的爬到芦苇叶上“荡秋千”，简直把滩涂当成了游乐园。当然，这也是捉蟹的最好时机，你只要轻轻地走过去，趁着蟹被手电筒照

得晕头转向，赶紧把它们捉进桶里。随着夜色渐浓，捉蟹的人也越来越多，滩涂上星星点点的灯光，还有远处隐约传来的涛声，让人恍若走进了一个美妙的仲夏夜之梦。照蟹一般在涨潮前，也就是晚上十点左右结束，手脚麻利的人，两三个小时就能捉到二十多斤。

白玉蟹捉来，要在淡盐水中养上半天，等它们把肚子里的脏物吐尽后才能烹制。白玉蟹可以红烧，也可以裹上面粉油炸，但对宁波人来说，最经典的吃法是用盐和酒腌制。说来好笑，我第一次腌制白玉蟹就以失败告终。那天，我把蟹洗净后倒在一只放了盐水的大瓶子里，第二天一看，里面的蟹游得正欢。中午吃饭时和同事一说，结果全场爆笑。原来是我放了太多的水，而白玉蟹本来就生活在咸水里，我这样做无疑是在养蟹而不是腌蟹了。正确的做法是：瓶子里的盐水以刚好没过蟹为标准，然后加入适量的白酒和姜片。加白酒不仅可以杀菌、去腥、增香，还可以将蟹醉晕，以免它们挣扎时脱落蟹脚。经过一天一夜的腌制，就可以开瓶食用了。吃时沾点醋，那细嫩的肉质，凝脂似的蟹黄，还有咸中带鲜的味道，让人不禁胃口大开。

立秋西瓜

□陈峰

一日，与朋友闲聊起小时候吃西瓜与棒冰哪个更难得吃。朋友说还是吃西瓜难得，棒冰几分一支，小孩子的口袋里也摸得出一两只角子，没角子的跑到做工的父母那里哀求几下，偶尔也能奏效。而西瓜往往要几元，大人也是偶尔买一回，因而西瓜难得吃上一次。

小时候，农民拖着手拉车吆喝着，“卖——西瓜来，卖——西瓜来。”停顿的音节让声音充满了诱惑，家里三个小孩的目光齐齐望向父亲，见父亲没反应，自然不敢多嘴。不过，父亲偶尔也会点头对我们说，“走，去选个西瓜。”三个孩子便欢呼雀跃，拥着父亲走向瓜贩，看着父亲用手摸瓜弹瓜，我们也装着内行似地，顺着瓜一个个摸过去弹过去，张着耳朵听着瓜音。瓜贩用赞许的眼光跟父亲说，“你福气真好，两个儿子一个女儿，孩子们真乖。”其实那不过是瓜贩套近乎罢了，而父亲显然很受用。

父亲买好瓜后，西瓜用吊桶吊着，冰在井里。等吃了晚饭，门口道地泼上几桶水，暑热褪去，竹困椅

摆好，母亲讲完“老虎天话”（宁波民间故事）后，父亲便搬出方桌，拿出砧板，像举行一个仪式似的，切西瓜，分西瓜，然后我与两个哥哥开始分食西瓜。三个孩子用眼神比较谁的瓜大谁的瓜小，大的得意不已，小的黯然神伤。捧着月牙形的西瓜，沿着边角一点点、慢慢地吃，红瓤吃完后，交给母亲，母亲把青皮刨掉，切成条，用盐腌着，明天早上就是可口的泡菜。

有一年夏天，父亲买了两个西瓜，左等右等，始终不见父亲把西瓜冰到井里去，问了母亲才告诉我们，这两个瓜要挨到立秋那天被秋用的。望眼欲穿的日子终于到了，那天晚上的晚饭，兄妹仨的肚子都留了一个角，两只西瓜，能分到好几片吧。当父亲切开瓜时，一股馥味迎面而来，父亲惋惜地告诉母亲，“沙头倒了，太熟了。”怀着侥幸心理，再打开另一个西瓜，还是太熟。那年的立秋，我们一家没有被秋，那天晚上，我听见母亲抱怨父亲，早知道可以早点吃掉，看把孩子们馋的，罪过，罪过。

朋友也跟我说了儿时吃西瓜的事。1988年洪灾，

大水冲毁了他家的瓜地，他的父亲铆着劲才拣出五只西瓜来，那些瓜每晚躺在床底下与少年的他共眠，于是他便日日盼立秋，夜夜等立秋，终得饱尝西瓜的滋味。朋友说那次是他吃得最为痛快的一次，他与他弟一人半只，用调羹舀着吃，那天晚上，在弄堂里，他们两兄弟成了小伙伴羡慕的对象。

小时候的西瓜，多好吃啊。那味道，甜得连嘴角残存的汁液也要用舌尖舔几下。立秋那天，每户人家堂而皇之都会买只西瓜奢侈一下，谚语云：“立秋西瓜被被秋，八月十六度中秋。”对于被秋西瓜，再节俭的父母也不敢怠慢。

父亲一手托着西瓜靠着腿帮子，一手弹着瓜，叮叮咚咚，通过声音辨别西瓜生熟，这情景深烙心头，那时父亲正年轻。后来，渐渐家里买西瓜的次数多了起来，父亲每次买西瓜，要求瓜贩切个活动三角，父亲准定会把活动三角奖我先尝个鲜，我总能比两个哥哥得到更多来自父亲的宠爱。

如今我的父亲，苍老得快咬不动西瓜，而我，也成了母亲。



总第 6163 期 配图 章丽珍 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn