

暑夜捉蟹

□安殷

云少晴空净,风稀小暑闷。
蚊虫何所惧,捉蟹兴中人。

7月7日,恰逢节气小暑,在乡下老家。天气晴好,因为少云,见天碧如洗,温度不算高,但无风,感觉很闷。晚饭后出门散步,还是热,本来有点懒得出门,但习惯了饭后走一走,另外陪父亲喝了一小杯新泡的杨梅酒,高度的高粱酒泡的,下酒的毛豆味道好,我吃得有点多,要出去消消食。

于是来到江边,江堤两边竹木丰茂,蒹葭苍苍,听蝉鸣一片、鸟声阵阵,顿觉暑意甚浓。看到邻家大叔蹲在堤上,拿着一根竹竿,走近一看,是在钓蟹。不一会就见他提竿钓上了一只江蟹,放入旁边的塑料桶中,桶里已经有二十来只螃蟹了,个儿不算大,但都是红钳蟹,美味也。心中不免有点痒痒,问之用啥做饵料,答曰是猪肉皮,这也太简单了吧?看不到七点,天色还没暗,于是回家去拿工具。拿了一根竹竿,除掉多余的竹梢,正愁找不到比较坚实的绳子,父亲拿来了以前的种田绳。这是种田时专用的,塑料材质,绳子的两头拉直后插在田中,防止秧苗插歪或是插错地方,一行是一米宽,共插六株秧苗,故种田有“摸六株”之称。如今家里已经很多年没有人工插秧了,但这种田绳父亲一直舍不得扔,今天让我做钓绳,也算是难得了。家里没有肉皮,我只好一块肥肉代替,另备了一块瘦肉。

提了个桶,又回到江堤上,另选了个地方,看底下有江蟹,就把钓绳和诱饵放下。这是以前修建的江堤,底下只是石块垒砌,没有用水泥封死,故留有很多洞,螃蟹刚好可以做窝。下钩要轻缓,动作大了,有的蟹就吓得跑进洞里去了。胆大的会用钳子来夹,这时就可以提竿子了,但常常螃蟹夹得并不牢,并没被钓起来,偶尔才能钓上几只来。这时我才觉得大叔用肉皮做饵的妙处了,肉皮韧性大,不容易破,螃蟹上钩快。而我用的肥肉被螃蟹夹了几次后就撕成两半了,换上瘦肉更是不行,很容易散。

天色暗了,诱饵也快没了,才钓了十来只螃蟹,心有不甘。放下钓竿,拿出手机,打开手机手电筒功能,往堤上一照,发现堤上居然有螃蟹。江堤上有个水泥浇筑的凸起,宽约二十厘米,刚好可以走一个人,里侧是土堤,外侧是光滑的水泥壁。可能是凸起两侧比较凉快,很多螃蟹都爬上来乘凉了。我慢慢移过去,看到凸起上有蟹,用手掌一扣、一抹,直接扔进桶里了。对于爬在水泥外侧的螃蟹也是同样处理,只是要眼疾手快,否则螃蟹一松爪子就掉下去了。凸起里侧的螃蟹相对灵活,见人来急忙就跑,但能逃到哪里去?除非跑进洞里,但洞并不多,有时看螃蟹马上要爬到草丛里,顾不上用手,直接用鞋子踩住。可怜我太匆忙,脚上穿的还是皮鞋,此时也不管了。西裤也不管是否沾上泥了,或蹲或跪,一切以抓住螃蟹为最高原则。总比在江堤下掏洞抓蟹干净多了,风险还是有的,一不小心手指会被蟹钳夹住,即便是被小螃蟹夹住也是挺疼的。但这些都顾不得了,连蚊虫的叮咬也浑然不知,汗出如浆也不管,最多在汗水蒙住眼睛时才去擦一擦。我猜想此时我的肾上腺激素一定分泌很多,这也是让人乐此不疲的原因所在。等我感觉有点腰酸背痛的时候,一看时间快到八点了,抓的螃蟹也有小半桶了,约有百来只,拎在手中有点分量了。

那就回家吧,明天让老妈炒一盘,可以做下酒菜。剩下的腌制一下,那味道,过泡饭该有多惬意啊!



价廉物美花蛤鲜

□竺济法

花蛤,学名杂色蛤,家乡宁海一带俗称瓜子蚌。花蛤呈椭圆形,体长三厘米左右,光滑的贝壳花纹丰富,色彩鲜艳,宛如一幅幅变幻无穷的美术图案。俗话说,没有一片树叶是相同的,花蛤又何尝不是如此,没有花纹完全相同的花蛤,犹如人类指纹,千变万化,没有重复,其学名“杂色蛤”名副其实。

最近在微信群里,看到居住在家乡象山港尾黄墩港的同学说,随着环境保护好转,近年海洋生物环境得到了明显改善,野生青蟹时有发现,一斤左右的青蟹每斤120元,尤其是今年,薛吞港里野生瓜子蚌、毛蚌大量旺发,为多年所罕见。

这实在是难得之福音!同学的话勾起了我难忘的回忆。1984年,薛吞港瓜子蚌大发,最多时日产十多万来斤,我曾作过专访,并于当年10月1日在《宁波日报》刊发《花蛤旺发薛吞港》一文,至今记忆犹新。

薛吞港地处象山港尾黄墩港中游,两岸青山连绵,港中碧水悠悠,依山傍海。据当地渔民说,花蛤适宜生长在常年不干的港道两边沙质泥涂中,天冷时潜入深涂,开春时钻到表面层。这里的附近海区,数薛吞港条件优越,花蛤蕴藏量十分丰富,但过去人们没有捕捞习惯,花蛤年复一年生长、死亡,当地的渔民只是大批捞取贝壳,用来烧制蛎灰。直到1970年代末期,这一资源才得以开发。如果合理捕捞,其资源依旧会捞之不尽,取之不竭。1984年,可能是天时地利、水温适宜,花蛤清明前后开始旺发,持续到夏、秋季节,当时沿港薛吞、大佳何、建设、黄墩四个乡镇数十个村庄村民投入捕捞,捕捞方法分为三种,有船或竹排的,都在二、三米的深港中,用特制铁夹沉到港底,像平原水网地带挖河泥一般,把花蛤起到船上,每条船配两个劳力。每潮能捕捞五六百斤,产量最高的可捕一千来斤;没有船的村民,就在齐腰深的浅海里,用铁钯把花蛤扒到小网兜里,一个潮次一般能捕百来斤;还有一些妇女、儿童,则在港两边的沙滩中用铁片、碎缸片等刮涂,一般也能捡到十来斤。当年花蛤大丰收,城乡市场价格仅几分或一角左右一斤,价廉物美。

花蛤肉嫩味鲜,营养丰富,高蛋白低脂肪,特别是煮出来的乳白色汤汁,含有多种氨基酸,易被人体消化吸收。据报道,花蛤以及多种贝类软体动物中,含有一种特殊成分,兼有抑制胆固醇在肝脏合成和加速排泄胆固醇的独特作用,从而使体内胆固醇下降。它们的功效比常用的降胆固醇的药物更强。中医认为,蛤肉具有滋阴明目、益精润肺、化痰之功效,尤其适宜高胆固醇、高血脂体质以及患有甲状腺肿大、支气管炎、胃病等人群。但花蛤等贝类性多寒凉,脾胃虚寒以及痛风人群不宜多吃。

花蛤食用简便,吃前要清洗干净,并在适度盐水中放养吐尽泥沙。一般有清汤清煮、葱油小炒、花蛤蛋羹等,笔者喜欢清汤清煮,仅放少量食盐即可,蛤肉和乳白色之汤鲜美诱人。花蛤蛋羹滋味亦美。

清明前后,海洋浮游生物丰富,此时花蛤最为肥美。其次为隆冬时节。中秋前后为繁殖期,滋味相对较差。

由于花蛤价格低廉,原来家乡沿海没有人工养殖习惯,现在一些虾塘有人工混养。靠海吃海,笔者希望在人工养殖的同时,海洋环境能够日趋改善,善待海洋,善待大自然馈赠,对花蛤等各类野生海洋美味有序捕捞,使之永续发展,造福人类。