



柯堤望潮

象山海边人有一句谚语：“望潮八只脚，十八个小伙追不着。”可见，望潮并不是那么好捉的。

望潮，是章鱼类物种，暗褐色，体型呈卵状，是海涂上的一种软体动物，有八只脚，脑袋与消化系统生长在一起。它个头比章鱼小，最大也只有五十克左右，生活在浅海的泥洞里。在水里游动时，长长的触脚成了它的尾巴，前行、转弯，摇头摆尾，灵活自如。退潮后，它就蛰居在泥洞里享受着休闲时光。它能准确地预测涨潮时间，悄然爬到洞口，八只脚上下摇动，张望着潮水送来的食物。因为这个奇特的习性，渔民们赐它“望潮”这个美名。

望潮看似无骨，但在生命受到威胁时，行动却非常敏捷，会一溜烟逃掉。“十八个小伙追不着”，慨叹的正是它的溜速之快。尽管如此，经验丰富的渔民还是有办法对付它的，那就是以快制快。望潮虽然身子柔软，浑身上下全是肉，但就是这样软不拉几的东西，却能在海涂上打出洞，可见其钻洞本领之高超。因此柯堤望潮的人为了防止它逃跑，先得找到它的巢穴，一经发现便用脚插入涂泥之中，切断它四通八达的暗道。然后以迅雷不及掩耳之势抓住它。此时望潮会使出惯用的伎俩，用八只脚缠住你，足上的吸盘紧紧吸住你的手，但这一招对经验丰富的渔民来说不管用，最后仍是乖乖就擒。

除了这种涂面上的徒手捉法，还有一种入洞捉法。在洞里捕获望潮亦非易事，只有那些渔家高手才能凭经验和感觉来判断哪些泥洞是望潮蛰居的穴，并准确判断是空穴还是实穴。望潮蛰居的洞穴有许多弯道，就像地道。当它受到惊吓时，就会从弯道里逃之夭夭。当你在海涂里踩踏时，如果看到涂面冒着气泡，那可能就是望潮的洞穴了，就得迅速地用脚插入泥涂，一脚接一脚猛踩，把它逼至洞口，然后将手伸进洞穴“擒拿”。

不同季节的望潮有不同的捉法。八月“桂花望”的洞穴，洞深且弯道多，徒手捕捉比较难，可以用一根竹竿，竿端系上一只沙蟹，放至洞口，耐心等待，当望潮上当爬到洞口抓食时，即可钓住。到了冬天，老望潮躲于深洞，可用铁锹直接沿洞口铲下去，把它从洞里挖出来。

望潮生育后代的现象非常特别，它是以生命作为代价来繁衍后代的，它的卵不是活着时产出来，而是在其死后脑袋烂掉时才爆出来的。寒风起，海水渐渐变凉。望潮的主要食物小虾小蟹钻洞沉底很少出来了，要想填饱肚子，望潮得花费不少力气，再加那时的望潮已经受精，幼籽在脑袋里也越长越大，使得它不但行动迟缓，而且感到有点力不从心了。饥一餐饱一顿，在饿得实在受不了时，它开始吃自己的脚来维持生命。有句俗语：“九月九，望潮开始吃脚手”，说的就是这种现象。这样直到它把自己的所有脚都吃光只剩一个光郎头时，它借潮水涨满后，用尽最后一点气，吸一口海水往上一喷钻出了洞穴，随着落潮的海水一起滚落到海底，慢慢死去。待整个头烂掉后，它的籽也完全成熟爆了出来。所以天冷后望潮就很难捉到了。直到第二年大麦快要收割时，小望潮才从海里来到泥涂，那时候的望潮称为大麦望，每只十克左右，最为鲜嫩，是一年中最佳的吃望潮时节。而农历八九月时，望潮长至两三两重，那时膏厚味香，又是另一番滋味，人称“桂花望”。

海边人吃望潮煮法很多，最常见的是红烧和白灼。红烧望潮色泽酱红，蜷曲似一朵花，吃起来脆嫩爽口。而白灼望潮色白如玉，味道又脆又鲜，它的煮法很简单，将望潮洗净后放锅里，加水加料酒没过望潮，煮5分钟即可。出锅后蘸着酱油、醋或芥末来食用。

柯堤望潮

□毛亚莉

虾虾世界，美味无穷

□林亚玉

宁波人非常有口福，靠海吃海，何况还有江河湖，水产品真是不胜枚举。不必说深海鱼、淡水鱼；也不必夸着“水柱”的贝壳，仅就那些虾就够你味蕾绽放了。宁波人戏称虾、蟹为“虾兵蟹将”，生动形象，虾们出游成群结队，一年四季都有它们的成员出现在菜市场。你若不信，那就到菜市场去瞧瞧吧。

就从当下说起吧，竹节虾、对虾、活皮虾、强盗虾、草虾、虾皮弹（琵琶虾）、河虾等虾，你们瞧见了么？对虾，是最为常见的虾，价廉物美，或盐水，或油焖，都美味可口。将它煮熟后在太阳下晒半天或一天，很有嚼头，不仅是极好的下酒菜，还是寄送亲朋好友的好礼品。家有烘箱，操作更方便。竹节虾，价格贵，一年四季都有。盐水煮，爽嫩可口，肉质甘甜，所以常用来招待客人。活皮虾，因是野生的，所以若能买到刚捕到的，就可做炆虾。将虾洗净与生姜同投入盐水中，滴入些许白酒，几个小时就可食，这是惯吃海鲜人的最爱。大多数人家是盐水煮，煮熟后呈桃红色，皮脆肉嫩，鲜美。强盗虾，它的体型较其他虾有明显差异，虾头与虾腹对半分，所以喜欢吃虾肉的人就嫌它肉少了。但秋季，它们头部的“黄”特别鲜，且价格较其他虾便宜。草虾个大体硕，适合红烧，佐以料酒、蒜泥、葱、酱，也是美味佳肴。虾皮弹，是宁波人对琵琶虾特有的“弹”功美称吧。若你与它身体稍有接触，它就马上弓身反弹，那一击可是要痛得你流泪哦。所以挑选时须用筷子去夹，切莫手抓。你想吃有膏的就看它的背部正中，若有紫褐色粗线条的，即有膏，颜色越深膏越厚；若喜食肉饱满的就瞧它的头颈，颈部有“王”字，且很突出的，肉定很壮。虾皮弹有好多种烹饪方法。可盐水煮，可隔水蒸，可做椒盐的，还可腌制。那些未生膏的价格又便宜的还可制作酱，与生姜一同捣碎放盐，那是蘸土豆、芋艿的好佐料。还可将它们剪段，与洋葱煸炒，鲜美无比。市场上偶有小白虾，它春天最多，秋季则少。它也是野生的。活虾身体灰白透明，死虾渐渐变白。大多数的虾煮熟后都变红了，而小白虾熟了却是粉白色，虾头有些红色虾膏，虾卵也是淡淡的红。虾皮很薄，完全可以连虾皮一起吃。

春天，小白虾很多，那时韭菜鲜嫩，用白虾炒韭菜，非常时令。与苔菜炒，别有风味。小白虾余豆腐，撒些许葱花，那真是人间仅有的美味。春季还有宁波人俗称“生仔虾”，它呈粉红色，烤熟后，颜色特别红润，蜷缩着一肚子的籽粒，特别鲜美。洗净后不要加水，仅加盐，文火烤。立等片刻，就可食。我们一般将它称作咸烤虾，那是“压饭榔头”。干体力活的人尤其喜欢。河虾也是宁波人喜欢的荤食，若是野生的价格不菲，因为它性温，蛋白质丰富，产妇、病人都喜欢它。

夏天，享受涨网虾，那真的只是滨海人的口福。那虾虽小，却特别鲜。不论盐煮还是咸菜煮，都是透鲜哦。城市里的人们只能享受它们的干货了——虾皮，是补钙的好食材。龙虾，是“虾虾世界”在夏天的主角。通红的龙虾引诱着许多年轻人，在炎热的夏天，下班后约上几个好友，进“龙虾馆”品龙虾、闲聊，有滋有味。台虾，现在已是稀有虾了。它个体大，呈淡黄色，为沿海诸村渔民推网所获。网呈扇形，长2米，口阔1.8米，两侧各置一竹竿作边杠，单人操作。涉水推网前进，水深及腰至胸，3—5分钟起一网。捕获物有虾、蟹、杂鱼。此活劳动强度大，很辛苦。所捕获的海鲜特别受市民喜欢，可以毫不夸奖地说，那台虾是“虾虾世界”中的佼佼者。

冬天，“虾虾世界”的虾兵仍很多，主妇烹虾也有新方法。将对虾与粉丝蒸着吃，那虾与粉丝都非常入味。将活皮虾与小梅鱼、小玉塔鱼、小昌鱼等晾干水分，用酱油腌一会，在热锅热油中放入鱼与虾，佐以料酒，文火慢炙。一会儿，鱼香扑鼻，烤杂鱼因活皮虾的加入更加脍炙人口。虾仁炒芹菜、青椒都是上得了台面的菜。将虾与蟹、贝壳类蒸在一起，热气蒸腾，更有家的温馨、冬的温暖。面条、年糕汤等中放几只虾，色香味俱全了。冬天里河虾也身份高贵，油爆虾、苔菜虾都是春节里有档次的菜。

宁波人拥有“虾虾世界”，美味无穷。