去海滩拘蟹

□裘七曜

我从小在故乡象山港畔的海边长大，那里永远是我梦回的地方。当夏日风轻盈的时候，我的快乐像阳光晒满沙滩：看，海鸟在那里迎风而翔，螃蟹在那里横行霸道，望潮在那里轻拥欢笑……它们都有纯粹迷人的容光。

那时，在等待里暑假总是如期而至。匆匆扒上几口饭，带上网线袋或背上卡篓，约上几个神思早已远飞的同伴。穿过晌午静谧的村子，绕过弯弯曲曲的林子，趟过流水潺潺的小溪，翻过鸟鸣迤逦的山道……海，扑面就在眼前。总有一阵欢呼，在此刻响起；总有一阵风驰，在此刻电掣。像麋鹿跳过苔径，细碎的脚步疾速而奋不顾身地扑向那片海涂。

滩涂里总有许多被人踩踏而成的脚潭，它们始终有始无终地延伸着，歪歪斜斜的，却又纵横交叉，你不知道它们的尽头在哪里?那是大海余留的赞礼，在阳下晶莹多芒……而我们，则成了追逐多芒的人。沿着别人曾经踩过的脚潭前行，偶尔，那些“偷懒”的青蟹总爱以此蛰居为家。当我们的脚板从天而降、踩在它那青色滑润的壳上时，它愤怒地挺身而起，并高高地举起了两个大蟹钳，想张牙舞爪却又用恐惧的眼睛盯着。喜不自禁的我们自用一团烂泥甩向它，它动弹不了，束手就擒。

有时，碰到铺天盖地的雷雨滂沱而下时，不明所以的它们在惶恐不安间纷纷举起两只大钳来警惕自卫，或团团盘旋作圆周曲线运动。看到这雨中四涌而出的“奇兵”，浑身湿透的我们也在雨中的滩涂狂奔如飞，忙着拾掇“它们”。

最有意思的是，在“坚如铁”的硬滩或潮水到不了的塘岭间捕捉超级大的红钳蟹。一般软滩涂的红钳蟹人人都会拘。红钳蟹的洞穴是直的，深度也只有20—30厘米，手掌顺着插下去，一捏一提，如囊中探物，手到擒来。或你乘它们密密麻麻在滩涂悠爬时，你平地一声炸雷，再几步狂追。它们慌不择路，到处乱跑。个小的往大的洞穴钻，幸运；个大的往小的洞穴乱钻，被卡了，你幸运。

但那些硬滩上的老红甜蟹似乎老谋深算，岁月在它的心里留下了刻骨的“痕”。“敌进我退，敌驻我扰，敌疲我打，敌退我追”，面对它们，真是奈何不了。终于，有个聪明的小伙伴想出了个别出心裁的好方法。用一根长长的泥龙绳打个活络结粘在红钳蟹的洞口，如地雷战中的“拉雷”。过了会，在洞穴憋不住的它悄露“灯头”似的乌溜眼，警惕地向四周张望，看着没有什么不对劲的，自顾大胆往上爬，露了半个身子。我们的“拉雷”用力一拉，如捆仙之法，十不离八九；即使偶尔失手，也把它们吓得晕头转向。懵了，大多也是成了阶下之囚。

那时母亲常说，只要你们去滩涂了，我把锅洗干净等着好了。母亲的意思是我和弟去滩涂了，肯定会凯旋而归，然后晚上一家子可以津津有味地大快朵颐。当然，那些舍不得吃的、硕大肥壮的蟹，母亲总是用篮子提着，翻山越岭去松岙老街卖。母亲说给我们攒下半年的学费。

我家隔壁的老伯更是拘蟹高手，尤其是拘红钳蟹，每次总是满满两水桶，满载而归。然后碾蟹酱。

至今还记得小时候的几句歌谣：红钳蟹，碾蟹酱；蟹酱臭，出鼻油……我不知道什么意思?总以为是日久见人心抑或患难见真情吧！又有一句俚语叫“老蟹会打洞，小蟹也会打洞”。大意是没有必要给孩子遮风避雨，让他多接触阳光雨露，必要时放手，让他自己去翱翔，相信他会创出自己的一片天地来。

顺提一下，芋艿揾蟹酱味道好。如果那时的家里真没什么可以下饭了，用开水冲蟹酱汤也不错。鲜鲜爽爽的，两三大碗白米饭混合着入口。那滋味如萦绕之魂，至今还在回味……

而如今，蟹酱汤过饭的日子早已一去不返，在幸福像花枝乱颤的日子里，再次回忆那时的“人间至味”，也算是其乐无穷吧！

茄子披紫衣

□安殷

夏日里，胃口不太佳，到了菜场也不知道应该买啥菜。看到摊位上的茄子还带着几滴水珠，一身华丽的紫衣像个大将军贵气逼人，于是就买了它。

这茄子和老家的一模一样。父亲把茄子种在家门口的地里，清晨摘下时，夜里的露珠还挂在上面，煞是好看，一见就是带活灵的蔬菜。茄子很少是自己播种，一般都是买来茄子秧苗，清明前后就可以下种了。茄子的花也是紫色的，很好看，到六七月份天热的时候，茄子就可以吃了。

本地茄子细细长长，洗净，滚刀切开，露出白玉般的内瓤，这是紫衣将军的一片冰心。茄子可以素炒，加点酱油后就变成了红烧。加点肉更好，不妨是带点肥肉的五花肉，先把肥肉炸一下，再炒肉片，最后下茄段，倒入调好的酱汁，小火焖一会，等收汁后就可出锅了。不要怕肥肉，因为茄子很吸油，如此做法，肉香和茄香融在一起，很下饭。

如果变一下，就成了肉末茄子。油热后，加入郫县豆瓣酱、姜、葱、蒜末，爆香，倒入肉末，加点料酒，炒至肉末变白，再倒入茄丁，炒匀，加入白砂糖、生抽和盐，上锅前用淀粉勾个芡，汁水收干即可。

有段时间我迷上了咸鱼茄子煲。咸鱼有很多种，我喜欢本地的乌狼鲞，肉厚味浓。咸鱼要泡发洗净，可以去除一部分的盐分，下油锅煎至金黄色，加胡椒粉、生姜、大蒜、糖，加水，煮开后焖一会，移入铺有洋葱的砂锅煲里。再在油锅里加入豆瓣酱和大蒜，炒香后下茄段，炒到变软后，加水煮开。倒入砂锅中，和咸鱼汇合，再煮几分钟即可，出锅前加点葱段提香。宁波多的是咸鱼干，不妨换着花样来。我试过墨鱼干、鱿鱼干和海鳗鲞，味道酥爽软滑，都很不错。

女儿不太喜欢这类做法，但爱吃凉拌茄子。这做法简单，先把茄子蒸熟，我常常是把茄子和米饭一起蒸，饭熟了，茄子也就熟了。儿时是大灶烧饭时放在羹架上熟熟的，有米饭的清香。放凉后撕成条，加入细盐和美极鲜酱油，淋几滴香油，拌匀即可。这是普通版，我女儿是定要加蒜酱的，在蒜臼里捣好大蒜，拌在茄子里，她才会下筷。

茄子有南北之分。我是到青岛上大学后，才知道有圆球一样的茄子，另外还有一种是圆鼓隆冬的圆柱形，如大炮一般。我第一次在菜场看到后，心里奇怪极了，茄子还能长成这样？怪不得和我老家的茄子味道有点不同。不一样的还有茄子的做法。出学校本部的一号门，走到鱼山路和大学路的交叉口，那里是博物馆的后院，有个小饭店，老乡聚餐常去那里，毕业前去得就更多了。那里的鱼香茄子是每次的必点菜，这是川菜，关键是茄子要油炸过，还要用到郫县豆瓣酱。那家店的鱼香肉丝和木须肉做得也很好，都好吃且不贵。

北方还有炸茄盒，也是用圆形的茄子。把肉泥夹在两片茄子中，裹上面糊，下油锅里炸，其味软嫩鲜香，和炸藕荷的脆爽形成鲜明的对比，但都很美味。

后来吃东北菜，有道地三鲜，除了茄子，还有土豆和青椒。这三种蔬菜都要经过油炸，充分发挥了茄子和土豆的吸油功能，虽然鲜爽无比，但有点油腻了，只能偶尔吃一次。在家里自己做，可以省去油炸的步骤，直接把三鲜炒熟煮软便可。口感是变差了一点，但毕竟吃得健康。

夏天的茄子咋做都好吃，据说还有清热解毒、消肿止痛的作用，可以当做食疗。吃不加油的茄子，比如凉拌茄子，可以减肥。秋后的茄子有了一点毒素，且性寒，就不宜再吃了。

初中时，我曾为自己的肥胖而烦恼。其实体重也在正常的范围内，只是一种青春期的矫情而已，但当时确实甚是苦恼。一个女生写信来安慰，建议我多吃茄子和冬瓜，说这两样蔬菜有利于减肥。如今这封信是找不到了，但这句话，我一直记在心里。

总第6680期 配图 李海波 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn

社址/宁波市宁东路901号 广告部电话/87348429 发行咨询电话/87685669 87682340 定价/每月30元 零售/每份1元 邮发代号/31—84
印刷/宁波报业印刷发展有限公司 法律顾问/素豪律师事务所罗杰律师、胡力明律师 地址/光华路299弄研发园区C12四楼 电话/87298700 宁报集团职业道德投诉/87654321