



## 红钳蟹

□周晓绒

红钳蟹蛮可爱的，雄蟹一只钳，独鳌行天下。这只蟹用来招惹雌蟹，也用来打斗、抢地盘，像个不良青年。它的两只火柴棍般支楞着的复眼，360°雷达般扫射。它见潮水也不怕，还能疯玩，对着潮水做手势、搞鬼脸，皮得很。潮水涨过来，它把大鳌一收，侧身倏忽一下钻进蟹洞。一蟹一洞，单身独处，再大的风雨也独自扛，自强自立得紧。人长大后各自安家，不再聚在一起玩耍。人们就会说：“一只蟹一只洞，钻了没得见。”听着有点伤感。退潮后，它又探头探脑跑出来，吃一些海藻等浮游生物。小脚撑起，嚓嚓在滩涂上爬行，速度奇快，堪比短跑选手。据说它的蟹壳还会变颜色，不知是用来隐蔽还是求偶。滩涂上最不起眼的蟹，也有数种本领，看来行走江湖，也是要有几把刷子的。

我家先生小时赶海，他说红钳蟹是没什么人抓的，一般都是水平差的人才会有兴趣。这种蟹没肉，卖不了多少钱。高手抓望潮，捉青蟹，钓弹涂，挖蛏子。

我老家离海边远，鲜鱼鲜虾吃不到，也买不起，每年一到秋天，就爱腌咸蟹。买蟹也要挑日子，十五、十六的月亮夜，蟹出来觅食，淘气的蟹活动多，更加瘦，就不去买。初一、初二的黑死夜，蟹躲在洞里，个肥，就去买。带一个布袋，倒回几笼蟹。有时碰到熟识的卖蟹人，没带布袋，就顺着蟹篓带回来，下次赶集还给他们。蟹篓竹篾做的，圆筒形。

买回的红钳蟹，倒进口圆底方的脚箩，上面盖着米筛，抬去溪坑淘洗。红钳蟹沙沙沙沿着脚箩爬上来，纷乱出行。为了活命，它们你踩我，我踩你，蟹钳钳在一起，三五只钳成一团。脚力好的好不容易爬到脚箩口，大人用竹刷轻轻一刷，又掉了下去。以为逃出脚箩就能逃命，事实上它活在咸水里，小溪是淡水，它逃走也是活不了的。逃生，只是动物的本能。

挑出死蟹，挑出半死不活没脚的蟹，用来炒着吃。腌蟹必须要活的，否则就会臭掉，坏了整罐蟹。蟹倒进大锅，放盐，用锅铲炒啊炒，炒得它五荤六素，晕死过去，一醒过来，它又开始爬，

于是用锅盖盖住。这是为了把盐拌均匀，保证每只蟹都吃了盐，活活杀死。边上放着晾凉的盐汤，把蟹放进罐子、瓶子里，加盐汤浸泡，用油纸或笋壳封好，把口子扎紧，盖上盖子，放半个月光景，腌熟了才可以吃。

有些嘴馋的，刚腌好蟹腿还在抖，就想尝个鲜。那时不大讲究卫生，但吃了好像也没事。大概亚硝酸盐还未形成，又放了一些“枪毙烧”（当地烧酒），细菌灭了一些，鱼生一样。这样生吃的一般是生猛叛逆的人，小孩是不敢的。

外婆邻居有一个老太太，整天喊：“嘴巴淡死了（方言，指没食欲）。”外婆听见了，准会端一碗腌蟹给她。我天真地问我妈，她干吗整天喊“嘴巴淡？”我妈妈说，穷呀，没菜吃。我豁然开朗，我们小时候也穷，但祖辈的贫困，我们是无法感同身受的。老太太感念外婆的好，就给二舅介绍了贤惠的二舅妈。

红钳蟹没啥肉，腌完嚼嚼一泡渣，就吃点腥气。有人就用捣臼捣碎吃，还会磨成蟹酱。这咸鲜的蟹酱，用来蘸芋艿味道很赞。红钳蟹在饭锅里蒸一蒸，蟹卤很香，倒在白饭中，加点猪油拌饭也很好吃。红蟹钳裹麦饼、蟹卤烤洋芋、蒸芋梗干，都很常见。

弟弟说，红钳蟹腌得好的要数山里人。我有点困惑。他说，海边的人肉多的白蟹都来不及吃，哪会吃没肉的红钳蟹呢？所以他们很少腌。他说广西那边的招潮蟹品质好，产量高，好像也很好吃。

做酒糟蟹，蟹洗净，挖去肚脐，蟹身对半剪开，加盐腌制，加白酒，放点白糖、生姜，最后加酒酿，装罐子密封。等腌得差不多了，就加入芝麻，炒黄豆。没零食吃，夹一筷子豆子芝麻哄哄嘴，也是行的。吃得有点咸，灌一肚子凉茶。

有一阵子，夜宵摊红钳蟹很流行。红烧后放在小碟子里，一碟一碟码着，很诱人，身价立马上涨。现在红钳蟹少了，人们也不在乎肉的多寡，能吃个鲜头就好。一般都是用热油爆炒，熬熟了吃。

每年必定要腌红钳蟹的习俗，老早在岁月里远去，可是蟹卤的醇香还残存在记忆里。

## 有一种像糯米饭的虾

□虞燕

有这样一种虾：体柔壳软，月牙状，呈白色乃至半透明，比饭粒大不了多少，口感鲜美且软糯柔嫩，我们称其为“糯米饭虾”。小时候，一吃糯米饭虾就会想，怎么不等虾长大点再捕来吃呢，肉多了应该更好吃呀。后来才知，人家品种如此，就像圣女果注定不能大如西红柿，桔瓜再怎么努力长也永远赶不上普通南瓜一样。

糯米饭虾大名叫毛虾，属浮游动物类群，随潮流推移而游动，常见于沿岸、岛屿一带。从前，岛上时有摊贩从渔船直接拿货，挑着箩筐走村串巷地叫卖：“糯米饭虾要喂，糯米饭虾要喂（要吗）？”远远瞄一眼，白花花的，摊贩真像挑着两筐大米，却比大米亮，尤其在阳光下，新鲜的毛虾闪耀着碎银般的光泽。

作为一道经济实惠的荤菜，少时，糯米饭虾在家里餐桌出现的频率很高。做法极简单，洗净后加点水，撒上一撮盐，煮几分钟即熟。别看虾个头小，鲜香味却足够浓郁，能飘出老远。煮熟的糯米饭虾不再剔透，装在盘子里，竟有一种白棉布般的纯净与温柔，用筷子夹起一小撮放进嘴里嚼，嫩生生、软糯糯、咸滋滋，鲜气久久不散，这样的家常菜怎会不受欢迎呢？

上学时，母亲大清早买来糯米饭虾，煮熟后才把我和弟弟叫醒。厨房里白汽氤氲，柴火味、米香味、海味特有的香气混合在一块儿，我们翕动着鼻子，嗅觉引发了食欲，咽下口水时，肚子便很配合地“咕咕”叫了。小圆桌上已摆好两碗汤饭，一盘糯米饭虾，一眼望去，三样都白白的，瞧着舒服。汤饭就着糯米饭虾特别香，嫌筷子夹得少，吃着不过瘾，我干脆用小调羹舀着吃。不多会，一碗汤饭就落肚，浑身热乎乎，感觉自己力气都增加了。到了学校，虾的鲜咸味还在嘴里荡漾。

糯米饭虾几乎跟所有蔬菜都搭，炒菜时搁一点，增鲜提味，根本不用放味精了。尤爱糯米饭虾炒韭菜、炒莴笋，深绿浅绿之中夹杂了点点白色，清爽清新，令人眼前一亮。尝一筷，蔬菜的爽口与虾的鲜醇相遇，滋味美妙。岛上有一道汤菜，我们叫“浆”，就是在淀粉里加入水，搅拌，使之成为稀薄的淀粉汤，而后慢慢倒入将熟的蔬菜汤里，起锅，装大碗。纯蔬菜的“浆”未免寡淡，有梭子蟹或石蟹时，切几块进去自然鲜美，然螃蟹不常有，价格也高，还是新鲜的糯米饭虾更适宜更方便，撒一把入汤，能为这道“浆”增色增味不止一点点哦。

小学时的某次运动会，在海军码头大操场举行，结束时，为不远处飘来的香味丢了魂。循香而去，操场边有个奶奶正用小煤炉煎食物，她舀起飘着葱花的面粉浆倒进笊篱，笊篱已入油锅，用筷子夹起若干萝卜丝混入面粉浆，又铺上一层白嫩嫩的糯米饭虾，细细密密的，最后用一勺面粉浆封上。冒着泡泡的油热烈地拥住了它，那种香怎是一个小孩把持得住的，乖乖掏出钱买了一个。圆墩墩亮黄黄的饼被包在纸里，纸逐渐被油浸润，变得透明，顾不得烫嘴，咬上一口，小小的我竟被美味惊得说不出话来，忘了问那叫什么饼。

此后，日思夜想，缠着母亲也做这样的饼吃。母亲根据我描述的，备齐了食材，但加工程序就没那么讲究了。她将面粉调成糊后，加适量盐，糯米饭虾、刨成丝的萝卜以及葱花一股脑儿加进去，拌均匀，用筷子夹起一小团一小团，放入油锅煎。捞起入盘，一团一团紧挨着，金黄中带点点绿，虽跟那个奶奶做的不同，却也自成一味，酥、脆、鲜，我称之为“糯米饭虾饼”。每每咬到糯米饭虾，嫩且香，顿生一种满足感。这道小食在我们家保留了下来，母亲住我这边时，清晨在厨房忙碌，锅铲相击的声音甚是悦耳，不多久，便端出满满一盘子的“糯米饭虾饼”，真是幸福的早餐呀！

海鲜想保存得久，无非就是腌制或晒成干货，虾皮就是毛虾的干制品。有人误以为虾皮是虾的皮，闹了笑话，只因糯米饭虾体小、皮薄，晒干后跟一层皮似的，故名“虾皮”。虾皮分生干品和熟干品，均被装于罐子或塑料袋里，需要时便倒出来一些，非常方便且实用。熟干品简直可作为零食，有事没事嚼一嚼，既解馋又补钙，要知道，虾皮可是有“钙库”之称的啊。

虾皮作为纯天然味精，食用方法多到数不清，可谓百搭圣品，虾皮蒲瓜汤、虾皮摊鸡蛋、虾皮拌豆腐、虾皮火腿蛋炒饭……实在没菜时，烧壶开水，冲个泡个虾皮紫菜汤，那可是岛上的经典菜，两鲜合一，一口一口喝下去，抚慰了味蕾，滋润了肠胃，余味悠长。

小身板的糯米饭虾，在众多海鲜里并不拔萃，但人们喜爱的就是那种家常气，素朴却不寒微，平易而不自轻，就如多数人的生活。