

螃蟹为秋添美味

□林亚玉

江南十月是个色、香、味俱佳的季节，稻谷黄，棉花白，柿子红；橘子甜，板栗粉，芋头糯。西风起，蟹脚痒，河里、海里的“十脚划船”（宁波人对螃蟹戏称），争先恐后想爬上岸向秋献殷勤。

河里的螃蟹，宁波人称之为“毛蟹”，确是名副其实。那一对取食和抗敌的大螯密生绒毛，毛越浓，说明它已成熟且壮实，青背白肚金爪黄毛是对高品质毛蟹的评价。毛蟹喜欢“斗水”，碇闸放水时，它们喜欢去斗水，结果被网兜住了，大闸蟹的别名大约如此来的吧？上世纪五六十年代，水稻田、棉花地的水沟旁，常有毛蟹出入，居民家厨房的阴沟洞里也能瞧见它们的踪影。在河边淘螺蛳，有时也能逮到一两只呢。后来使用农药，毛蟹也就逃生别处了，野生的很少见到了。

桂拂清风菊吐蕊时，毛蟹成熟了，“蟹封嫩玉双双满，青凸红脂块块香”，引来多少文人墨客的赞许。唐大诗人李白曾吟过：“蟹螯即金液，糟丘是蓬莱。且须饮美酒，乘月醉高台。”传说苏东坡常以诗换蟹：“堪笑吴中馋太守，一诗换得两尖团（雄蟹、雌蟹）。”“不到庐山辜负目，不食螃蟹辜负腹。”曹雪芹借宝玉之口，说出食蟹的“爽”：“持螯更喜挂阴凉，泼醋擂姜兴欲狂。”

明代，能工巧匠为文人墨客食蟹制作了锤、镊、钳、铲、匙、叉、刮、针“蟹八件”。食蟹工具让文人墨客将食蟹变成了文雅、潇洒的饮食享受。小巧玲珑的金、银、铜餐具成了身份的象征。敲、撬、挖、剔、刮，那蟹黄、蟹膏、蟹肉被吃得一干二净。寻常百姓，自己织罾网去河边、碇边捕捉，也是一种乐趣。吃毛蟹就凭手一双，掀开蟹盖，除去蟹腮，去除蟹心，摘除蟹胃，即可大快朵颐。现在婚宴上的蟹都是用绳绑着蒸的，我家母亲则是用大针在蟹眼睛边扎两针，先用文火蒸，慢慢加大火，那蟹也不会受热挣扎而掉腿脚了。我家婆婆蒸毛蟹则另有窍门，家里人多蟹少，就舀出几调羹自制的豆瓣酱在蓝边大碗里，佐以蒜泥；将蟹一分为二，倒插在酱上。饭熟时，揭开锅盖，那个奇香扑

鼻！后来，我在大酒店里居然也见到此道蟹，只是酱放得少些，餐具是白盆子，味道还是婆婆蒸的好吃，抑或是大镬头饭蒸的缘故吧，我在心里更佩服婆婆。

宁波人熟悉蟹，或夸张，或反其意而用之生活中。戏谑老实人偶尔反击欺负他的人谓“死蟹也要吹吹白（吐水泡）”；喻运气好为“烤熟毛蟹爬进来”；说事情糟糕了是“死蟹一只”；讽刺一个比一个没本事“一蟹弗如一蟹”。

镇海、北仑原有海涂10万亩，海岸线长100余公里。北起澥浦，南至三山，海涂由淤泥粉细沙组成，泥质柔软，浮游生物丰富，宜青蟹、沙蟹、红钳蟹、贝壳类生长，还有随潮进入觅食的梭子蟹、虾等。青蟹俗称罍蟹。我家几个小叔子不仅会用罍网兜青蟹，还会用缙网下涂推缙。缙网口宽约两米左右，尾半米，扇形，目密，两侧各置一支乌竹作杠。下涂前，他们着婆婆做的软底鞋（类似上山袜），以免被贝壳割伤。背负驮箩，手握杠竹，在潮位深及膝盖至胸部间，涉涂逆水推网前进，就能捕获青蟹、鲈鱼、梅鱼、泥鱼等。在长有芦荟的滩涂上，潮退后，有时也能见到蛰伏在水洼处的大青蟹，那是又一种惊喜。若是母蟹，腿粗肉满，膏满脂丰，清蒸之后，鲜美异常。推缙来的小青蟹，婆婆有时煮菜羹，有时煮豆腐汤，都是鲜美无比。青蟹炒九月茭白又是另一种风味。节假日，一大家子人围坐一起，大镬米饭，透骨新鲜海鲜，那味道真是令我想念到如今。

作为“鱼米之乡”的宁波，滨东海，海产资源十分丰富，海里的螃蟹品种更多。我们日常在菜市场上可以看到的白蟹，即梭子蟹，一入秋就能吃到，那时的蟹肉洁白、细嫩。深秋的时候，团脐就生凝脂似的膏，用来作炆蟹，那是最佳的，为海蟹之上品。

三眼蟹，与白蟹很相像，但壳的下方多了3个卵圆形的斑点，酷似眼睛，故名。三眼蟹味道也鲜美，但比白蟹稍逊一筹。此外，还有石蟹、花斑蟹、扁蟹……

金秋醉人，螃蟹鲜美。毛蟹、青蟹、白蟹随你选。



池塘采菱记

□张存

采菱去。同事M君竟如孩子般兴奋了一夜。真是可爱的人。他开车稳，眼观六路。我和Q君坐着，唠嗑。

车到目的地附近，我打电话确认具体位置。电话那头是位古稀的老妇人，倒是讲得清楚，可我依然是一头雾水。我是路痴。这可苦了开车的人，兜兜转转，在村里绕了个把小时。我倒是没闲着，看了篱笆上紫色的牵牛花，摘了一枚弯月形的扁豆，摸了伸出藤蔓的南瓜，瞅了几眼即将成熟的橘子。满目的田园风景，使人陶醉。

最终，还是在路口等老妇人来接。在路边摊，买了只西瓜解渴，丝丝入味。眼见不远处有人招手，不用猜，是女主人无疑。果不其然。

带路的老妇人虽年过古稀，却显年轻。头戴一顶圆帽，鬓角露出一缕银丝，肤色白皙，说话轻柔，音色极佳。我们仨随她去往那长满菱角的池塘。一扇小门，隐在竹林间，进去后才发现别有洞天。

曲折折的小径，一侧是池塘，另一侧也是池塘。塘面上，浮着密密麻麻的菱叶，你挨着我，我挨着你，显出亲昵的样子，池塘中弥漫的水汽，映衬得如同仙境。我惊讶又惊喜。

到这里买菱角，是由了一则新闻。报上说一对七旬夫妻，在池塘种菱，疫情使他们即将成熟的万斤菱角无处销售，因此愁眉不展。我将此事说与朋友听，他们和我的想法不谋而合。于是，便有了这次的结伴而行。虽天下小雨，心却暖意融融。

“老头，他们几个来买老菱。”我这才注意到池塘对岸有位老伯。“老伯，我们特意来买

菱角的。”M君接上话茬。老伯向我们走过来。近一些了，看他的衣服，全被汗水浸透，贴着肉。他的腰笔挺，一点看不出古稀老人的样子。

“他忙了一上午，毕竟……”老妇人的话语中透着爱怜。老人进到屋中，出来时，已穿了半身的胶皮衣，拎着一只蓝色的方桶。他从我们边上走过，顺着塘沿，迈入池水里。他采菱时的专注和娴熟，我都用手机记录下来，待回去细细品味。思绪倒是流转到四十年前那个夏天。

那年，我随父母去阿姨家。姨父是沈家站的铁路工人，他们一家都在那里生活。房子简陋却很干净。姨父喜欢养鸽子和金鱼，将寻常的日子过得有滋有味。他家的附近，有个小池塘。那天，姨父拿了只大的红木盆，对我说：“走，采菱去。”我高兴地跟着出门。姨父将大木盆放入池中，让我坐进去。我不会游泳，又怕倾倒，坐得别别扭扭。姨父说：“别怕，我在呢。”说着，也跟着下水。池塘的水不深，刚好到姨父的腰。他推着盆，一点一点地移。即而翻起菱叶，看看下面是否有菱。一篷叶子下，是有几个菱角的，紫色的蝙蝠形状，好看极了。姨父顺着茎，采下来扔到盆里。还剥了个塞到我嘴里，真甜！这味道一辈子也忘不了。他们早已不在那里住了，可我童年美好的时光，还在的。

待我回过神，老伯已到了池塘中央，他的背影那么亲切而熟悉，犹如当年的姨父。

我记得往年去嘉兴时，总会买些那里的菱角回来。是煮熟的菱角，很糯。我的菱角情结，该是童年的延续，无论多久都如此鲜活。

“秋日心容与，涉水望碧涟。紫菱亦可采，试以缓愁年。”这是梁江淹的《采菱曲》，据说是解乏忘忧的良药。此时的我，颇有入桃花源之感，不亦乐乎。

池塘采菱，遇见童年的自己，心中便有了大欢喜。雨不知何时停了，雨后的空气格外清新，闻一闻带着仙气的菱角，我为之沉醉。



总第6888期
配图 汤青
投稿邮箱：
essay@cnnb.com.cn