

赶夜潮

□吴林祥

初秋夜晚,约上三五好友,提着玻璃小方灯,到退潮的海涂中去捡海贝、抓沙蟹、捉弹涂鱼……统称为赶夜潮。别以为在被晚霞涂抹的海涂上,享受凉爽的海风,脚踩细软的泥涂,目之所及尽是沙蟹、弹涂鱼、泥螺等可爱的小动物,像是在参与一场新奇有趣的游戏。实际上,赶夜潮是一种艰辛的劳动。

在昏黄的油灯下,在埋过小腿的泥涂里,长途跋涉几个小时,躬背弯腰快速起伏捕捉猎物,需要消耗大量体力,往往折腾到后半夜才回家。

沙蟹是蟹类一种,生活在近海滩涂中,呈土黄色,全身腹和脚都有节,背负方壳。蟹体虽只有一块麻将牌那么小,但也有十只脚爪,细长细长的。大爪称蟹钳,比小爪还长,平时盘弯在蟹身前,只是取食工具,起不了那种“长臂管辖”的作用。爬行时只能横走,又谓趴脚沙蟹。蟹躯中窗扇似的结构叫蟹咀,咀上方生有一对火柴梗眼睛,无事横放,有敌竖望。沙蟹很勤快,打洞的沙泥要抟成团,抱到洞口才弹出去,所以沙蟹洞穴往往有扇面的泥球阵。沙蟹壳粗肉少,鲜味差,不过每到三伏季节,蟹肉结实,壳生黄膏,市民们常买来磨蟹酱、糟沙蟹或生炒过酒吃。

弹涂鱼比泥鳅略小些,体形瘦长,全身褐色花斑,长着青蛙似的大眼睛,有胸鳍、背鳍、尾鳍,鳍黑紫且有纵纹,生活在浅海滩涂和入海河口附近。平时用胸鳍当脚爬行,紧急情况以胸尾两鳍为支撑,借力弹跳,是钻泥打洞的好手。水上跳跃的姿势也很美,嗒、嗒、嗒……能跳出一串串大小不一的同心圆。弹涂鱼肉质细腻,味道鲜美。上世纪九十年代前,乡村缺少玩耍的东西,大人们往往将捉来的沙蟹、弹涂鱼系上线,作为儿童们“会动”的玩具。

赶夜潮要季节与潮位相契合。盛夏高温闷热,落潮时最好正黄昏,小海鲜们白天闷在泥涂里难受,太阳落山,凉风习习,正是出洞透气、出门纳凉的好时机。傍晚,我们几个伙伴各自携带工具出发,等大潮退到一半时,夜幕开始拉拢,每个人背好竹篓,系好藏物袋,点好煤油灯,离岸下海。来到了软泥涂,沙蟹、弹涂鱼多起来。沙蟹们有的翘脚健身,有的吐沫练气,有的漫不经心地爬行,有的则面对面相望像是在商商量量,不知是定力足,还是视听差,人到了它们身边也不赶快逃跑。弹涂鱼此时也会出洞玩耍,有单身狗,也有情侣伴,有趴着不动,也有悠闲漫游,但都机警,看见灯光,人未靠近,胸鳍一扒,尾鳍一甩,转身逃之夭夭。为了多捉些弹涂鱼,玻璃灯要三面贴纸遮光,以蒙蔽它,等它反应过来时,已被快步上前的赶潮客紧紧捏牢。

刚赶夜潮时不知诀窍,老是在人家后面转转,所获得的东西自然只是别人的一半。时间一长便摸出了门道:戴好手套(防止被沙蟹壳戳伤,也防弹涂鱼滑出),人随潮走,心思要集中,捕捉时下手要快。一番规范操作下来,收获颇丰。头批货抢到手,量少点也就无所谓,返回途中还可顺道捡拾些虾蛄、花蛤、蛏子等。

“上山一蓬烟,下海一餐鲜。”各种透骨新鲜的小海鲜可以炙烤,可以清炖,可以红烧,也可以煲汤,那味道鲜得让人流口水。

红膏炆蟹

□和风

没有一位大厨能烹调出一道合适所有人口味的菜肴,此话当真,否则就不会有众口难调这个成语了。但有一道菜像是蓄谋已久迎合你的极品,无论是在低俗、熙攘的夜宵摊,还是在衣香鬓影的大酒店,一次次地成为不俗的亮点,展示它的优雅品质和魅力,与食客共舞。

这道菜当属红膏炆蟹,当它以胭脂的红膏、冰肌的雪肤呈现在白玉般的腰盘上时,再点缀几瓣葱绿的香菜,美得让食客窒息。我小时候,奢望的是一个季度或半年中,有一只红膏炆蟹的蟹脚钳和三大海碗白米饭的饕餮机会。那时红膏炆蟹便宜,白米饭珍贵,定粮又限制了民众打饱嗝的想象。在我的美好规划中,盛好满满一海碗白米饭后,筷头伸进蟹脚中,用“鹭鸶腿上劈精肉,蚊子腹内剜脂油”的精神,把蟹肉掏出来或用嘴吸出来,然后像松山挖土一样把白米饭扒进嘴中。想到那一刻的幸福,常常吞口水。

我有一位西北朋友,对羊肉的吃法,学问高深而玄妙,甩出我无数条大街小巷。某次来宁波,走进烛光摇曳的餐厅包厢,看到瓷色典雅的腰盘上卧着红膏炆蟹,立刻对其凝脂似的膏和雪肤般的肉惊讶不已。在慢饮几盅酱香型白酒后,朋友夹起一块丰腴的红膏入嘴,一声动情的“好鲜”后,又把一块剥了壳、蘸过醋的蟹腿肉送入老早撮起的嘴,又是一声“好鲜”。

那天请客,红膏炆蟹上了两盘。食毕,没留下一丝蟹黄蟹膏和蟹的断肢残臂,堪称光盘行动的典范。

咸炆蟹是宁波人一年四季的菜,但红膏炆蟹是所有咸蟹队伍中的优秀代表。从蟹的年龄来看,儿童期的蟹不宜做咸炆蟹,宜做蟹酱。某次我去象山,朋友送我一箱蟹酱,正告我:“蟹酱下饭杀格!”象山方言“杀格”是厉害之意。果然,回家吃饭,饭量大增,米饭哗哗地扒下肚,老婆看我的目光很惊讶,怀疑我可能在外被人当驴使。

青春期的蟹壳软,一般不适合腌制咸炆蟹或红膏炆蟹,只能做蟹糊。蟹糊下饭,特别是吃泡饭,相当完美。宁波人称蟹糊为“压饭榔头”。试想,所向披靡的铁榔头往钉子一砸,无处逃窜的钉子只能钻墙壁和树木。我在洪塘荪湖做末代知青时,寒冬季节能参加挖河、修渠兴水利的劳动,中饭是白吃的。而我们插队期间,闲时吃稀饭,平时半干半稀,众多知青就是冲着这顿米饭去的。饭是蒸的,颗粒饱满,菜是萝卜红烧肉,肉仅有指甲大小,萝卜大如拳头,一碗萝卜红烧肉中,能捞到两块以上猪颈脖间的槽头肉已是万幸了,且多是肉骨头。当时,生产小队有位关系不错的知青悄悄带着一瓶蟹糊,我们筷头蘸蟹糊吃饭,立刻饭量大增,吃饭神速。

咸炆蟹是红膏炆蟹的替补队员,但因没有红膏,身份掉下一大截。咸炆蟹的出现多半在单位小食堂包厢,价格便宜,招待客人马马虎虎过得去。单位的集体年夜饭中,咸炆蟹登场机会多,原因是红膏炆蟹本身红膏不多,出席集体年夜饭的人多,会引起争抢,从而带来骚乱或破坏祥和气氛。

进入每年的腊月,是民间高手腌制红膏炆蟹的黄金时间。不咸不淡的红膏炆蟹,可下酒下饭,两全其美。据说,腌制红膏炆蟹对盐分、水和蟹的要求一丝不苟。海曙高塘农贸市场西边有一对朱姓父女,经营各类蟹的买卖,几十年来我一直是他们的顾客。腊月期间,我向他们买来上品的红膏蟹,又让他们帮我腌制。一星期或半个月,去门店取新鲜腌制的红膏炆蟹,储入家里的冰箱,春节可以招待客人或一家人吃。

总第6896期 配图 李海波 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn

