



总第6986期 配图 李昊天 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

夏天的河虾

□子君

夏天，海棠飞尽，枇杷黄熟，栀子花身携暗香盈盈而来。

小河的水流日渐回暖，水底深处蛰伏了一冬的河虾开始浮游漫舞。此时雄虾身肥体壮，雌虾籽满壳软，正是垂钓好时节。

落日余晖下，晚霞映红了钓虾人的脸庞。三三两两盘踞在村中小河两边的垂钓者，少了钓鱼时的独坐和专注，这边走走，那边看看，彼此递根烟聊几句看看对方的收获，然后瞟两眼鱼竿的动向，时不时慢悠悠地提起竿子，收上几只或黑青或透明的虾儿扔进桶里。有经验的钓手，会同时摆放四五条鱼竿，一竿绑上两只钓钩，悠悠哉哉间，几十只河虾便已落网。然后收拾渔具，打声招呼，在其他垂钓者艳羡的目光下踩着轻快的步伐离开。一人，一竿，一桶，披着蛙声虫吟，穿过粼粼水田，在落尽的夕阳中远去，渐渐浸染成一幅画……

浅夏总是令人慵懒，自然得做个浓油赤酱的油爆河虾提提胃口。河虾剪去须爪，先起锅油炸至虾壳酥脆备用，另起底油放入葱段、姜片、蒜片，入炸酥的河虾翻炒几下，放白糖快速翻炒。白糖遇热融化迅速包裹住河虾时，几滴老抽上色，生抽调味。“吡吡噼噼”间，外脆里嫩，红润发亮，盘中不留半点汤汁的油爆河虾上桌。一碟河虾，一杯小酒，一个眼神的交汇，烟火味中滋生出无限小欢喜。油爆河虾浓油赤酱，吃多了难免生腻。江南水乡巧手的主妇，将河虾灌醉了吃，称为“醉虾”。热辣的白酒注入，晶莹的虾体几近透明。撒点白糖、细盐，抓一撮蒜泥、香菜、姜末，滴几滴麻油、生抽，加盖腌制。一群虾浸润在杂陈五味中，满盘子蹦跶，“噼里啪啦”一阵乱响，如琵琶声声珠玉落盘。些许时候便沉沉睡去，只有微微抖动的虾须和虾爪暗示着它们已经醉了。

汪曾祺写醉虾：“我们家乡的呛虾是用酒把白虾醉死了的。解放前杭州楼外楼呛虾，是酒醉而不待其死，活虾盛于大盘中，上覆大碗，上桌揭碗，虾蹦得满桌，客人食而捉之。用广东话说，这才真是生猛。”虾儿醉后的姿态跃然纸上。白酒河虾一相逢，便胜却人

间无数。经验丰富的老食客，只需舌尖轻轻舔触，嫩滑甘甜的虾肉不知从何处便被吸入唇齿之间，只余下完整透明的虾壳，轻轻躬身于盘上，依然栩栩如生。

有一次，无意间在网上看到齐白石的《虾趣图》，画中之虾形态各异，或栖息于荷下水草，或成群结队水中嬉戏悠游，触须似动非动，欲从纸上跃跃而出。定然是齐老一边喝着酒，一边画着虾，酒液顺着他长长的白胡须滴入墨中。微醺的墨色沾染笔尖，忽浓忽淡间，轻灵纤细的群虾游弋纸间。

也许，醉虾，醉它的是酒，齐老画中的虾，醉它的是墨吧。

初夏追鲜，追的是那一口鲜甜，河虾是初夏鲜味里的绝对主角。清人李渔在《闲情偶寄》中认为，世界好物利在孤行，提倡上等的食材无需过多的载体，还是得吃其本味。宋代文人林洪的《山家清供》里也极其推崇“傍林鲜”，初夏山间挖笋人，会在林边支起小炉子，煮笋尝鲜，图的是山野的清气，使的是一股子性情。

无独有偶，楼下的小河边不知何时新增了一个垂钓者。每每于傍晚之际，携一把矮凳、一只小炉、一桶山泉，还有一瓶小酒，于草坪上铺开摆放，待河虾上钩，拉竿、取下，抛入锅中余烫。只几秒钟，河虾便脸红耳赤，缩成一团。垂钓者剥壳取肉，下酒。动作麻利，一气呵成。看着这人一脸陶醉，此时烹出的白灼河虾自当是汪曾祺笔下鲜美无比的“起水鲜”吧。肆意江河湖海间的豪情，绕过弯弯的小河，一路飞扬。

这一幕看得先生眼红手痒，文质彬彬的他开始起早贪黑、日晒雨淋地加入了垂钓者的行列。虽然因为痴迷钓虾屡遭我白眼，家中的一日三餐却也多了几分活色生香。三鲜汤里，碧绿的青菜、橙黄的蛋饺间夹着几只红艳艳的白灼河虾，闷热天气被压抑的食欲豁然开启；丝缕分明的阳春面上，浇一勺油爆虾米，倍添鲜香；洁白如玉的龙井虾仁，春天清新的气息迎面而来……初夏的河虾，一咏三叹，余味无穷。

夏天，与一只河虾邂逅，寻常的日子，便多了几分小闲趣、小滋味。

智取跳跳鱼

□毛亚莉

这个时节，象山西湖港浅滩跳跳鱼旺发。每当退潮时，都会迎来一拨赶海人下涂捕捞。他们在滩涂上一捕就是几个小时，等到涨潮时，才提着满桶满筐的小海鲜带着一身泥水陆续回家。

当我赶到海边时，潮水还没退远。一个六十多岁的赶海人正背着个木质海马走过来，他一边打量我，一边咧着黑洞洞的嘴朝我善意地笑。当我跟他说明来意时，他取下肩上的海马递给我。他说我没有下涂经验，如果不用海马，根本寸步难行，因为这里的泥涂比较软，一脚踩下去就没人敢去。

有关跳跳鱼，我出门前查过它的底细：跳跳鱼，又叫弹涂鱼，当地村民叫它“弹糊”。它是一种进化程度较低的古老两栖动物，也是唯一能在泥涂上活动的鱼类。每年11月天气稍凉时，它会钻进穴洞冬眠，开春时又钻出来。它很机敏，十八般武艺样样精通，能游会跳，还有“翅膀”，会飞，经常匍匐于滩涂，一有动静就会钻进洞里，捕捉它不容易……到底有多少不容易，我此番正准备体验一下。

捕捉跳跳鱼的方法有很多，有的用钩子钓，有的是徒手捉。经验丰富的赶海人会根据它的踪迹，判断它的藏身之所，然后用脚踩下去，将洞堵住；把泥扒开，鱼就手到擒来。而这一带村民捕捉跳跳鱼的神器是——小竹管。

褐色的海涂在阳光下反射出一片光亮，许多大大小小的跳跳鱼在泥涂上跳来跳去，非常活跃。有的即便不跳动，也不停地摆动着小尾巴，像患有多动症。跳跳鱼形状如泥鳅，长十厘米左右，体侧扁，无鳞，肤色跟泥涂差不多，背上有花纹，两侧脸颊聚着一簇白色的小雀斑。两眼长在头顶，并非聚在一起，眼球鼓出。总之，相貌十分难看。大叔说，跳跳鱼长得虽然丑陋，但很有趣。它们一只眼睛专门用来搜寻食物，另一只眼睛用来防敌，就像俗话说的“一眼观天，一眼顾地”；它们经常会在嘴里含上一口水，以此延长在陆地上停留的时间；当洞穴缺氧时，跳跳鱼夫妻配合默契，会不断地轮流到洞口吸进空气注入洞中，以缓解氧气不足的状况。

在大叔的指导下，我骑上海马。这海马是一种小而灵巧能

在泥涂上轻快滑行的船形工具，长约一米多，宽约三十厘米。海马前有扶手，扶手上绑着个克笼。中间有块方形海绵，海绵前面叠着几捆长约三十五厘米的小竹管。作业时，一只脚跪在海绵上，另一只脚在泥涂上划行，稍微用力一蹬，它就会在湿滑的泥皮上向前“溜”去，跟溜冰差不多，比起赤足行走要省力得多。

海马划去的方向，跳跳鱼纷纷逃进洞里。涂面上洞洞很多，有的是红钳蟹的洞，有的是跳跳鱼的洞。大叔经验丰富，能辨认。我紧跟着他，见他把竹管一根根插在小洞洞的边缘，并随手捞了把泥将原来的鱼洞堵上，然后用手指在洞边划个半圈作记号。他说，这小竹管伪装鱼洞没有动静以为安全了，就会拱开涂泥出来玩耍，到时若有鸥鸟飞过或行人走过，它急着逃命，一不小心走错“家门”，一头栽进小竹管，就成了我们的盘中餐。好一个“兵不厌诈”！这小竹管上头空下头是竹节，鱼一旦进去就出不来。

几捆小竹管全部安插完毕，我们便回到岸上。现在涂面静悄悄的，看似风平浪静，实则“十面埋伏”，处处是陷阱。大叔说快到饭点了，我们先去吃午饭，等两个小时后再来这里取竹管。他说这招叫“候潮”，我觉得这招其实就是“欲擒故纵”、“引君入瓮”。

下午一点左右，潮水开始上涨。我们来到海滩上，循着先前海马溜过的痕迹，找到那些竹管，然后一根根拔出来。有的竹管里装着一只跳跳鱼，有的装着两条甚至三条，也有少数几根是空的。我们每收一根竹管，就把竹管里的跳跳鱼倒进克笼里。收完后掂掂重量，约有两三公斤，收获颇丰。

跳跳鱼于我虽然是第一次捕，但已经是第N次吃了。它无鳞少刺多肉，肉质细腻爽滑，口感鲜嫩清冽。它身价比较高，因为营养丰富，是高蛋白、低脂肪、高维生素的食品，具有滋补功能，日本人称之为“海上人参”。这种鱼，我们海边人经常吃，对它的烹调也颇为内行，吃法五花八门，有清炖、红烧、余汤，最常吃的方法就是用它做冬瓜汤，不挖肠子，吃起来鲜中带点苦，有点咖啡的味道，回味很好。