

海南食蟹记

□武红旗

我是幸运的。

第一次吃螃蟹,就吃到了鼎鼎大名的和乐蟹。那是1996年底,我入伍刚到海南的第一个春节。部队里有个不成文的规定,逢年过节全连官兵集体聚餐。所谓“聚餐”,其实也很简单,就是中午吃饭时比平常多加两个“硬菜”,破例给每人发一瓶啤酒。这次聚餐加螃蟹,司务长也是狠了几狠才下定决心的,一为过新年,二为欢迎我们这些新兵。不过,那时候的我对螃蟹并不“感冒”,虽然在书上、电视上也见过螃蟹,但在现实生活中并不曾与它们有过任何零距离接触。在我心里,“横行八道”的螃蟹就是一个欺凌弱小的坏家伙。

其实,说从小到大一次也没有接触过螃蟹也不确切。我曾经在母亲买来的虾皮中偶遇过一两只指甲盖大小的螃蟹。它干巴巴的躯体红彤彤的,像一团小小的火焰,倒也引人注目。出于好奇,我特意把它挑出来拿到小伙伴面前显摆。如今看着眼前真实的螃蟹,我却一时不知所措了。班长笑着说:“这是和乐蟹,很有名,你尝尝,很好吃的。”和乐我知道,我们现在驻扎的小镇就是和乐镇,但和乐蟹还是第一次听说。看着螃蟹被蒸熟了还耀武扬威的样子,我忽然想起鲁迅先生的话:“第一个吃螃蟹的人是很令人佩服的,不是勇士谁敢去吃它呢?”这句话终于引起了我的共鸣。至于第一次我是如何吃下那个螃蟹的,那个螃蟹又是什么味道,如今已经

想不起来了。

直到有一天,我读了李渔老先生的《闲情偶寄》,熟读了他的“吃蟹经”后,才对螃蟹从心里涌起一种好感。李渔自言:“螃蟹终身一日皆不能忘之,至其可嗜、可甘与不可忘之故,则绝口不能形容之”。他不屑别人笑他“嗜蟹如命”,反而戏称购蟹钱为“买命钱”。每年螃蟹还没上市,他就早早把钱储存起来,只待螃蟹上市便大买特买。据说从螃蟹上市之日起,他每天都吃,从不间断。为了季节过后还有螃蟹吃,他还派专人——蟹奴,糟上几瓮,醉上几瓮,放着慢慢吃。如此嗜蟹如痴的老头,性情本真豪放,不虚伪不矫情,真是太可爱了。我也从此爱上了吃蟹。

第二次吃蟹,我就自然多了。排里一个机师给孩子过生日,请大家去驻地饭店吃饭,席间上了道“清蒸螃蟹”。我夹起一个放在餐碟上,学着别人的样子慢慢吃起来。先撕下肚脐,掰去上壳,并随手用筷子把蟹壳里附着的蟹黄挖出来,放在餐碟一边,然后清除蟹鳃。为什么这次吃蟹我能处理得如此有条不紊呢?大概是“一回生,二回熟”的缘故吧。我把蟹黄蘸点姜醋汁,放入口中,味道真鲜啊,仿佛春天的第一缕花香,清清淡淡,而又绵绵不绝。怪不得人们都说:“一蟹上桌百味淡”“吃遍天下百样菜,不抵水中一只蟹”呢。

虽然我们的连队就驻扎在和乐镇上,离海边不远,但也不能常常吃到螃蟹。有天我突发

奇想:既然我们离海这么近,何不自己去抓点。我把想法跟两个老乡一说,他们很支持。说干就干,趁个星期六,向排长请了一天假。出了营门,我们就以百米冲刺的速度向海边跑去。离我们最近的海边大家经常来,很熟悉,都是松软平坦的沙滩,根本没有螃蟹,我们决定走远一点。我们沿着海岸线漫无目的地走啊走,也不知道走了多远,终于看见一片礁石丛,在那一半裸露的礁石上面静静地爬满了黑压压的螃蟹,大家激动的心都快跳出来了,仿佛历尽千辛万苦,终于发现了宝藏一样。可是我们高兴得太早了,还没等蹑手蹑脚地靠近,它们便快速消失在茫茫海水中了,后来接连发现几处,都是如此。大家都泄劲了,但又不甘心,就翻开脚下的石头,抓小螃蟹。直到天黑,我们也没抓到一只大螃蟹,便发泄似的把那些小螃蟹一个比一个远地扔进了海里,嘴里还不忘嘟囔一句:“淹死你们”。

后来,我退伍回到家乡,家乡也有了翻天覆地的巨大变化,一改往日的贫穷落后面貌。农贸市场出现了许多卖螃蟹的摊位,而且都门庭若市,生意兴隆。虽然这些螃蟹的个头没有和乐蟹大,但看着它们爬来爬去的欢活样,我的食欲一下被勾起来了。通过询问卖蟹老板才知道,这是毛蟹,也是河蟹,学名中华绒螯



蟹,淡水养殖,营养丰富,肉味鲜美。我吃过之后,感觉味道虽然稍逊和乐蟹,但也足以解馋,足以慰藉一下我和乐蟹的相思之苦。后来有朋友向我推荐了一种“六月黄”的螃蟹,吃了一次,感觉味道不够鲜美,便没再吃过。虽然那种螃蟹价格便宜,不分公母个个有黄。

在我有限的食蟹经历里,觉得能与和乐蟹相媲美的,莫过于阳澄湖大闸蟹了。我有一个苏州的战友,有次来菏泽看牡丹,给我捎来一些阳澄湖大闸蟹,并教给我许多如何挑选螃蟹的小窍门。他说,要想知道螃蟹好坏,一看蟹壳,如果壳背上呈黑绿色,而且有光泽,说明这个螃蟹肉厚壮实。二看蟹足,凡蟹足上绒毛丛生,就表示这个螃蟹成熟健壮。三看肚脐,凡肚脐凸出来的,都说明膏肥黄满。四看雌雄,俗话说的“九雌十雄”“九月团脐十月尖”,讲的就是吃螃蟹要分季节,九月要吃母蟹,因为这时的母蟹蟹黄最丰满;到了十月,要吃公蟹,因为这时的公蟹蟹膏最厚。

实。这个道理我懂,孔老夫子不是早就说过“不时不食”吗?强调了时令的重要性。后来,他还絮絮叨叨地向我讲了那个法海和白娘子的故事。那天,我们两人都在唏嘘感叹中喝多了。虽然牡丹花开的时节,并非螃蟹黄满膏肥的季节,但这并不重要,重要的是,久别重逢的喜悦,足以让那次的阳澄湖大闸蟹多了许多值得回味的意义。

最近去酒店吃饭,朋友点了一道“避风塘炒蟹”,原料用的是梭子蟹,吃过以后我感觉一般。将梭子蟹斩成块,拍粉,炸酥;蒜蓉用水冲去粘液,同面包糠一样,分别入热油中炸至金黄色,然后把螃蟹、蒜蓉、面包糠三者同炒。食之酥脆可口,蒜香浓郁。唯一美中不足的是,螃蟹没了螃蟹味。

题目说的是《海南食蟹记》,不想说来说去扯远了,就此打住。不过,说句心里话,这辈子我是忘不掉在海南吃螃蟹的经历。我从心底由衷地感谢那些经历,感谢那些日子留给我的美好回忆。

半碗腐乳汁

□曹化君

的,临近吃饭的点便准时出现在我家小卖部,一手拐棍,一手花瓷碗。母亲伸手接过老奶奶递来的花瓷碗,舀上小半碗腐乳汁,再夹进一块豆腐乳,递给柜台外的老奶奶。老奶奶伸手接过,挂起拐棍就往外走。整个过程,甚至一句话都没有,仿佛流水线作业。

有一天,老奶奶没有来。第二天仍然没来。

第三天,母亲把饭菜端上桌后便转身朝大门外走去,嘴里嘟哝着,是不是病了?

不大会儿,母亲回来了,手里端个花瓷碗,走进小卖部,又从小卖部里走出来,走到我跟前,把花瓷碗往我脸前一杵。我望着米糊糊一样的小半碗腐乳汁说,我不吃腐……后面的两个字还没出口,便被母亲挡了回去,她把碗递到我手边,说,给奶奶送去。

母亲接过花瓷碗,舀上小半碗腐乳汁,再夹进一块豆腐乳。老奶奶说,光要汤,不要豆腐乳。母亲说不要钱。老奶奶喜滋滋地接过花瓷碗,拄着拐棍走了。

我家小卖部后面住着一位老奶奶,老奶奶每天来买豆腐乳,可她从没给一分钱。

并不怪老奶奶,都是母亲惯的。

老奶奶第一次来,问母亲,豆腐乳多少钱一块?母亲答非所问地说,我给你夹两块,先尝尝,好吃了再买。

母亲接过老奶奶手里的花瓷碗,从缸里夹出两块红鲜鲜的豆腐乳放进去,又拿过勺子,往花瓷碗里舀了小半碗腐乳汁。

隔一天,老奶奶又来了,把花瓷碗递给母亲说,光盛点儿汤就行。

母亲接过花瓷碗,舀上小半碗腐乳汁,再夹进一块豆腐乳。老奶奶说,光要汤,不要豆腐乳。母亲说不要钱。老奶奶喜滋滋地接过花瓷碗,拄着拐棍走了。

一连几天,老奶奶像上班似

老奶奶接过花瓷碗,瞅着,脸上笑成一朵花,一边嘟哝,恁稠,和豆腐乳没啥两样,一边拄着拐棍,一捣一捣地回家去了。

我心里也犯起嘀咕,觉得腐乳汁不像腐乳汁,更像母亲熬的腊八粥。

第二天,不到吃饭的点老奶奶就来了,接过母亲递过去的花瓷碗,看了一眼忽而说,咋恁稠?母亲说,缸底子了,有些豆腐乳碎里面了。老奶奶哦一声,拄着拐棍走了,一捣一捣的声音仿佛在说,明天我还来。

一天,母亲刚要去厨房盛饭,老奶奶来了,母亲转身走进小卖部,我端个小白碗跟过去,一边说,我想吃豆腐乳。母亲从缸里夹起一块豆腐乳,我把小白碗杵过去,母亲却把豆腐乳放进老奶奶的花瓷碗里。我嘟起嘴巴说,豆腐乳是我的。母亲说,等会儿我再重新给你夹一块。

母亲心里是嫌弃老奶奶的,这样想着,我把小白碗放到柜台上,跑进院子玩去了。

又一天,我去小卖部拿榨菜,走到门口,站住,母亲正用筷

子戳捣花瓷碗里的一块方方正正的豆腐乳,直到稀碎了,搅和搅和,才直起身来,把花瓷碗递给柜台外的老奶奶。

原来,八宝粥一样浓稠的腐乳汁是母亲释放的“烟幕弹”。

我问母亲为什么。母亲说,知道碗里有豆腐乳,老奶奶就不来了。我说不来就不来呗。母亲张张嘴,又合上了。过了一会儿说,你长大了就懂了。

如今,真的懂了。

帮助别人,不需要什么理由或大道理,是内心涌起的一种自然而然的想法或愿望,就像行云流水,自然而然,不着痕迹。否则,就失去了原本的意义和目的。

那时是不懂的,但我知道母亲是对的。当母亲说要我和她一起保守这个秘密时,我高兴地伸出小手指,钩住母亲的小手指,拉钩上吊,一百年不许说。

如今,老奶奶早已离开人世,永远不会知晓腐乳汁背后的秘密,但她一定感受到了生活的美好滋味,感受到了邻舍的脉脉温情和盛意。

征稿启事

生活中需要快乐,更需要发现快乐的“眼睛”。在生活中,哪些事曾给你带来快乐?即日起,我们面向广大读者征稿,邀您讲述生活中的真实故事。

来稿要求:讲述日常生活中平凡而生动的故事,抒发对生活的热爱和追求。行文要轻松活泼,突出真实性和趣味性。作品体裁应为散文、随笔,字数一般不超过1500字。

投稿邮箱:
mdwb09@sina.com,请注明“乐生活”。

本报编辑部

