

# 家乡的梭子蟹

□朱清植



记者 张磊 摄

八月伊始，大街小巷一筐一筐的螃蟹开始走进千家万户。

靠山吃山靠海吃海，家乡海鲜自是繁多，最出名的莫过于大黄鱼和梭子蟹了。如今野生大黄鱼价格昂贵，能品一口就算是极幸运的。至于梭子蟹那是另一种鲜美，征服了一个个来群岛旅游游客的味蕾，久而久之梭子蟹成了群岛美食的代言词。

我去外地旅游，说起舟山，不少人总要想个半天在哪里，但一说起梭子蟹他们就恍然大悟了：“哦，哦，梭子蟹啊，我知道就是浙江普陀山那边嘛。”名气有了，假冒的也来了，江浙沪一带倒还好，都是吃海鲜长大的，是不是舟山产的一吃便心里有数，饭店老板怕砸了招牌也不敢明目张胆地拿出来。越往北走，老板欺负那边的人没吃过正宗舟山梭子蟹，便会挂着舟山产的招牌招揽生意，良心好的一半是舟山产的还有一半是其他地方产的，良心不好的则全是其他外地产的。我对于那些饭馆总忍不住要吐糟一番。

梭子蟹的吃法有很多，八月吃的多是无膏的梭子蟹。首推清吃，海鲜讲究个鲜字，刚靠岸的螃蟹最好。买过来之后，立刻拿回家冲洗，把蟹外表的盐分去掉，用剪刀把蟹钳上绑的橡皮筋去掉，再用剪刀去诱惑梭子蟹，当它夹上之后以迅雷不及掩耳之势立刻放到锅里，当然不怕被咬的也可以徒手，至于那个痛楚自是酸爽无比。清吃有两种做法为烤蟹和蒸蟹，蒸蟹的做法不用多说，但蒸出来之后水分较多肉质没有烤的肉质紧致，作为本地土著多是不

吃的。至于烤的那便是把壳的一面放在锅底，先大火待锅内溢出水分之后立刻拿起锅盖盖上，然后转小火慢炙，待水分消失，微焦的味道出现便可起锅，当然怕烧坏锅底的话也可以在螃蟹下面放几片菜叶或者葱段，对于我这老饕客来说只要好吃烧坏几个锅底又能算什么？烤出来的梭子蟹肉是一丝丝的，配上一盏酱油，那味道是极好的，至于蟹腿和蟹钳也是美味，把不能食用的尖端取下，从它最薄软的地方咬开，用尖端一点点挑出来，那滋味仿佛是在舌尖上跳一段高山流水般令人陶醉，当然这时要是能有一碗黄酒或者海鲜配，随喉入

肚，能令人徒生“日啖梭子三两个，不辞长作舟山人”的冲动。

葱油蟹的味道也是可以的，那是将梭子蟹等分为四份或八份，带着泡发好的龙口粉丝一起上锅蒸熟，去掉多余的汤汁后放入葱油汁再用热油浇上上面放好的葱花、蒜泥、干辣椒等。我对于这种做法是一定要拿粉丝伴着汤汁吃的，干爽的粉丝配着鲜美的汤汁那味道也是一绝，我觉得葱油蟹是一定要放粉丝，那可是整道菜的灵魂，没了粉丝恰如烧烤店的茄子没了肉末般食之无味弃之可惜。梭子蟹还有花菜羹、蟹炒年糕、生腌梭子蟹的做法。

## 屋瓦上的打瓜壳

□石泽丰

见过打瓜吗？它在我的老家，年年被乡亲们栽种。暑期是打瓜成熟的季节，那些形如小西瓜的东西又在我记忆里滚动，让我回到了从前，回到大热天集中剖打瓜、晒瓜皮的日子，回想起了那些日子里的人和事。

打瓜皮，我们当地人叫它打瓜壳，且一直这么叫着，许是它的皮质坚硬。我认为打瓜壳的叫法比叫打瓜皮更有意思。壳者，坚硬的外皮也。可见，壳不仅有皮的意思，还道出了其坚硬的属性。“打瓜，也被称为籽用西瓜，是一种属于西瓜属的植物；其果实小，吃时多用手打开；瓜肉可以食用或加工成饮料，瓜皮可以制成腌菜。”这是“百度”上说的。它没有说打瓜壳晒干，也可以制成干菜，也许这一功用，是我智慧而又常常饱受饥荒困扰的祖先在长期实践中发现的吧。他们食用瓜瓢消渴解暑，当即将与瓜瓢一并吃到嘴里的瓜籽吐出来，吐入一个小碗或盆里，事后晒干卖。剩下的打瓜壳，他们将内侧的瓜瓢用勺子刮掉，然后放在太阳下暴晒，晒干留待日后慢慢食用。

过去，在我的老家，家家都种打瓜。种植的面积少则一亩，多则两三亩。到成熟的季节，大人们将一筐筐成熟的打瓜挑回家中，等待集中开剖、取瓜籽。瓜籽被晒干后，每年都会卖上一个好价钱，是村里人的一项经济来源。尚未集中开剖的日子里，挑回的打瓜被堆在墙壁拐角处。我们热了、渴了，拿出一个放在左上手，右手握紧拳头，用力砸左上手的打瓜，一下、两下、三下……最终，瓜开裂了，顺着裂缝，我们双手一把掰开，然后用嘴啃或用勺子吃瓜瓢。那动作至今我还记得，那微甜的味道至今还浸润在我童年的味蕾里。

开始剖打瓜了。为充分利用一下午的烈日，他们往往要在上午就把打瓜籽全部取出来，用拳头显然来不及，于是，便拿起了菜刀，一家人齐上阵，有的用菜刀将打瓜一剖为二，有的负责抠瓜瓢洗瓜籽，有的专做处理打瓜壳的事。

我记得我家屋角头的东南端有一棵粗大的臭椿树，树冠苍苍，枝叶繁茂。左邻右舍每年夏天都要在这树下剖打瓜，因为树底下阴凉，有风，我家更是如此。那时的房子都是砖瓦结构，砖是土砖，瓦是黑小瓦。黑小瓦盖在斜面屋顶上，一垄一垄，像一畦畦菜垄。父亲搬来一架木梯子，搭在屋檐下，十来岁的我顺着梯子往上爬，将满土碗的打瓜壳晒在瓦沟里，且依次排开。我看见一个个打瓜壳仰躺着，在烈日下暴晒，不多时，打瓜壳上仅存的一点瓜瓢明显有风干的痕迹。要是晚上天不降雨，打瓜壳是不会被收回家的。它们要被晒干，晒到呈现出橙黄色、有光泽为止。

在一些晴朗的夏夜，我躺在屋外的竹床上纳凉，仰望星空，浮想着自己的未来。不经意间，我也会常常想到屋瓦上的打瓜壳，想到它们和我一样，仰躺着看星星看月亮。它们是否和我一样，有过发呆的表情？我不得知。我发呆是在思考着如何逃出山村，如何成为一个光荣耀祖的读书人。

后来，经历一次次挑灯夜战后，我从山村跻身出来，被一所中专学校录取。记得在母亲为我打开家门的那个黎明时分，我背起简单的行囊，怀揣录取通知书，含泪告别了世代代生存的村庄。我家屋瓦上，头几天晾晒上去的打瓜壳还没有干透，它们微微地蜷缩着，像一个个害怕的孩子，害怕我逃出去不再回来——

那么无能为力，只得俯看着我决然离去。

昨夜梦回故里，时光倒流，我梦到自己爬上梯子帮父母晒打瓜壳，那场景跟儿时的一模一样，颜色鲜亮，而我全然不知梦外的自己其实芳华已逝。我是因为读书离弃故乡的人，近三十年了，庄稼青黄接继，孩子们接茬成长。听说后来村庄里的许多年轻人，成群结队进城务工，有的也落户在了异乡的城里，成为那座陌生城市的一个新市民。而祖祖辈辈栽种的打瓜，在那个山村，在那片贫瘠的土地上，不知现在可还继续栽种着？

父母已不在人世了。前些日子，我回了一趟老家。堂弟得知我要回去，就打电话问我：哥！你想吃家乡哪些菜呀？我让我妈提前为你准备。我说：如果有晒干的打瓜壳……语出半句，后面的话我止住了。堂弟瞬间明白我的意思。待我回到故乡，坐在婶婶家饭桌前时，我发现一碗炒得油泽的干打瓜壳出现在我面前。顿然，我鼻子一酸，眼泪差点流了出来。我想到自己小的时候，常常看到奶奶将晒干的打瓜壳取出，用水浸泡片刻，洗净，放在肉锅里炒，不一会儿，那打瓜壳的香气溢满整个屋子。我吃上一口，美味！只是往日不再。

前些年，场屋上的人纷纷拆老房，搬到一公里开外的马路边建新屋，我的叔叔婶婶们也没例外。他们所建的新屋均是楼房，钢筋混凝土结构。婶婶说，现在大伙种的打瓜也不多，爬上屋顶晒打瓜壳的事更是无人去做，少量的打瓜壳大家就放在门前的地坪上晒。

听到这里，我内心深处一阵莫名难过。当年，在小黑瓦上所晒的打瓜壳永存在了哪里？它们至今是否还仰着脸看星星、看月亮，和我一样回味着那年那月的日光？

## 去鱼山岛途中 渴望一条神仙索 (外一首)

□啊鸣

海水刚刚变蓝，船的马达声  
就把天上划出白色尾迹的飞机  
隔在静海里，我们仰着头  
渴望有神仙索垂到眼前

海风吹过我们张着的嘴巴  
呼呼地小声警示着  
一种荒芜的可能性极其欠缺  
在高空，只有更伟大的

文明，正打通对流和平流层  
所有被仰望的星斗  
都被快速捕获，像一群  
每日做困兽斗的青年

他们对自我挥刀，又觉得  
冷兵器的时代如此久远  
而无法信赖，所以  
一种完璧的可能性也注定欠缺

## 飞跃海塘

如一头须鲸留下的骨架  
我攀爬其间  
看见青草不时从断裂的地方  
刺出，以刀剑的姿态  
攻击飞蚁、田鼠，和我  
还有更高处的云朵  
这种刺杀在这个春日的午后  
达到巅峰，我们每一步  
都已迅捷如风  
直到风把所有草叶  
都压伏下去，露出工厂全貌  
那灰暗的颜色几乎瞬间  
就让整个世界的喧嚣暂停  
而灰头土脸的工人们  
此时在哪片海域，浮出水面  
惊惶于这片刻的寂寥

## 石榴花开

□刘思思

六月明媚，路旁的石榴树繁花似锦，一簇簇艳红的花瓣长在八角星的花萼上，煞是可爱。我捡过几个掉落的花朵，也不全是八角星，有的是七角，有的只有六角。只需几周，小花萼就会稍微长胖些，有的长成喇叭形，有的长成小葫芦形。到了秋季，石榴树上就会硕果高挂，

让人眼红。

想起远在海岛的老家，院子里也有一棵大大的石榴树，我见过它小时候，它也见过我小时候。这棵石榴树约摸是在我九岁那年，母亲亲手种下的。起初，只是在村里的小路旁，看到一株小苗，她想着怕不结果实，绚烂的石榴花同样耀眼，就顺手带回家栽下了。肥沃的土壤加上母亲悉心的照料，小树苗很快长成生机勃勃的模样。几年后，竟然真的硕果累累。

从此，我又多了一桩心事，担心有人爬上围墙，来偷石榴。母亲倒是丝毫不介意，她总是这样豁达乐观，与人为善，完全不像附近另一个院子里也种了石榴树的阿毛阿婆，她家的石榴树更大，结的石榴更多，她似乎也有大把的时间待在家里。早些年，每每看到调皮的小孩爬上石头堆砌的围墙，她就踩着小碎步跑出来，一边跑一边喊：“偷石榴啦！偷石榴啦！”吓得小孩纷纷作鸟兽散，当然我也是其中一员。现在轮到我家的石榴长出来了，我也体会到了阿毛阿婆的坐立不安。倘若那时候就有监控，我肯定是那种坐在屋里一动不动盯着监控的人。

家里有了这样一棵宝贝石榴树，我的人缘似乎也变好了，母亲叫我喊同学来家里玩，给他们每人都送了个大石榴，我也自发地挑选了一只最红润饱满的石榴，送给了当年教我语文的

