

## 往事如昨

## 母亲

吕开峰

母亲在未出嫁前,是一名高小教师,也是当时县里的妇女代表,参加过各种社会活动。母亲与父亲结婚以后,生养了七个孩子,六男一女,我是老大。母亲形象地比喻她的作品:“七个萝卜头”。

父亲在那个特殊的年代受到错误批判,身体不好,养活“七个萝卜头”的重担落到了母亲肩上。我从小依恋母亲,她走到哪儿我跟到哪儿。记得母亲有一件粗布蓝褂子,衣襟比别的衣服都长。那是母亲特意弄的,目的是让我们扯着方便。母亲每天做活的时候,都穿着它。我扯着母亲的蓝褂子,也扯住了母亲的关爱,在山野田地里、在粮食垛子上、在雨天湿滑的山坡上、在凛冽刺骨的冬雪中留下了我和母亲的身影。我扯着母亲长长的蓝褂子一天天长大,后来弟弟妹妹相继出生,也和我一样。我清晰地记得那个褂子上有十八个补丁,母亲穿了十年,衣襟都被我们扯长了,好像母亲为我们铺下的路。

母亲每日三更必起,晚上回家总是在六七点左右,我们几个“萝卜头”就在饭桌旁眼巴巴地等着她一起吃饭。吃过晚饭往往都夜深了,我们上床睡觉,母亲则坐在炕边,借着昏暗的灯光为我们缝补衣裤上的破洞。她的双眼就是这样在煤油灯下熬坏的,至今她的视力很差。有时候我夜里醒来,看见母亲仍然在一针一线地缝,发黄的破闹钟指针已经转过了子夜。在天色微明时,母亲背靠着墙,头垂于胸,针线不再动,就那么睡着了。我分明看到她的大拇指上结了一个血痂,那是她在打瞌睡时被针刺出血后形成的。日夜辛苦操劳让母亲壮实的身体羸弱不堪,我曾含着眼泪为她写下这样的句子:“灶台前躬身如虾,井栏边倒影如钩,田地里细如谷秆……”

我的性格、为人处世受母亲影响颇多。我在单位从临时的杂工转正后,做了政府接待处的会计。刚入职时,母亲语重心长地对我说:“大国娃呀,一辈子走对路很不容易。妈是过来人,见过形形色色的人,心是通透的,知道啥亏该吃,啥累该受,啥罪该遭。你是家中老大,经历了咱家的变故,进了大城市工作,这是妈一生的骄傲!相信妈,任何苦难都是历练,只要懂得向前看,就总会有出头之日。”

在单位里,我吃苦耐劳,勤奋进取,脏活、苦活、累活都抢着干。领导看在眼里,赏识和提拔我,推荐我入了党,保送我上大学。马上就要入学了,单位批准我回家住几天。我早已归心似箭,一接到通知,就心急火燎地带好早已采购妥当的一大堆礼品坐车回家。

快至村口时,一下子望见了母亲弱不禁风的身影,她正推着独轮车艰难地走着,独轮车上满是鱼肉蛋菜等物品。

我急忙跑上前替换了母亲。母亲笑了:“老大回来了!工作顺心吗?”我眼里含泪,有些哽咽地说:“妈!看你瘦的!还忙活这些干啥?小弟去哪儿了?”我有些责怪最小的弟弟,因为其他的弟弟和妹妹都出门在外,只有小弟一人陪伴着父母。平日里,我每隔几天就给家里写一封信,千叮咛万嘱咐让小弟照顾好父母,没想到他对母亲这么不上心。这时,小弟兴高采烈地回来了,我冲他吼道:“你干什么去了!这些活儿能让咱妈干吗?你真让我失望。”

“大国娃儿,别动怒呀,都是国家干部了,还不沉稳。不怪你小弟,他哭着喊着不让我干,没有调查就没有发言权哪。”母亲一声大喝,我感到我心里发热。这些年在城里听不到母亲喊“大国娃儿——该吃饭喽”,我备受煎熬。为此,我时常在梦里感受着母亲温柔的抚摸,感受着母亲无尽的爱。泪水此时从我的眼角淌出来,我说:“妈!我又听到您喊我大国娃儿啦!”要不是长大了,我真想扑进母亲的怀里痛痛快快地大哭一场。

“呵呵!国家干部还哭鼻子?丢人哟……”母亲用袖口拭去我的泪,笑着调侃我。

我笑了,就问母亲:“妈,为何买这么多好吃的东西?家里办啥事?”

“办喜事!你大奎哥这几天张罗娶媳妇,我得预备着呐。”

大奎是父亲和前妻的儿子,听母亲提起他,我大好的心情顿时焉了,很不痛快地说:“妈!你吃他的亏还不够吗?他都快四十岁了,自己能办自己的事,为何指望你呢?”

母亲停下来,看了我一眼,说:“大国娃啊,这样说不对呀,他也是你哥,和你是一个父亲。他的婚事当然得妈操办了。孩子,心胸大着点儿啊!妈虽然吃过亏,但现在咱家这个样儿,妈很高兴啊!”

大奎结婚那天,村支书语重心长地教育他:“你妈没亏着你,你这婚结得轰动咱周围的村子哪!四里八乡打听打听,有这样的后妈吗?我可告诉你奎儿,你要是再忘恩负义亏欠了你妈,俺可不答应!”

时光流逝,母亲一百岁了,虽然体重不足百斤,但精神倍爽。自打记事起,母亲的饭量就很小,她经常笑着逗我们说:“人这一辈子吃多少饭是有定数的,老天爷就给你准备了那么多食物,吃完了就早早地去阎王爷那儿报到了。娘吃得少,是让你们几个小子愁的。”我最开心的就是听母亲说这段话,她安详地坐在椅子上,脸上的皱纹纵横交错。

不知从什么时候起,母亲爱笑了,愈笑脸上的皱纹愈深。我有些恍惚,皱纹在母亲的脸上围成了一朵花,在白色的月影里、在世俗的喧嚣声中开得那样安静……

## 春抓嘟噜蟹

孙瑞

莱阳丁字湾有一片一望无际的滩涂,每到春天,大量的嘟噜蟹会在洞中探头张望,翻卷着身体,纷纷爬出洞口……这种蟹,青色,三四厘米长,不停地冒气泡,发出“嘟噜嘟噜”的声音,所以当地人称之为嘟噜蟹。

经过一个冬天的蛰伏,春天的嘟噜蟹膏腴,肉多,蟹肥,味鲜,深受海边人的喜爱。

嘟噜蟹学名蟛蜞,又称磨蜞、螃蜞、相手蟹,甲壳纲,方蟹科,头胸甲略呈方形,体宽三四厘米。甲壳青褐色,长寸余,有八条细腿和两只黄白色的蟹足,比螃蟹要小得多;额宽大,大于头胸甲宽度的1/2,前缘中部有较宽的凹陷,额后部有4个并立的突起。腹部退化,雌雄各异,雄者呈三角形,雌者呈圆形。

史料记载:五代宋初,有个蟹痴美食家陶谷,是写下美食巨著《清异录》的牛人。在《清异录》里,他授爵位于四种蟹为“爽国公”。分别是“一南宠,乃蟹;二甲藏用,乃蝤蛑;三解蕴中,乃蟹;四解微子,乃彭越”。分别是三疣梭子蟹、青蟹、大闸蟹和彭蜞,也被写做“彭越”或“蟛蜞”。唐白居易曾赞美:“乡味珍蟛蜞,时鲜贵蝤蛑。”

春天到了,丁字湾的湿地又荡漾着一片生机。记得有一年,清明过后,下过几场透雨,大地复苏,万物苏醒,嘟噜蟹就开始出洞觅食了。

此时,生产队长如同“占卦先生”一样,掐算着农历初一、十五的潮汐规律,在头一天晚上,就安排好两三个壮劳力,临时组成“捕蟹队”准备去捉嘟噜蟹,为缺乏油水的社员们改善伙食。

第二天,天刚放亮,队员们就带足干粮和水,推着小独轮车,带上几条麻袋,扛着扫帚、木锨,向着海滩奔去。

一路上小车手哼着山歌,迈着轻盈的脚步,行走在苇塘边的坝埂上,空气中氤氲着刚长出的青草的清香。天边的朝霞绯红着脸,将大地上的一切镀上了一层淡淡的金黄。

大约一个小时的行程到达丁字湾,肆无忌惮、嚣张跋扈的潮水如同打了败仗般悄无声息地退去数百米,露出一片白茫茫的滩涂。

滩涂上,嘟噜蟹争先恐后地从洞口探头探脑,“争抢”春天里和煦的第一缕阳光。

晌午时刻,太阳炙烤海滩,大地热浪滚滚,嘟噜蟹终于“憋不住了”,钻出洞来,浩浩荡荡地追我赶,瞬间海滩上成了蟹子的世界。这就是人们常说的蟹子“滚滩”。

队员们就像现在的环卫工人清扫马路上的落叶一样,不停地挥舞着扫帚把嘟噜蟹堆成堆,然后一个人张开麻袋口,另一个人用木锨往麻袋里装。大约两三个小时,四十五条麻袋都已装满,独轮车上的偏筐里也盛满了嘟噜蟹。筐顶用麻袋压紧,边角处盖不严实,担心嘟噜蟹跑出来,便就地取材薅几把海蓬菜蒙上。

下午三四点钟的时候,捉蟹队满载而归。此时,生产队的场院里,三三两两的老太太们,端着盆,带着桶,前呼后拥,生怕分不到嘟噜蟹。

麻袋边、小车筐已被嘟噜蟹吐出的泡沫湿透,滴着水,空气中弥漫着一股海腥味。

会计一过秤,足足二百多公斤。当时我们生产队也就四十多户、二百多口人。我们家父亲属于干部家属,不占名额,所以分到三四公斤嘟噜蟹。回家后,母亲把三分之一的嘟噜蟹洗净后加点盐,放在锅里煮,开锅后二三分钟,青色的嘟噜蟹瞬间变成红色。至于剩下的三分之二,用于推蟹酱。

吃嘟噜蟹更是难忘。母嘟噜蟹体形比公蟹小一圈,壳内膏黄正肥,味道鲜美,咬一口嘎嘣脆。

雄嘟噜蟹肚脐小,个头大,蟹膏富含蛋白质、脂类等,营养价值高且十分美味。除了煮嘟噜蟹,还可以把嘟噜蟹用面糊裹住,然后放到油锅里炸,是一道难得的下酒菜。

爆炒小嘟噜蟹,大人孩子都喜欢吃。我就着大黄饼子,能吃一大碗。小嘟噜蟹肉不多,吃的时候连皮一起嚼,鲜香可口。

另外一种做法,就是将嘟噜蟹洗净后用盐水浸泡,加葱姜蒜去腥,再加白酒杀菌,腌制三四个小时,然后控净水份,装盘后加点白糖或胡椒粉等就可以吃了。

在腌制的过程中,嘟噜蟹的蛋白质被分解为鲜味的多肽和氨基酸,可以说是“天下奇鲜”。味鲜,色美,肉嫩,掀开蟹盖,满肚膏,黄澄澄,连壳一块嚼,嘴内嚼碎之声有如天籁,满口生津,如果配上二两地瓜干酒,就再适合不过了。

邻居二哥是一个典型的“酒彪子”。家里没有下酒菜,他就加工点嘟噜蟹。先将赶海抓来的嘟噜蟹洗干净,放在有盖的容器里,再倒进高度白干,没过嘟噜蟹,加少许糖、盐、姜丝,加盖浸泡,过一段时间后滤去酒,加入葱、姜、少许鲜酱油,搅拌均匀后即可食用。虽然是生吃,但经过高度白酒浸泡后,细菌已被杀灭,嘟噜蟹肉也脱掉了生腥味,佐酒下饭两相宜。这种吃法现在叫做“醉蟹”,也是一些饭店的必备菜肴。

丁字湾就是一个天然的大宝藏,每年到了八月份,数以万计的嘟噜蟹堆积如山。当然了,生产队长也不会错过这一时机,派出精兵强将,到海滩捉嘟噜蟹。有一年,嘟噜蟹太多,生产队分完以后,把剩下的和杂草搅拌在一起沤肥。喂过这种肥的庄稼疯长,比尿素都好使。

四十多年弹指一挥间。昔日的嘟噜蟹逐渐淡出了人们的视野,已被光鲜亮丽的大闸蟹、梭子蟹、帝王蟹等取而代之。不过,每每想起嘟噜蟹,思绪便如老家袅袅的炊烟,飘在空中挥之不去。