

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。

快到村口时，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嘞。”母亲一声大国娃儿叫得我心里发热。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，我大好的心情顿时蔫了，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嘞！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。

嘟噜蟹学名蟳蜍，又称磨蜍、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，乃蟳；二甲藏用，乃蛸蛸；三解蟹中，乃蟹；四解微子，乃彭越。”分别是三疣梭子蟹、青蟹、大闸蟹和彭蠡，也被写做“彭越”或“蟳蜍”。唐白居易曾赞美：“乡味珍蟳蜍，时鲜贵鸂鶒”。

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，浩浩荡荡你追我赶，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、小筐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，然后控净水分，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，嘴里嚼碎之声有如天籁，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。