

## 侨乡渔港风情

刘海贤

某日闲聊，同事中有人大发感慨：唉，还是那一餐螃蟹最难忘呵！

哪一餐？

大概是 1993 年的事吧。当时，《北海日报》扩版，增加了不少外来人员。我所在的社文部八个人竟有六个来自甘肃、湖北、广东和广西几个地方。重阳节到了，大家商议着去郊游。去哪里呢？大家说，主任是本地人，跟你走好了。这可让我费老神了：手下这几位，都是走南闯北的主，什么名山大川没见识过？北海有山不高，有岭不大，有坡不长，去哪呢？

既然大家信得过我，我就斗胆定了。是日清晨，我们租一辆面包车。集中时我却有点不愉快：尽管事前强调过，不用带吃的，有人还是拎来了大包小包。

出报社，走长青路，向西，拐过北海大道，四川南路便直了，到了尽头转几个弯，就是侨港镇。这里离市区约八公里。1978 年以前，是一个小渔村，后来有 13000 多越南归侨聚居下来，单独建镇，成了中国最大的“难民营”。“难民营”的建设规范而上档次，楼房整齐，街市硬底化，有市场、文化礼堂、中小学、医院，还有多家渔业公司。冰厂、造船厂等也一应俱全。镇的领导由难民来当，他们自己管理自己，为世居海上的渔民陆地化创造了许多有利条件。街道的整洁有目共睹，市场物品的丰富令人眼花缭乱，侨港人穿着入时而有特色。他们的民风淳朴，讲究礼貌。最能反映他们群体习俗的要算海上生活了，盘桓镇里的那一湾渔港因此而成为一道亮丽的风景线。

港池很大，一千几百条渔船停泊并不显得拥挤。码头上热闹非凡，各种刚刚离船的渔货一筐筐、一箩箩，堆积如山。渔贩子在讨价还价。有在起磅过秤的，有在点钞成交的。几位同事看得眼睛发亮：哗，从未见过这么多鱼！“这是什么鱼”，“怎么个吃法”，“鱼怎么会是这个样子？”问题连珠炮船向我逼来。我说，这种有两个翼的叫燕子鲷，这种脑袋上和着一块横板的叫犁头鲨，这种如一把朴刀的叫马头宗，这个面目丑陋的就是大名鼎鼎的老虎鱼……我说走吧走吧，关于水产知识的课，以后再上，本日是登高，别忘了。

登高？登的那门子高？这海边都到了，还登啥子高啵！同事不解。

急什么急，待会儿叫你们登都登不上！我扬了扬手，一条“艇的”滋溜一下滑了过来。大家摇摇晃晃爬了上去。看着一支橹在量家少妇手上呼唿唿地摆来摆去，不知不觉中，小艇荡着荡着就离了岸。水声哗啦，船影如画闪过，有清风拂脸，海的气息悄悄袭来，同事说，太舒服啦！我真不知道，他们的脑子里，此刻出现的是诗歌还是散文，是鼓点还是音乐？只猛喝一声：“到了！上吧。”我们来到了一艘大船旁。船比艇高，高过人头。船在晃，艇也在晃，如何上？

不是说无高可登么？登吧，呸，难道看不见眼前的缆绳么？

“这就是登高？”大家你望望我，我望望你。

好客的船老大见来了一群斯文男女，十分高兴，伸出了援助之手。我们像物件一样被提上船来。

有人回过头来，看看舷下，伸出了舌头：头一遭上渔船，竟会是这样！

船挺新，还飘着漆香，有十几米长呢。船老大姓陈，说造这船费了几十万元。类似船只，满港都是，它们排列成阵，好不气派。古铜色的船体，有宽阔的蓝带缠绕，倒影在水面上，随波而涌，如许多红男绿女在群舞。间或有“艇的”划来。一门长橹拴着一条软绳，渔娘操持着，一推一拉，来来回回。叉开的两脚，在踏板上一颠一撑，屁股后翘，胸部前挺，那健硕的身姿嵌进晨曦的逆照中，尽是曲线。生活中的三道弯，美得像一尊尊活的雕塑，又恰似群舞中的领舞。

忽然有渔歌传来。整个港池都醉了：“哥去捉鱼哩……妹织网，一针一线哩……织不尽心思万种柔情一缕咧……”

趁大家还未回过神来，我同船老大耳语几句。船老大即招来小卖艇。艇上有水柜，养着活鲜生猛之物。我们买了十几斤。提上来刚在舱面上放下，大伙围了过来。我正想叫别动，一位同事的手已伸了过去，瞬间便嗷叫起来：“哎哟，痛死我啦！”并拼命甩手。我说：“别动，这是花蟹，你把它的螯甩断了，一周也别想掰开。”“那怎么办？”“火烧！用打火机烧它的眼睛。”这一招还真灵。

大家再不敢碰这些张牙舞爪的家伙了。船老大找出麻绳，一个个把它们绑牢，然后放进锅里，背朝底，肚朝天，一层层地叠，放点水，盖上锅盖开火就烧。船上现在也现代化了，用的是煤气灶，灶子做得好像是柜条，四周有档板拦着，防海风。随着蓝幽幽的火苗舔跃，锅内传出一阵骚动，几声闷响过后，便有诱人的香味逸出。

终于，船老大打开了锅盖。同事一看都傻了眼：依哟——全变了，原先一个个铁青黛绿，现在竟全都变成了金红赤橙。真是满锅生辉呵，腥香扑鼻，让人垂涎欲滴。

面对这周身铁骨盔甲的餐桌尤物，简直无从下口，我说，别忙，诗曰：“有酒非尔不为欢。这螃蟹吃起来还是有学问的，请先上酒！”想不到，原来我以为带吃是多余的，现在全派上了用场。同事撬开啤酒，又把水果蛋糕饼干糖果等分给了船家小孩后，便围坐过来，七嘴八舌地访说，怎么吃啊？我说，螃蟹要趁热吃，小腿凉得最快，所以要先吃，大腿还不能动，留它连着身体好拿。一只螃蟹有六个小腿两个大腿，再加上两个螯，一共是十个。小腿越靠身体的肢节就越粗，它有三个关节，吃前面这个大一点的就可以了。大关节一头大一头小，咬开两头，从大头处用力一吸，肉就出来了，最好不要乱咬，乱咬会把肉和壳嚼在一起的，那样就把螃蟹给糟蹋了。有个“庖丁解牛”的故事，没有谁不知道吧，同样道理，根据结构来吃蟹，肉就会被处理得干干净净。“吃完了小腿吃什么？”吃螯吧。你们注意到了没有？两个螯的结构刚好跟小腿相反，它是越靠近身体的肢节越细，轻轻咬裂两头关节的硬壳，用手一拉，肉跟壳就分离出来了。同事说，想不到这螃蟹吃起来还这么麻烦，不过，挺有意思的。大家边听边吃，照着冬瓜画葫芦，很快就掌握了要领。“然

后呢？”我说，接下来就该吃蟹背了，吃蟹背其实就是吃蟹黄，肥蟹什么时候都有黄，不过，秋天的日子肥蟹最多。蟹黄硬香硬香的，是蟹中瑰宝，与蟹肉相比，另有一种风味，所以千万不要忽略，但吃的时候要注意，蟹的胃囊就在嘴旁，用拇指往内一推，胃囊就露出来了，把它去掉，它就不会败了你的胃口。现在开始吃蟹身，先把它拦腰折断为两段，握住大腿，横着咬，肉就一瓣一瓣地被剥离出来。最后就是吃大腿了。怎么样，还行吧？行！太鲜美了。”不消三五分钟。一只蟹就被彻底地肢解了。它的壳，七零八落地使眼前一片狼藉；它的肉，却给人留下了长久难忘的记忆。

日后，每当说起蟹，便想起船；想起船，便记起侨港；记起侨港，却又对那餐美妙的螃蟹回味无穷……