钓　蟹

朱志刚

入秋后，河岸边的芦苇开始泛黄，细碎的芦花随风摇曳，铺就一地灿烂的秋光。对在农村长大的我来说，故乡的秋天从来不止是稻香与桂花香，而是蕴藏着诸多鲜活的童年趣事，钓蟹便是其中之一。

儿时的故乡河网密布，纵横交错的沟渠环绕着村落蜿蜒，清水潺潺，水草丰茂。秋日水凉，正是河蟹肥美之时。那些躲藏在石缝泥洞里的河蟹个头饱满、膏黄渐丰，是秋日馈赠乡野最质朴的美味。

每年秋分过后，地里的农活渐闲，帮家里大人搭把手的事也不那么多了，这时便是我们这群孩子钓蟹的最佳时节。天刚透亮，晨雾氤氲在河面上，朦胧的水汽裹着草木的清香，空气湿润又清爽。我早早约上同村的小伙伴，怀揣着满心雀跃，蹦蹦跳跳来到村边的小河湾。那时的钓蟹器具都是就地取材。折几根柔韧挺直的芦苇秆，削去多余枝叶，做成长短适中的钓竿，再扯上一米左右结实耐磨的尼龙线，紧紧系在芦苇钓竿顶端。钓蟹最关键的鱼饵同样是就地取材，不用精致饵料，田间鲜活的蚯蚓、小块蛙肉便是绝佳诱饵。

大人常说钓蟹最忌心急，讲究静气与耐心，更要懂分寸与博弈。钓鱼靠鱼咬钩吞饵，提竿即中，而钓蟹全然是另一番门道。河蟹生性机敏多疑，藏身在水下石隙、岸边泥洞之中，平日里蛰伏暗处，静待鱼虾小虫“自投罗网”，河岸上稍有动静便迅速闪躲消失。它们觅食从不大口吞咽，只会举着一对毛茸茸的大螯死死钳住饵料，慢慢拖拽品尝，这独特的习性便是钓蟹最大的趣味所在。

抵达小河湾，我们各自寻找一处风向、阳光俱佳的位置。或蹲在光滑的青石板上，或坐在绵软的青草岸，轻轻将饵料垂入水中，让尼龙线松弛垂落，芦苇钓竿随意斜靠岸边。坐在小河岸边，四周格外安静，只有秋风吹动芦苇的沙沙声、河水流淌的叮咚声，以及远处偶尔传来的几声鸟鸣。我们屏住呼吸，目不转睛地盯着水面上漂浮的钓线，不敢有丝毫晃动，生怕惊扰了伺机觅食的河蟹。孩童的欢喜从不遮掩，满心期待都凝在一根细细的钓线上，时光也随之缓缓流淌，温柔又漫长。不多时便有了动静，原本松弛的尼龙线忽然微微下沉轻轻晃动，没有鱼儿咬钩的猛烈拉扯，只有细碎缓慢的拖拽力道。这细微的动静，唯有静心等候的人方能察觉。大人传授的经验此刻派上用场，这时万万不可心急提竿，若是骤然发力，受惊的河蟹定会瞬间松螯，转身钻入石缝泥洞，转瞬便逃得无影无踪。

真正的钓蟹诀窍在于“慢”与“稳”。察觉蟹咬饵后，需屏息静气，顺着它拖拽的力道，极缓地向上提线。用力要轻、速度要匀，不疾不徐，让河蟹以为饵料安稳无虞，安心夹紧不肯松开。我们轻提钓线，蟹警惕地抓着饵料，人与蟹在河水中悄然博弈，这是耐心的角逐，也是趣味的较量。

待河蟹渐渐被拖出石缝，靠近水面之时，便是最关键的一刻。此时需稳住手腕，匀速提拉，待蟹身大半露出水面，趁它惊魂未定、尚未松螯逃窜之际，迅速稳稳提起。只见青绿的蟹壳在阳光下泛着温润的光泽，一对大螯依旧死死钳住饵料不肯放松，憨态可掬又带着几分执拗的霸气，惹人欢喜。随即腾出右手，快速抄起用窗纱自制的小抄网，从河蟹的下方直接入水抄起，蟹便稳稳落网，岸边即刻响起此起彼伏的欢呼，清脆的童声洒满河湾，驱散了秋日的清寂。

当然，钓蟹也不是一帆风顺，有满载而归的欢喜，便有落空遗憾的怅然。常有机敏狡猾的老蟹，察觉力道异常，试探几番便果断松螯，倏地钻入深水石缝。也有因提线过快、力道失衡，河蟹半空挣脱，“扑通”一声跌落水中，河面荡开一圈圈涟漪。偶有小蟹上钩，我们便学着大人的模样，将小蟹放回水中。孩童的欢喜纯粹又善良，懂得取舍，知晓留有余地，让河湾的生机岁岁延续。

归家后，大人将鲜活的河蟹仔细刷洗干净，或清蒸或辣炒。无需繁杂调料，简简单单烹制，便溢出浓郁鲜香。刚出锅的河蟹壳红肉嫩、膏黄饱满，掰开蟹壳，金黄的蟹膏软糯醇厚，鲜美的滋味在舌尖蔓延开来。一家人围坐桌前，分享这秋日山野的美味，欢声笑语暖意融融，寻常的乡间日子便被这朴素的美好填满，温暖又治愈。

年岁渐长，远离故乡，奔赴喧嚣的城市生活。日复一日的忙碌奔波让心境不再安逸，童年的诸多趣事也慢慢尘封在记忆深处。偶尔在秋日的傍晚，微凉的秋风袭来，依旧会想起故乡的河湾，想起那段临水钓蟹的无忧时光。如今再回望，才渐渐懂得，当年痴迷的不止是河蟹的鲜美，而是钓蟹过程中的等候与收获，是乡野自然赋予的小小欢喜，是天真烂漫的童年岁月。钓蟹之趣不在于收获多少，而在于临水静坐的安然，在于人与自然温柔相伴的惬意，在于孩童心底不掺杂质的热爱与期待。

世间诸多乐趣皆藏于烟火之间，那一方小小的河湾，那一根简易的芦苇钓竿，那一轮镀满金色的夕阳，是故乡独有的秋日诗意，也是我心底最珍贵的念想。这些年，秋日钓蟹的童年往事始终温润如初，静静安放着我最朴素最温柔的乡愁。秋风再起，又是一年蟹肥秋熟时，多想重回故乡河畔，再执一杆芦苇轻竿，临一湾清澈秋水，重温一场久违的钓蟹闲趣，捡拾一段不染尘埃的童年时光。



●百草园

幸　福

王成喜

对幸福的理解各不相同。

新市景·大众写

一粒果仁“辈呗香”

殷秀玲

“辈呗香”是中山美食街一家经营果仁的商铺，我每每途经此处选购时，常要排队等候。借着采访的机会，我终于知晓了众多食客青睐这一粒小小果仁的缘由。

第一代创始人秦光儒以炒果仁为生，每日挑着担子在天津老城里叫卖。据说溥仪在天津居住期间，偶然吃到他家的炒果仁，用天津话夸了句：“这果仁呗儿香。”消息传开后，他家的果仁生意名声大噪。秦家索性取了“辈辈流香”的好彩头，正式定下了“辈呗香”这个名号。

第二代传承人秦万年望着父亲佝偻着脊背、起早贪黑守锅炒果仁的背影，毅然接过家业。父亲传下“酥、脆、香”三字炒制要诀，他蹬上装满果仁的三轮车前往各个市集，回头客越攒越多。

二十世纪九十年代，“辈呗香”在十月市场落摊，2017年迁入中山美食街。几年后，秦万年的长女李雅维（母姓）、长子秦春健，接下第三代传承人的担子。秦万年叮嘱儿女：从新果仁的晾晒时长，到不同季节的腌制时长，再到炒制时的火候把控、储存果仁的温度湿度，每一环都要卡严实；晾晒必须在全封闭的洁净环境里完成，炒好的果仁必须全程恒温保湿存放。他反复强调：只卖新货，不掺一粒旧果仁，做到货真价实！

守正才能创新。守住老根、守住手艺，再求新求变谋发展。

有位70岁的儿子给94岁的老父亲买回“辈呗香”的果仁，老爷子捏起一粒塞进嘴里，激动地说：“终于尝到了，还是当年一毛钱一包的味儿！”一对古稀老夫妻三年没回天津，一回来就直奔店里点了老味、蒜香、五香各半斤。大爷尝后说花生变硬了，酥口不如从前。老伴儿在一旁笑着打圆场：“哪是果仁变硬了，是我们牙口老了。”这话刚落，排队的人都笑了。

“辈呗香”这么多年味道和质量始终没变，是因为坚持选用固定产地的优质果仁，从源头把控原料品质，保证每一位顾客都能吃到新鲜的果仁。他们每年等江苏的果仁成熟，便开启第一批采收，之后陆续向北推进，前往河南、山东、河北等产地，全程只挑选甲等果仁。

现在“辈呗香”丰富了产品品类，涵盖老味咸香果仁、五香果仁、蒜香果仁、怪味果仁、琥珀果仁、蜂蜜果仁、椒麻果仁、孜然果仁、辣酥什锦果仁、净油老虎豆等多款产品。2024年9月，这粒在天津街巷里飘了近百年的小果仁，走上了首届中国文化旅游产业博览会的大舞台。秦家三代人守着这粒果仁，经受住了近百年的市场检验。这不仅是一家小店的高光时刻，更是一份家族荣光。

星期文库

中山美食街的烟火七味之三

一碗露水粥

张君燕

那年，我和小伙伴约好了去爬山。于是前一天晚上我就住在小伙伴家里，他家离山近，可以赶在日出前爬到山顶。原本担心睡过头，没想到醒来时才凌晨四点钟——是被一阵鸟鸣吵醒的。侧耳听了一阵，叽叽喳喳，像是燕子，也像是麻雀，不算悦耳，但并不令人心烦，倒让人有一种自然醒的舒爽与畅快。

简单洗漱后，我和小伙伴准备出发。那时候年纪小，早起没胃口，不想吃饭，反正包里装着干粮呢，等到山上饿了再吃也不迟。小伙伴的母亲却拦下我们：“喝碗粥再走。”见我们迟疑，她笑着补充一句：“哪怕不吃馍，这碗粥是要喝的。”说着，端来两碗粥，放在院子里的小石桌上。

我和小伙伴对视一眼，在小石桌旁坐下来。天光熹微，夜色褪去大半，由深黑变成浅灰，只在东方有一抹霞光。四周的景色朦朦胧胧，却不影响近处的视线。我端起碗，喝了一小口，竟觉无比香甜。粥是家乡人常喝的“糊涂”，一般都是自家种的玉米，磨成玉米面粉后熬煮而成。

我之前当然喝过，但这次的口感却有些微不同。不温不热，刚好入口。初入口，带着一丝粗粮特有的糙粝感，入喉时，却又很顺滑，有丝绸一样的质感。咽下后，嘴里残留沙粒般的玉米糁子。嚼开，玉米的清甜气息便在唇齿间迸发，星星点点，不绝于缕。

“早上露水重，粥不热了吧？”小伙伴的母亲关切地询问。我心里的疑团一下解开了，怪不得滋味不一般。头顶的大槐树，院子里的一盆盆花以及栅栏处茂盛的野草都青翠欲滴……噢，不，已经滴了下来，饱含着新鲜与翠绿、清香与润泽，一滴一滴落在泥土里、落在衣衫上，一定也落在了那一碗玉米粥里。那碗粥刚端出来时是热的，沾染了晨风、混合了露水，才变得如此清凉、如此甘甜。犹如金风玉露的相逢，简单、质朴、纯粹、天然，但胜却人间无数。

那天早晨，两个急欲去爬山的少年，最终慢慢地、一口一口喝完了碗里的粥。没有菜，也没有馍，只有一碗粥。从这一碗露水粥里，少年品出了食物的本味，品出了大自然的香气，品出了生活的本真与甘甜。