



## 奔跑的渔网

▽虞燕

远看，沙滩被退潮的海水碾得平展、顺滑，实则上面布满了小洞和细沙球——那是沙蟹的“杰作”。沙蟹是温海潮间带和潮上带常见的蟹类，喜欢在沙滩深处掘穴而居。它们的洞穴呈螺旋形，掘出的沙泥在洞口层层堆叠凝结，垒成一座座微型沙塔。沙蟹极为机敏，洞穴往往有两个出口，内部横斜交错，俗称“对头洞”。你挖这边，它逃那边，并不好捕。

人们便发明了一种专门对付沙蟹的网，就叫沙蟹网。网线细，网眼大，长近二十米，中间宽，两端渐窄，形如橄榄。一端系着十几米长的绳子或铅丝，供捕蟹人牵拉。操作也简单：瞅准时机，牵着网在沙滩上狂奔一段，张开的网眼便会迅速闭合，缠住蟹脚，沙蟹便无处可逃了。这种捕捞方式叫作“牵沙蟹”，是效率最高的捕沙蟹之法。

捕蟹者通常会备两张沙蟹网，选择洞多、人少的无水涂地，将网平摊其上。换一处位置，另一张网也同样铺开，远远望去，像两只超大的酒坛子。沙蟹的眼睛是竖立的，视野几近三百六十度，见到人影会立即钻入洞内潜匿。因此，布好网后，捕蟹者必须紧握绳索一端，远远蹲下，如礁石般静伏不动。耳朵却始终警觉——风拂沙滩的微响，隐隐的海浪声，最期盼的，是沙蟹爬行时那细碎如密雨的窸窣声，由远及近，由模糊到清晰。这可谓守“网”待“蟹”，以静制动。

过了一阵子，沙蟹觉察外头没了动静，便从洞穴中探头探脑地爬出来，或觅食，或撒欢。捕蟹者终于等来这一刻。他牵着绳子，躬身猫腰，奋力奔跑。原本平铺的蟹网如一只巨蚌倏地合拢，网眼绊住蟹腿，勒住肢节。沙蟹们猝不及防，踉踉跄跄，惊慌间争相逃窜，却被疾驰的蟹网一路拖行，在劫难逃。那时的沙蟹网已从沉默的陷阱化为贴地飞行的“猛兽”，被绷直的绳索死命拖曳着，以惊人的速度犁过沙滩。因剧烈搅动，细沙纷扬，弥散的尘雾将网团团围住，像掀起了一场小型风暴。

网被左右撕扯，里面挂满了翻滚的“囚徒”。捕蟹者停下脚步，网也随之顿止，却仍在扭动、鼓胀，仿佛就要在某种不可知的张力下迸裂。张牙舞爪的沙蟹被一只只解下，偶尔，网上残留几截断掉的蟹脚，像遗落在五线谱上的音符。收完一张网，几乎没有间隔，捕蟹者又将其摊于另一处，双膝跪地，小心翼翼地爬过去，牵收另一张网里的战利品。如此，两张网往复摊铺，直至收工。

沙蟹网算得上渔网中的异类。寻常渔具多在水域浮沉，它却像被套上轭头的耕牛，在沙滩上开启一场又一场执拗的“奔跑”。这看似格格不入的“陆地奔袭”，正是沙蟹网身贴大地，向潮沙索要生计的独特姿态。

## 一张泛黄的录取通知书

▽裘七曜

在故乡老家整理旧物时，我从一本覆着岁月尘埃的日记本里，翻出了一张发黄的录取通知书。看着那张录取通知书，心绪随之飘远，仿佛一下子回到了三十多年前，与那个年轻的自己悄然相遇。

那时，我还在乡村小学教书。有一天，中心小学的乐校长来校指导工作，顺便提起，说今后小学教师也需要大专学历，建议我们趁年轻去参加成人高考。他还说，如果考上了，可以利用周末和暑假去上课。

乐校长与我同村，自小相识。他长得高大帅气，走在人群中很是出众。我上初中的时候，他还教过我数学。

可成人高考，文科类科目我倒不怵，多看多背便是。麻烦的是数学——高中数学根本没学过，怎么办？况且好几年没碰数学书了，连初中知识也有些生疏。一时间，我犹豫不决。

几天后去镇上的中心小学开会，碰到了在该校工作的阿义。他比我小几岁，奉化二中毕业，与我关系不错。他说几乎所有年轻人都报了名，他也报了。我听了心里一动，便也跟着报了名。

我先翻出初中数学课本，重读一遍，发觉还能捡得起来。又做了几张初中升高中的模拟卷，对照答案自批自改，分数还算理想。于是放下初中数学课程，争分夺秒地自学高中数学。

我在家中翻箱倒柜，找弟弟用过的高中数学课本。弟弟也是奉化二中毕业，数学成绩很好，当年高考数学120分制，他考了110多分，进入浙江师范大学数学系学习，据说在全校新生中总分排名第一。

因为没人教，我只能“摸着石头过河”。先把例题看懂，再尝试做题，时常想起“依葫芦画瓢”和“按图索骥”这两个成语。

做着做着，有时自己也一头雾水。数学书上没有答案，有些题目我根本拿不准对错。

偶尔弟弟回家，我抓住他问几道题。他就会取笑我：“哥，这么简单的题你都不会做？”自尊心随之受挫，我黑着脸赶他走：“去去去，我自己来。”

其实，有些题当时确实卡住了，但出去转一圈，或过会儿再想，往往就会豁然开朗。

功夫不负有心人。半年来，我利用周末和晚上的空闲时间，硬是把高中数学全“啃”了下来。之后又去新华书店买了成人高考数学试卷进行专项练习，边做边对答案，感觉良好。这下，我才松了一口气，信心满怀。

初夏如期而至，我和阿义等人一同走进考场参加考试。

成绩公布后，大家都愣了——只有我、阿义和一位叫李玟的同事考上。我超了录取线80多分，阿义更高。

后来，我把这段经历写成一篇小文《相信自己》，发表在《奉化日报》副刊版面上。

因为我报的是“宁波教育学院小学教育专业”，原以为要去宁波上课，后来通知说在奉化教师进修学校就读。我们这届是奉化首届小学教师大专班。

记忆中，当时的开学典礼颇为隆重。教育局局长先讲话，他头发乌黑，面庞白皙，语速不紧不慢。阿义悄悄说：“局长的头发像大海的波浪，我们就是浪里的小船。”我忍不住偷笑。随后，面庞黝黑、表情严肃的教育局副局长也上台，我至今记得他说的那句“……你们任重而道远”。

当时，我们的班主任是汪云波老师。他的父亲曾是我们小学时的音乐老师，经常教我们唱《我们的田野》等歌曲。

记得有一次，我们几个二年级的小学生像“蚂蚁扛大树”似的，把一架脚踏风琴抬进教室，每个人兴奋地用脚蹬地，教室里尘土飞扬——那时的教室还是泥土地呢。

汪老师的父亲在门口站了足足五分钟才进来，摆摆手，坐到琴旁弹唱起来。琴声悠扬，恍若昨日……

教我们数学的王志学老师，也是“我们的最高指挥官”。那时他看上去四十出头，总是笑咪咪的，像夏天蓬勃盎然的向日葵。

有一天下午，王老师走进教室，面色格外红润，笑容格外灿烂。他在课堂上神采飞扬地讲微积分，讲到一半，幽默地插了一句：“好好学，到时候都给你们毕业，不就是‘盖个萝卜印’嘛！”

我们相视一笑，心里偷偷乐开了花。思绪从往事中收回，目光再次落回那张泛黄的录取通知书上。我望着它，不知不觉就笑了起来……

## 故乡的味道

▽朱峰

一个人的味觉记忆，大约在六七岁时便开始慢慢成形。这种深植于心的味道，叫作“故乡的风味”。

“靠山吃山，靠海吃海。”我们宁波依山面海，山海相连，物产丰饶。山珍海味，皆有所出。早在河姆渡时期，先民便已形成“饭稻羹鱼”的生活传统。境内多山地，鲜笋四季可食，而各种海鲜，更是宁波人日常餐桌上当之无愧的主角。

透骨新鲜的海鲜，保鲜不易。除了冰冻、晒干，最家常的方法便是酒呛盐腌。

“鱼鲜五月味偏增，积冻中舱气自凝。未出洋船先贵买，几家奢得一田冰。”清代诗人李邕嗣在《鄞东竹枝词》中写尽了当时海鲜保鲜之难。正因如此，普通宁波家庭大多选择盐腌保鲜，于是别具风味的“咸下饭”便应运而生。宁波人美其名曰“压饭榔头”——泥螺、螺酱、蟹酱、呛蟹、蟹糊等，梭子蟹在其中扮演了不可替代的重要角色。

我们常说“第一个吃螃蟹的人”，用以比喻勇立潮头、敢为人先者。宋代鄞县文人高似孙曾著《蟹略》一书，专述各类蟹种，是博物学上的一部名作。

清代甬籍著名学者全祖望亦嗜蟹如命，文集里写蟹的诗文俯拾皆是。除了家乡风物值得反复吟咏，更重要的，大概是这份味道早已深入宁波人的血脉之中。

蟹有很多种，各有各的吃法。蟹糊所用的，是白蟹，俗称梭子蟹——因形如织布梭子而得名，宁波、舟山沿海一带均有出产。

当季的梭子蟹最为肥美。雌者红膏，是制

作红膏呛蟹的上选；葱油白蟹、白蟹煮土豆、白蟹炒年糕，也都是经典的甬上味道。每年八九月份，正是品蟹的最佳时节，正所谓“不时不食”。一般的蟹半斤多重，雄蟹可至一斤。挑蟹也是一门技术活，记忆中，上街买菜，多半是母亲巧手遴选。

梭子蟹是大海的馈赠，生命力极强，上岸之后仍能“横行”多时。曾听老渔民讲起“蟹黄饼”的故事：挖开活蟹，剔出红膏，入碗静置凝固，再经风吹日晒，即成。

红膏呛蟹是宁波人年夜饭上不可或缺珍品。冬春之交，选肥壮雌蟹，洗净，蟹嘴朝上，整整齐齐码入木桶或瓷缸，一层盐一层蟹，最后倒入调好的盐水，没过蟹面，以竹片撑住，石块压紧。腌上三五日，便可品尝。

上好的蟹也可以做蟹糊。洗净，剪去小脚，揭开蟹盖，去内脏杂物，冲洗干净，将肉剪成数块，加盐拌匀，入罐冷藏，味道极佳。

小时候，每次母亲做蟹糊，我总喜欢站在一旁看。她仔细得很，一只一只慢慢清洗，沥干水，用剪刀剪开，确保每块都带上一抹红膏，撒盐，放入罐中。两天后，红膏如红珊瑚般明艳，蟹肉晶莹剔透，让人胃口大开，吃饭时总有“再来一碗”的冲动。

母亲做的蟹糊味道极好，常拿来馈赠亲友，至今仍为众人津津乐道。那些蟹糊，似乎早已不只是吃食，而是融入了她对孩子、对家人、对亲朋好友的爱。

食物里，藏着一份乡愁。故乡的美食，母亲的味