

再去李家坑

□鲁建士

我心里有个愿望——有机会再去一次李家坑，但一直未能成行。

国庆假期的一天下午，儿子陪我们去了李家坑。

进入村口，原先的乱溪滩已改造成了村公园。大溪两边新修了两条公路，新造了停车场。记忆里，大溪上只有一座石桥，如今又新添了两座，其中一座还是很气派的廊桥。那条熟悉的樟溪依然如故，流水潺潺，碧波荡漾。村道两旁一排精美的路灯上挂满了一串串红灯笼，喜庆祥和。路边围栏饰以鹅卵石，显得自然、亲切，让人赏心悦目。那幢农家乐粉墙黛瓦，新颖别致。若登临三楼阳台把酒临风，放眼群山绵延，层林尽染，定能心旷神怡。亲身体验“溪水常在耳，山色不离门”之清雅风韵，岂不是人生一大快事！

不少游客慕名而来，有的在溪边嬉水，有的随便找块地儿闲坐，有的悠然自得地欣赏着美景。时光在这里静静流淌，享受着难得的闲情逸致。

村头那株硕大的古榉树还在，忠实地守护着村庄，枝繁叶茂，生机勃勃。树上硕果累累，有心人还给她系了许多红绸带，莫非为她庆生？

印象中，小舅公的家距此不远。我循着鹅卵石小道往里走，小巷很整洁、幽静。这里房子的山墙，一楼是石块垒砌的，前后做“马头”，上半部是青砖，外面粉刷石灰，所以称“马头墙”。经年累月的风吹雨淋，石灰墙烙上黑色的岁月痕迹，几处墙头还长了些许蕨类植物，给老房子增添了些苍老感。

猛一抬头，见弄堂口门楣上有“水云居”匾，似曾相识，便急切跨进了石门槛，环顾四周，我敢断定，进门的第一间就是小舅公家。四十年前，我曾多次跟着父亲从十五里外的大岚，步行经燕崖岭来这里拜年。妻子特地问了住在附近的老阿姨，才相信我的话。

父亲曾对我说：“你小舅公住的房子原是地主家的账房，前半间铺着地板，楼梯上有三扇门，楼梯口一扇，中间一扇矮

门，楼上还有一扇倒扣门。”我没有亲眼看到楼梯上的那三扇门，那时楼房已破旧，但楼梯上的三对门栓清晰可见。跟着父亲拜年那会儿，小舅婆去世了，小舅公的女儿也嫁人了，八十多岁的小舅公患有眼疾，独自一人过，以养羊为生，山羊关在楼梯下。

斗转星移，物是人非。如今，主人已去世多年，房屋又修缮一新，但门窗紧闭，只留下美好的回忆。

小舅公住的那房子是李家坑保存最完整的四合院，称“新屋通转”。正门有黑体草书“凤跃鱼游”阳刻砖雕匾。四合院建于民国初期，都是两楼共十九间，以“四水归堂”的平面布局方式传承“天人合一”的理念，整体结构紧凑，自然得体。院内天井近正方形，铺设大小一致的圆润鹅卵石。沿天井内檐一圈有十二只牛腿，武将神兽栩栩如生，都精雕细琢，巧夺天工。一幅作品寓意一个美好的故事。房子的木门木窗也修葺过，窗上有格花，正屋檐窗下八对栓斗，有花开富贵、莲花等图腾，形态各异，有极高的观赏价值。廊下青石板铺地，雨天院内串门，不打伞，不湿脚。大门对面便是“环溪楼”，已经成了农家乐，宾客盈门。

沿着村道往北走，会不时碰上游客。住在村里的村民已经很少，大都是六十多岁的老人。

最后面的山路通往后龙舌，岭脚建了一座仿古的六角凉亭，飞檐翘角，十分华丽。

凉亭左边是一排长长的房子，地基有一米多高，上有马头，前后有廊，道地铺满鹅卵石。有一房子前面有一棵粗壮的枣树，我猜，这应该是我大舅婆的家。原先，道地上还有一堵矮矮的石砌围墙，大概是整村改造时被拆了。

来拜年那会儿，我大舅公已不在了，大表伯没有娶妻，和大舅婆一起过日子。大舅婆脸上总是挂着笑，特别和蔼可亲，对我这个小外孙格外疼爱，每次会端出这里独有的香榉子、毛栗子给我吃，临走时，还大把大把往我裤兜里塞。

我与凉亭旁边摆摊的阿姨攀谈，证实房子东首第三间是我大舅婆的家。天色渐暗，我们急着返回余姚，在李家坑只是走马观花地逛了一圈，未及细看。这次来李家坑，算是了了我之前的心愿。儿子说，明年夏天，我们还来。

蟹蝴蝶

□王蕙利

对于早年间的乡人而言，在天高气爽的时节里，剥上几只壳青、肉厚、膏肥的螃蟹，是这个季节必须有的仪式感。一旦错过，这一年的秋天过得就有些潦草。因此缘故，儿时的我，别的不敢说，蟹实在是吃了不少。

惜乎，品蟹的美好岁月，在上世纪某段时期被无情打断。因水质污染，以往随处可见的螃蟹居然销声匿迹，身价一路飙升。之后挺长一段日子里，螃蟹再也没上过我家餐桌。记得某天我回家时，刚进门就闻到一股久违的姜醋味道，不禁兴奋地惊呼起来：“今天准备吃蟹了啊？”谁料进灶间一探，原来是外婆在烧糖醋鱼。

上世纪八十年代末的某个秋日，姨父送来十来对阳澄湖大闸蟹。说是客户特地到昆山购来给我们尝鲜的。看着娘舅从草绳中解出来的这些“横行介士”，清一色“青背、白肚、黄毛、金爪”的好品相。

为了慎重对待这难得的好东西，是日的烹蟹任务，交由声称已从酒家那求得制蟹秘法的姨父来承担。但见他洗刷好的蟹，一只只用棉纱线横三道、竖三道捆成十字。待锅水煮开后，又加以啤酒，将蟹放入，急火开蒸。蒸蟹的同时，着手准备蘸料。用切细的姜末，配上醋和少许酱油，最让人消魂的是，还往里面加了一勺白糖！

不过十来分钟，当空气中荡涤开绵长的腥香气味之际，食中臻品——红袍登殿（清蒸大闸蟹），适时上桌矣。

全家人一齐动手，左右开弓埋头吃蟹，一时吮吸声、赞叹声大作。而早已把手洗得干干净净的我，也一改往昔的粗鄙食蟹样，转而郑重相待这秋日里最隆重的事。

当日的外公，显得兴致颇高。边吃还边教我们姐妹什么

时令吃什么蟹、什么部位不能吃、怎样吃蟹钳……听他说，吃蟹有文武之分：文吃以蟹爪为刃，以剔、挑为主；武吃以牙齿为兵，以咬、嚼为主。文吃一只壳，武吃一摊渣。至于传说中吃蟹的专用工具——蟹八件，在老人家看来，纯属多此一举。扯下一只蟹爪，不就是现成工具吗？叮叮当当用那劳什子，又不是修钟表！

不过话说回来，外公的吃蟹功夫确实了得。一只蟹吃完，那蟹身、蟹爪吃得不但干净，还完整。不夸张地说，甚至能完美无缺地恢复螃蟹原来的模样。再转而一看自己吃下的那堆蟹之残渣，不免有点悻悻然。遂又重新研究起这堆物事来，寻寻觅觅，居然找出不少尚未吃净的蟹肉。

那天，我还从外公处学会了用蟹钳壳拼“蟹蝴蝶”。雄蟹的钳大，剔去蟹肉，掰下的那块蟹钳上有白色的骨质，摊开就是“蝴蝶”的翅膀。两片拼在一起，湿答答粘到墙上，就成了一只立体的蝴蝶，极生动。

有乡间大妈称，此物乃梁山伯与祝英台所变。每只蟹上有他们的半边身体，世世代代成双作对。这么一说，倒很有点凄美。

而现实情况是，那年月能吃一次蟹实属不易。将“蟹蝴蝶”贴到墙上，多少有点显摆的意思。君不见，村东姓颜的大户人家，墙壁永远斑驳。终于有一日，因腥味招来了老鼠，爬上去啃得不成样。

如今年代不同了，不少人已不再热衷于吃蟹，说是吃不出过去那种味道。我想，可能是美食太多，味蕾变得迟钝的缘故；抑或是生活节奏快，时间宝贵，又怎能像农耕时代那样细品慢嚼，对付一只螃蟹呢？更不会有哪家，想到往墙上去贴这“蟹蝴蝶”了。

第7335期 配图 李昊天 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn