

# 螃蟹宴 作者：余萍

昨日我们很晚才回酒店，今早大家早早就起床了，峇厘 Novotel 酒店有个大型客厅、3间双人床卧室、3间卫生间、一间大厨房和厨具设备还有小型泳池。大家先早操然后换了泳衣就下泳池，看着她们兴奋地游来游去，我好不羡慕，忆起童年，我们兄弟姐妹天天就在住家不远处 Tirtomoyo 泳池，一齐游泳，玩得好痛快呀。

小时我在残疾儿童基金会学走路，学自理，学会了，妈妈就抱我回家过普通人的生活；三兄妹一齐在新民学校读中文书，读幼儿园。基金会负责人吩咐爸爸说：一定要陪女儿天天游泳，游泳是锻炼下肢的方式之一，游泳会增强体质。后来我和弟妹们读下午班，游毕就去上学，和弟妹们一样，我很会游泳，是大哥监督我学会的，如今岁数大了，怕麻烦不想游水了……

小妹忙里忙外也忙在厨房，为大家预备美味小餐，水果汁，奶茶……时间十点左右，小妹带我们经海上通道去 Sanor BuRini 优质海鲜餐馆，让我们体验峇厘岛梦幻般的海鲜午餐，愉悦大家的味蕾，品嚐餐館提供的海鲜美食，同时沉浸在巴厘岛的美景之中。

提到海鲜想起螃蟹，我的思绪也就在那一刻回到了过去，回到了童年与爸爸共餐螃蟹的美好时光：在国内福清县，爸爸年轻时每到秋季来临总会与村民们以捕捞螃蟹谋生，九月是螃蟹的繁殖期，母蟹充满了蟹卵。爸爸告诉我们公蟹与母蟹的区别，公蟹的肚皮底下是倒三角形，而母蟹是圆形，公蟹的蟹黄中有一些白色膏体。鲁迅先生关于吃螃蟹有一段论述“第一个吃螃蟹的人是很令人佩服的，不是勇士谁敢去吃它呢？”，螃蟹形状可怕，丑陋凶

横，谁会想到是一道美味？所以现在“第一个吃螃蟹的人”也被用来形容敢为天下先的人。

Bu Rini 海鲜餐馆果真很棒，员工们非常细心，

他们照顾我们的每一个需要，你可以挑选你喜欢的龙虾与螃蟹，我们点的每一道菜都是可口美味，看着螃蟹的壳由青变红，闻到了阵阵扑鼻而来的香气，有碎肉蒸蟹，蟹米糊，煮蟹……，我馋得直流口水，迫不及待地想要尝一尝，我拿了一隻母蟹，掰下一条蟹腿轻轻地咬着，将蟹肉挤出，蟹肉白白的，嫩嫩的。吃过蟹腿，再掰开蟹壳，黄灿灿的蟹黄展现在我的面前，咬上一口，味道真是妙不可言！螃蟹色泽明亮口感丰富，蟹肉鲜美回味无穷。这种来自大海馈赠的食材：有鱼，虾，蟹，小龙虾一把抓……一个个红突突的蟹盖儿映着全家人暖暖的笑容、热辣辣的眼

神，这般光景，是带着口水的动人。

与此同时我又忆起2015年，香港医生大哥大嫂，为在加拿大读完医科的小女举办婚宴，邀请我们分布在国外的全家亲姐妹们共15人，来温哥华参加大哥的螃蟹宴。加拿大因其新鲜高质量的海鲜而世界闻名。大嫂说，来加拿大不能不吃阿拉斯加的皇帝蟹与帝王蚌，帝王蟹算得上是螃蟹里的顶级食材，体型巨大，一般为3—6公斤，最大可达10公斤之巨，腿长而粗，除了一对螯外还有3对足。肉质饱满，鲜美细嫩，让人食欲大开，蟹脚还含有丰富

的蛋白质、微量元素营养，对身体有很好的滋补作用。皇帝蟹的肉质雪白，不需要复杂的烹饪，甚至连蘸料都不需要，直接水煮之后，掰开蟹壳，大块的蟹肉，那叫一个肥美鲜甜，好吃到目瞪口呆。……吃毕我们去旅馆不远处街旁沙滩欣赏海浪；集体享受当地人给我们服务的全身按摩，她们非常热情，推我轮椅帮我们选择休闲的好位置，晚餐她们又推我过街，上十数个阶梯的大型肉丸饭店，10时回到旅馆，大家吃饱了，按摩让全身神经松懈下来，倒床就熟睡了，好睡好梦。（完）

