

人常有云：“蟹肉上席百味淡”。蟹味之美，世人皆知，我的老家盛产大闸蟹，故有“秋风起，蟹脚痒”之说，但在岭南地区，一年四季都可以品尝到甜美的蟹肉。在这里，经常听人说水蟹、奄仔蟹、重壳蟹、黄油蟹、肉蟹和膏蟹，听得人一头雾水，其实它们都是同一种蟹——青蟹。

青蟹喜欢生活在咸淡水交汇处，水的咸度与蟹的鲜度是成反比的，水越咸，鲜味越淡；水越淡，鲜味越浓。青蟹成长的不同阶段，为食客们提供着不一样的隽永风味。

我对青蟹的深入了解，完全是一次意外。去年十一月，珠海香洲图书馆邀请我去做《粤菜记》的新书分享会，为了不给自己主办方添麻烦，我准备自己开车过去，没想到，车太久没开，居然打着火，情急之下，只好叫了一台滴滴快车。司机姓彭，与我年纪相仿，体格健壮、皮肤黝黑，很是健谈，在一个多小时的车程里，我们就开始闲聊起来。一聊才知道，他以前是在珠海斗门养螃蟹的。

他告诉我，蟹的味道，首先与蟹苗有关，蟹苗分为海苗和人工繁殖两种，所谓海苗，就是渔民打上来的小螃蟹，大概一两左右，因为是野生的，不仅存活率高，味道也胜出不少，一般只要养三个月就可以出售了。

一只螃蟹能不能出售，不能光看大小，大小几



扫一扫，关注“夜光杯”

二宝小名叫苗苗，这个名字是哥哥豆豆五岁时给他取的，有点小姑娘的味道，可能家里人都希望再有个妹妹吧。

二宝性格和大宝不大一样，平时不善言辞，对人却很关心。在上外附小幼儿园时，保姆阿姨放学顺便带他去对面租的老公房看看。小家伙问，你怎么住在这里呀？将来我给你买一套房子吧。阿姨听得满心欢喜，感动不已。现在这块老旧小区拆了，成了“臻园”，巧了，臻和二宝名字里的臻字很相像。

苗苗进了哥哥原来的小学，校长听说是豆豆的弟弟，十分欢迎，因为哥哥在小学时成绩优秀，猜想弟弟也一定不会差。可弟弟好像没哥哥来三，小家伙心态很平，什么都无所谓。考试成绩名列前茅，他不惊喜，成绩砸了，也不沮丧。回家做作业稳稳当当，不赶也不拖，学习仿佛很轻松。没事就趴着看书写东西。一天，儿媳告诉我，他好像偷偷在写小说。我听了大吃一惊，小家伙才四年级啊，厉害了！我悄悄问他可以给我看看吗？他回答，不给你看，不是小说，是斗地主干瞪眼的打法。噢，原来如此，平时打牌，他的赢面很大，可能在研究打牌技巧吧。

二宝人小，却很会照顾人。每当我俩出去，他走在前面，会不时回头看看我是否跟得上，上下楼梯，一

乎是天生的，就像人一样，有的高大，有的矮小，最主要看肉是不是饱满，如果饱满的话，放在手上，会有沉甸甸的感觉。

除了品种之外，蟹的味道，还与它吃的食物有关，珠海斗门的螃蟹，生活品质很高，平时吃的不是贝就是螺，因此，味道特别鲜美，肉质十分结实，煮熟之后，呈蒜瓣状，吃起来很有满足感。

为了不让螃蟹乱动，出售之前，蟹农要给它们绑草，这是一件技术活，要特别小心，如果少了一只蟹脚，收购价格马上会从一百元一斤变成三十五元一斤，刚开始的时候，彭师傅手势笨拙，不仅经常被螃蟹夹，还会因为用力过猛，让两三只螃蟹变成残疾，一整天，都情绪低落。几个月后，他从生手变成了熟手，把每一只螃蟹都拿捏得服服帖帖，一分钟可以绑好几只。

不同的蟹，有不同的做法，比如，肉蟹最好吃的季节是七八月份，交配过后，口感就会差很多，可以蒸，也可以炒，加入葱姜，炒的时候，可以下一酒。天气转凉，就可以吃膏蟹了，最好的膏蟹，肉厚膏多，膏好像要把蟹盖奋力顶开一样，故有“顶角膏蟹”之称，膏蟹是不能炒的，蒸是最好的选择，蟹膏如流油的高邮咸蛋黄，咬上一口，口腔里便会充满咸蛋黄与松子复合的香味。

螃蟹的成长，要不断脱壳，脱一次壳，就差不多要长大一倍，因此，就出现了重壳蟹，它有两层壳，一层硬，一层软。这是蟹生长过程中最肥美的一段时间，蟹体结实丰满，脂肪囤积，肉厚膏黄，色泽光亮，肉质嫩滑，脂膏香软糯滑，充盈着海水的鲜咸，尤其是那一层软壳，集蟹的全

## 青蟹之味

盛慧

项羽的多巴胺多高，我们不知道。但一定很高，我想。因为他一生的行事都坏在激情用事，多巴胺超标。

相传当年有个被通缉的名将桓楚，项梁起义前很希望他加盟，便要项羽去策动他。那项羽进门，见桓楚傲慢非常，目视殿前那重逾千斤的青铜大鼎，示意四个大汉移动它，却不能动其分毫。项羽明白他的意思，便不动声色，上前一把就高高举起，桓楚大惊，疑为天人，立马从了项梁。

史称“拔山扛鼎”气盖世，当非虚妄。但他从此也就恃力任性，也许举鼎的那个瞬间便决定了他的成也多巴胺，败也多巴胺。

那年项羽约23岁。而刘邦已经48岁，大他25岁。古时年近五十尚可自称老朽，两虎相争，按理“力能扛鼎，才气过人”的项羽应该比“老朽”有更大的胜算，其实不然。

叔父项梁兵败被章邯所杀，项羽率军5万渡河，九战九捷，大破秦军四十万，章邯胆寒而龟缩棘原。一战而胜八倍于己之敌，在世界范围内都是以少胜多的封神之战。但他一生的处事仍说明他的多巴胺并不总是帮他。四十万秦军瓦解后，章邯的余部已成残军，不足为虑。不是说好“谁先入关中谁为王”的吗？项羽应该立即挥师西进灭秦才是，却像个赌气顽童，滞留八个月而逼降章邯军，还不是为叔父报仇而舍本求末嘛。

只有以最快的速度灭秦，章邯军才会成为无源之水，所谓皮之不存毛将焉附，秦廷都没了，还担心章邯不降吗？更有甚者，降军从此成了楚军的累赘，20万俘虏，养不起；饿，饿不得。项羽却多巴胺一飙：全部坑杀。从此背负屠夫的骂名，民心丧尽。

这一切坏，就坏在他的任性。多巴胺一飙，降服举世名将章邯多爽啊！若换了比他大了25岁的刘邦，想也不用想，巨鹿大捷，当进以少量兵力迷惑、拖住章邯，主力乘胜西进，有问题吗？说好的“谁先入关谁为王”，到底“王”重要，还是章邯重要？

而他一人关，又连连地“多巴胺”超标。鸿门宴，只要智商在线的，都知道不能把刘邦放跑了，不久前函谷关下死死抵住楚军不让入关的不明摆着就是他刘邦吗，如今被人一夸、一求、一激、一摆烂，这个胜

身精华，弹牙爽口，奇鲜无比，隐隐约约有一股芝士的香味，是老饕们向往的神品。在珠海斗门，花雕醉鹅肝重壳蟹是一道名菜。制作的过程，有两个要点，一是要用鸡油，二是不能过火，一般大火蒸上约七分钟即可。

青蟹之中，卖得最贵

是黄油蟹，青蟹产卵时喜欢趁涨潮时爬到浅滩淤泥。潮水退去，一些青蟹成了滞留的旅客，在太阳猛烈的炙烤之下，体内红色的蟹膏渐渐化为流汁，散布全身，蜕变成了黄油蟹。它的关节都是黄色的，轻轻一折，便会流出花生油一般的汁来，好像不是从水中捞出，而是从油中捞出来的一样。最佳的吃法是蒸，蒸之前，先将它冻牢，要小心轻放，不能让它的身体有一点破损，一旦破损，身体的黄油就会流失。因为过于稀少，黄油蟹不是按斤卖，而是按只卖的，每一只的价钱都不一样，而且差异很大。蟹农一般舍不得吃，养了十几年的螃蟹，彭师傅也只吃一只，当时，有人跟他收购，他要价两百元，那人只肯出一百五十元，商量了半天，那人一分都不肯加，他一生气，就留下来，自己煮了，就着半斤白酒吃掉了。

不过，彭师傅觉得，在

要物件的《大学录取通知书》，竟然不是由我自己亲手开启，而是被聚集在村里信件代收点闲聊的人群给拆了！他们的理由是：“这是村里出的第一个大学生，大家一起沾沾喜气。”

更为特别的是这种事情居然还会重演，数年后我的《硕士录取通知书》和《博士录取通知书》竟也遭遇到了同样命运，前者被朋友抢先拆阅，后者被家人抢先拆阅，作为正主的我却一直是后知后觉！

做学生时，我把没能亲手拆阅自己的三份《录取通知书》作为最大遗憾；做老师后，我却逐渐感受到自己的这些小成长给同村人、朋友、家人们带来的快乐而开心。开学季对于人生来说意味着奔赴新的知识海洋、开启新的成长历程，在三份《录

取通知书》拆阅之事上的心路变化，或许便是开学季带给我的重要礼物。新奇、忐忑、期待、坦然……不同的年龄有着不同的开学季。柳条飞舞、莺莺燕燕、秋高气爽、绿树成荫……不同的时节有着不同的开学季。自信人生二百年，会当击水三千里；新竹高于旧竹枝，全凭老干为扶持……不同的身份也有着不同的开学季。无论如何，开学季就像一个定期来访的老友，伴随我们的成长，见证我们的跨越，为我们的人生添砖加瓦，更为我们的成绩加油喝彩！

谢谢你更欢迎你，我陌生而又熟悉、亲切而又美好的开学季！

## 每一季都新鲜

朱成实

大学的第一个开学季对我来说尤其特别，因为当时我视作人生最重

## 项羽的多巴胺

胡展奋

毕竟年少，多巴胺太旺。建都关中，原为不二之选，他竟然说“富贵不归故乡，如衣绣夜行，谁知之者！”活脱脱一副急于显摆的纨绔相。相比刘邦初进秦宫，尽管也流连忘返，毕竟老成克制，退出而“还军霸上”。

此后楚汉相争三年，他的多巴胺更是屡屡作祟。一怒而屠咸阳，一疑而撵范增，一喜而封诸侯，一嗔而焚秦宫，亲疏不分，赏罚不公，冲冠一怒，竟以三万楚军奔袭六十万汉军，史称彭城大捷，然则大胜虽大胜矣，骨子里仍视战争如游戏，故并不能扭转全局，最为人诟病的还是垓下之围，汉军虽众，其实都是各方凑集的乌合之众，无论彭越、英布还是韩信，都是逐利而来，项王再怎么样局促毕竟还拥有十万大军，想当初，率江东子弟兵八千就能横行天下，却被虞姬一歌一泣一刎而英雄魂飞魄散，竟然又多巴胺一飙，抛弃十万大军，只率八百亲兵突围，军纪所谓“弃军而逃”，每每读史至此，总不胜抚叹：说好了的“三千越甲可吞吴”呢？当初你五万楚军大败人四十万秦军，你三万楚军大败人六十万汉军，你现在十万大军竟然弃之如敝屣，除了你多巴胺崩盘，还有什么好说的呢？！

故事最后的结局很烂：项王输光了所有的本钱，乌江亭长却说，尚未输完，我还有船。一人一马立即渡你过去，江东之大，足够放得下一个吴国一个越国再加半个楚国呢！撸起袖子再干嘛！

孰料这货瞪大了他那对虎眼，眨了几下，只送走了马，说了一句“没脸回去”，转身又杀了百号人，最终把自己割了。

换作是年过五旬的刘邦，有这功夫扯淡，恐怕早就闪过长江，直奔绍兴或苏州一带招兵买马，“卷土重来未可知”啦！

不错，“死亦为鬼雄”。但“鬼雄”毕竟是死的。

打江山毕竟不是赌气的买卖啊。兴许那“拔山扛鼎”的瞬间便决定了他，成也多巴胺，败也多巴胺。

不知怎么的，会忽然想到了蟋蟀斗诀：嫩不斗老、窄不斗阔、勇不斗智……悲夫，也许不是AI时代，而二十六岁就扫平天下称王真是太早了点。因为一不小心他就会有一个网上的叫法——巨婴。



菜花（纸本设色）方攸敏

所有的青蟹中，最好吃的还是奄仔蟹。奄仔蟹是处于青春期的母蟹，是待字闺中的妙龄姑娘。蟹肉甜美嫩滑、质如软玉，有蜜香味。可以隔水清蒸，也可用油盐焗之。奄仔蟹分为青白黄黑四种，以黑奄仔蟹数量最少，味道最美。

养蟹是有风险的，蟹农们最怕的是台风，一刮台风，蟹就全跑光了。珠海海曾连续三年刮大台风，最厉害的那一年，彭师傅永生难忘。虽然早就收到了天气预报，但他心里还存着一丝侥幸，以为任性的台风会临时改变路径。其他蟹农都撤离了，他还不甘心，等到撤离的时候，台风已经登陆了，海边公路上，到处都是连根拔起的树木，有些房子，已经没有了屋顶，狂风暴雨中，他的车不停地摇晃，真担心自己会被吹到海里，更可怕的是，车的挡风玻璃也被砸碎了，雨水打在他的脸上，像鞭子在抽打，他连眼睛都睁不开。求生的本能，让他紧紧抓住方向盘眯着眼睛慢慢往前开，一分钟感觉比一天还要漫长，不知道开了多久，终于找到了一处安全的地方……这一次死里逃生的经历，让他心有余悸，从那以后，他就不再养螃蟹了，改行当起了滴滴司机。他说，广东有句老话叫“平安当大赚”，不管赚多少钱，平平安安才是最重要的。



最后一个开学日，兴许是不舍与眷恋，我得想尽办法拴住时间。

开学以后 责编：殷健灵