

菊黃蟹肥好時節

秋天到大甲鎮瀾宮，開車經過大安溪，除了可以欣賞河床連綿到天的遠方，團團簇簇，如雪白棉絮般令人動魄芒花，還可以看見台一線兩側，間雜著賣螃蟹貨車塑膠水缸，大大地寫著醒目的「毛蟹」。

有時候貨車也賣菱角、花生、番薯等農產品，甚至還可以看見野生的鱔魚、鰻及鱸鰻生猛水產，吸引好奇的過客。

有一次拜完媽祖，將車停靠大安溪橋畔的濱堤公路，公路緊鄰著長城般河堤，與河堤、大安溪構成三道平行線，遠遠的模糊在地平線彼端。

那時候是楓葉初黃的秋天，空氣中流動著高遠疏朗味道，芒花正白，登上河堤，大安溪怒放葦芒花，如一塊塊厚重白色地毯，披垂河床，為枯水期凹凸凸凸的鵝卵石彩繪迷人丰姿。愈往下游，迎著海風，愈密集翻湧，與極遠極遠的臺灣海峽連成一氣，在葦芒花海翻揚中，彷彿可以看見海上洶湧波浪，與波浪激起的白色浪花。

那一天賞完芒花，從河堤歸來，與妻子心血來潮買菱角，參觀毛蟹。老闆熱絡招呼，指著塑膠水缸，說，「這些都是捕捉自大安溪乾淨水域臺灣野生毛蟹，稀有珍貴，二兩一隻，每斤 500 元；三兩一隻，每斤 800 元；四兩一隻，每斤 1000 元。也有六兩以上過冬的巨無霸，每斤 1300 元，但須事先預訂。」我們一邊吃著菱角，一邊聽著機關槍似的連珠介紹。

說到這裡，老闆感慨表示，這些年汙染嚴重，整治溪流的水泥護堤阻斷毛蟹遷徙，再加上休耕缺乏覓食棲地，使得野生毛蟹，數量銳減，必須辛苦跋涉到人煙罕至的上游溪谷捕捉，價格年年上漲。

在老闆的感慨聲中，我不禁想起了宋朝蘇轍《食菱》詩來，「野苕漲清泉，烏菱不值錢，蟹肥熬正滿，石破髓初堅，節物秋風早，樽壘夜月偏，令人思淮上，小舫藕如椽。」早期臺灣鄉間，數量多到爬滿溪流的野生毛蟹，曾經是蘇轍筆下菱角一樣的凡桃俗李，但是曾幾何時，牠又鳳毛麟角到米珠薪桂，奇貨可居。

貨車令人咋舌毛蟹，與我手中價廉的菱角，形成強烈對比，突兀到讓人心酸。

北返途中，我跟妻子提起童年一段捕捉毛蟹的甘香記憶，那記憶就跟老闆口中野生毛蟹一樣，讓人舔嘴咂舌，回味無窮。

我的家鄉有一條通霄溪，發源自火炎山，盛產毛蟹。

秋風起，蟹腳響。

每當暖暖的金秋悄悄地滑進來，藏身山巔水湄毛蟹，受到荷爾蒙激盪，喧喧嚷嚷如雨後春筍現身，長途跋涉到河海交會口產卵，豐饒了姍姍的金秋。

尤其是那些膏卵飽滿巨無霸，每每在石頭縫隙，挖掘洞穴，就像一個個鮮明標記，清楚的指引捕蟹人。

從我有記憶以來，父親與榮富叔就是庄頭捕蟹高手，經常較量切磋。父親的捕蟹技術多元靈巧，其中最令人嘆為觀止的是釣毛蟹，僅僅憑藉一根鼠尾草、蚯蚓，與張牙舞爪毛蟹，鬥智鬥力，一直到數十年後都還深深為之折服，記憶鮮明！

我清晰地記得，國小五年級月考第一名，父親決定帶我進行一次驚奇的釣毛

蟹之行，作為獎勵。

榮富叔因為倒會沮喪，沒有同行。

那是一個菊黃蟹肥的秋高週日，芒花翻揚，稻田裡結實累累水稻，耀眼金浪。晴碧天空下，過冬伯勞鳥，倏倏然自鵲豆棚獵殺臺灣大蝗蟲，飛上高枝，「尬—尬—尬—」兇狠的睥睨八方。天空就像是漿洗一般，透明湛藍，映襯著媿妍的金秋大地。

午飯之後，我們到鵲豆棚挖蚯蚓，那裡養了一群菜鴨，土壤肥沃，每一條蚯蚓都圓滾滾的，父親用茄汁鯖魚鐵罐來裝，那蠕蠕而動的蚯蚓迅速讓空氣飄滿了惡腥氣味，招引蒼蠅，逐腥飛舞。

而棚邊任意栽種的一行菊花，也因為菜鴨緣故，蓊茂異常，怒放著澄黃蓓蕾，就像一灘水映照著秋天的姿妍。

父親提著水桶，我捧蚯蚓，穿越通霄溪來到對岸水圳，那裡密布著毛蟹洞穴，早在幾天前父親即已勘察過。涉水過溪時，父親在沙洲隨手摘了七八枝鼠尾草，這種禾本科植物，是釣毛蟹材料，堅韌而富有彈性，末端搖曳著一串鼠尾般修長蓬鬆花絮。

這條水圳，引通霄溪灌溉下游水田，一公尺寬水道兩側，整齊壘砌鵝卵石，駁坎縫隙雜草蓊鬱，四季都有不知名野花，穿梭著翩翩蛺蝶；水下石頭縫隙則是橫行霸道的毛蟹洞穴。

父親除掉鼠尾草花絮，用牙籤般纖細柔軟尖端串過蚯蚓，綁一死結，完成簡單而實用釣具。

這時候父親示意我躲到洞穴背面，保持安靜，然後躡手躡腳，俯身水圳，小心翼翼地將鼠尾草探向洞穴。

嗅覺敏銳的毛蟹迅速被蚯蚓吸引，探出腳尖來勾引，這時候出凡人勝高手必須巧妙地拿捏，欲擒故縱，讓蚯蚓與蟹腳若即若離，平心靜氣地騷擾其警覺力，瓦解耐性，一步一步橫行出洞。

正當第一隻蟹腳揚起一片混水時，獵人的另一隻手必須埋伏洞口，這時候還不急得出手，因為蟹腳極易脫落，冒然強扯，單薄的蟹腳斷折，讓毛蟹落荒而逃，絕不會再上鉤！

在這個人蟹生死鬥關鍵時刻，必須一邊以鼠尾草誘引，一邊伺機而擒，等到清楚地看見三隻蟹腳千鈞一髮之際，即以迅雷不及掩耳之速，猛力突襲，死勁拉出洞穴。

父親經驗豐富，箭不虛發，再加上事先勘查，因而釣獲的都是龐然巨物，才十幾隻，已讓大水桶擁擠不堪，沙沙地刮動利爪聲響。

有著尖臍的黑褐色雄蟹，像鬥雞一樣逞兇好鬥，即便已成階下囚，還高高舉起毛絨絨巨螯，互相攻擊，彷彿皮日休《咏蟹詩》描繪的殺氣騰騰，「未遊滄海早知名，有骨還從肉上生，莫道無心畏雷電，海龍王處也橫行。」由於缺乏浮力，才幾分鐘，那些比菱角還要碩大巨螯已成為沉重負擔，一隻隻雄蟹，氣喘吁吁，軟弱無力地垂下蟹螯，默默吐著泡沫。我發現牠的大螯佈滿黑色齒垢，仿若這些

巨無霸身上鮮明年輪。

至於那些蟹卵飽滿雌蟹，則靜靜地護著橙紅色圓臍，瑟縮一角，高舉圓滾滾細眼，四處張望，宛如思索著如何脫逃到通霄溪出海口，繁衍後代。

大約釣了半個水圳，即捕獲了足夠食用數量，父親旋即歇手。他採了一些翠碧五節芒，將毛蟹五花大綁，我們便在金色的稻浪裡和毛蟹的泡沫裡，一路快樂地踩著和煦秋陽回家。

父親留下雌雄各六隻，其餘分送鄰居；並且要我去邀請榮富叔一同分享。

因為毛蟹寄生肝吸蟲，必須大火蒸煮半小時，一直到我與榮富叔踏著夕陽餘暉提著米酒歸來，才出蒸籠。

父親大笑起來，「我已經準備了六隻母蟹讓你來煮麻油蟹！」

飯桌上的小火爐升起了紅紅炭火，鐵鍋裡的老薑被麻油爆炒得滋滋油亮，加入毛蟹，瞬間香氣揚散。榮富叔一口氣倒了三瓶米酒，經由炭火，麻油蟹香隨著熱氣滾滾白煙瀰漫了整個屋子，繞著屋樑飄到庭院來，麻油蟹用熱氣推開了蕭瑟秋夜，推開了一片鮮香的天空。

我們圍著火爐，情感交融其中。

毛蟹蝦殼素在高溫催化下，為蒸籠盛開了六朵鮮橙翠紅甘甜蓓蕾，娉婷濃郁，將鮮美的滋味發揮得淋漓盡致，甘腴肥美的蟹膏彷彿要從鼓脹蟹殼迸裂開來，令唾腺蠢蠢欲動。父親趁熱解開五節芒，俐落的折下雄蟹螯腳，然後兩手一扳，我嚮往已久的蟹膏，便乘著煙氣，滾動鮮香。

這時候逞兇好鬥毛蟹，已成李貞白所云，「蟬眼龜形腳似蛛，未曾正面向人趨，如今釘在盤筵上，得似江湖亂走無。」的盤中美饌。

飯桌鋪了厚厚的五層報紙。

儘管滋味鮮甜，令人吮指再三，但是毛蟹那濃得化不開，重得往下沉的濃烈腥味，卻常常弄得烹具、餐具、雙手沾滿揮之不去腥味，猶如置身鮑魚之肆！這時候父親總會去豆棚摘幾朵黃菊，煮菊花水，說也奇怪，淡淡的菊花竟能輕易地除去濃濃毛蟹腥羶，不禁讚嘆大自然的相生相剋！

榮富叔悶著頭，一口氣連喝了好幾碗麻油蟹，一直喝到滿臉通紅，神情激動的說，「當初要不是我執意招會，協助弟弟還債，免除票據罪，也不會被倒會，牽手離家出走…」說到這裡，悵悵然擱下碗，「打虎捉賊親兄弟，弟弟雖然跳票，但也是被倒債受牽連，我不能見死不救啊！」

說完，帶著滿臉酒意，在麻油蟹沸沸揚揚翻騰聲中，一言不發的踉蹌而去。

留下一臉驚惶的我。

父親露出歡愉笑容，如釋重負的說，「你放心，你榮富叔喝完酒就會沒事的！」然後小心翼翼地從神桌取出農民曆，指著食物相剋圖，嚴肅的說，「螃蟹性寒，切忌吃多，尤其不可與柿子同食！」長大後，我才知道毛蟹性寒，對體質虛寒的人無異雪上加霜，易傷腸胃；而柿子含大量鞣酸，與毛蟹蛋白質結合，會造成「胃柿石癥」，引發腹痛、嘔吐。

我一邊吃著美味毛蟹，一邊聆聽父親教誨，一直吃到蟋蟀鳴叫聲，寒涼了寧

靜的秋夜，才熄燈就寢。

因為這些毛蟹是我月考第一名獎勵，心中那種榮譽感，真不亞於在學校的司令台領獎狀，毛蟹吃起來也就格外有味。到今天我都還記得吃到那一籠毛蟹是一個多麼隆重的獎品。

「秋風起，蟹腳響。」又到了菊黃蟹肥時節，從鎮瀾宮回來，我特地回了一趟家鄉，緬懷童年毛蟹。沒想到這幾年河川嚴重汙染，工業及家庭廢水使長途跋涉出海口產卵毛蟹，大量死亡，而順利孵化蟹苗也敵不過有毒河水，迅速暴斃；至於僥倖活存下來的小蟹，更因為河川整治，無法跨越高聳水泥護堤，而阻斷了回家的路，以至於數量銳減，近乎絕跡。

一位滿頭白髮庄民嘆氣的說，「去年一整個秋冬只抓到六隻，今年更慘，放了五個蟹籠，到現在只抓兩隻。」他不斷的感慨環境汙染逼毛蟹走上絕路，無奈的搖搖頭，「毛蟹快要斷種了！」讓我原本以為可以見到毛蟹的興致，大失所望。

萬萬沒有料到這些張牙舞爪毛蟹，竟然也敵不過環境汙染的橫行霸道。看來童年那菊黃蟹肥的鮮美記憶，真的只能從塑膠水缸去愕然，悵望寂靜的金秋：較之《食菱》詩「蟹肥熬正滿」一突兀得讓人心酸！

我清楚的記得，那一夜喝完酒後，隔天榮富叔即精神奕奕地打拼工作，努力還債，不久後榮富孀也回來了。

但同樣歷經劫難，毛蟹卻如黃鶴，杳然無蹤了！

四十多年時光流轉，父親與榮富叔都年老凋零了，連老家毛蟹都因汙染而消失無蹤，有時候想在秋夜圍著飯桌一起煮酒持螯，聽父親解說食物相剋圖，回味慈愛，都已成了奢想…

芒花翻揚，在橘黃蟹肥的金秋時節，我時常想到，如果童年沒有吃過父親捕捉的毛蟹，那麼我的童年記憶就完全失色了。

以後每次去鎮瀾宮，經過大安溪橋畔，我總會仔細觀看那些毛蟹貨車，因為每一個塑膠水缸，都埋藏著一段不堪回首的生態劫難，就像是滾動著大大小小鵝卵石河床，凹凹凸凸著橘黃蟹肥的媿妍。

那媿妍在時間裡，其餘都在時間外了。