

# 换壳

原创 王大米 王大米 2021-09-02 14:52

16号开港捕鱼。早上六点多，邻居阿姆就和人在聊天。

“你买了么？”

“今天鲈鱼仔真多。”

“价格也不一样。”估计那人还会故作姿态地说。

他们比对着手中的好不容易抢到的鱼，说啊某某人家卖30，卖26，还有一个离谱的，就卖23。一大早就被抢空了。

我在二楼卧室醒来，等着他们结束对话，翻身继续睡觉。

闭港休渔两个月，虽然中间总是有人偷偷出海捕了鱼放在市场上卖，但临近开港几天，大家都忍着不出海，所以一开港大家都像过节一样，所有船都进入海域，市场上清一色的大丰收，鱼虾蟹遍地，机智的主妇们对比价格，要买到最好的性价比。

有一回我和妈妈逛市场，正犹豫不知道要买什么肉菜。市场中间一个矮壮男人旁边围了一些人，他大声吆喝，我们也跟着过去。卖的是25一斤的黄虾。我低声问我妈，这个算便宜吗？妈妈点头，平时得30。随后她赶紧走上前，抢到了一斤。

回家路上我很感慨，主妇的钱就是这么好赚。回家，黄虾过水加一点盐，居然皮壳易剥，弹牙爽口。妈妈和姊妹说起，才发现这人卖的虾一向高质价美。算是赌对了筹码。主妇们蛮精的。

过了一阵，水蟹当季。同一条巷子的老舅抓了不少，妈妈买回家几次。壮实的水蟹多膏，炖汤清甜，我总觉得比外面的大闸蟹好吃不知道多少倍。水蟹入粥，颗颗米粒上面都带着点蟹膏的肥美，连平时不吃海鲜的弟弟也馋这一口。

一日，水蟹炖粥，蟹壳里面粘着厚厚的一层肉，表皮也是蟹壳上的三只眼睛。妈说这只蟹正在换壳，里面的这层软皮以后会长成坚硬的蟹壳，这个时候的水蟹是最强壮的。带壳的海鲜好多都是如此，终有一天，要褪掉小壳，用皮肉长成新的更大的一层保护壳，皮皮虾也是这样。

那之前的花甲呢？这种贝类的生物一般是壳随肉长，软软的生物体不知道吸食了多少物质，才能搭建起那么坚硬的一个家。