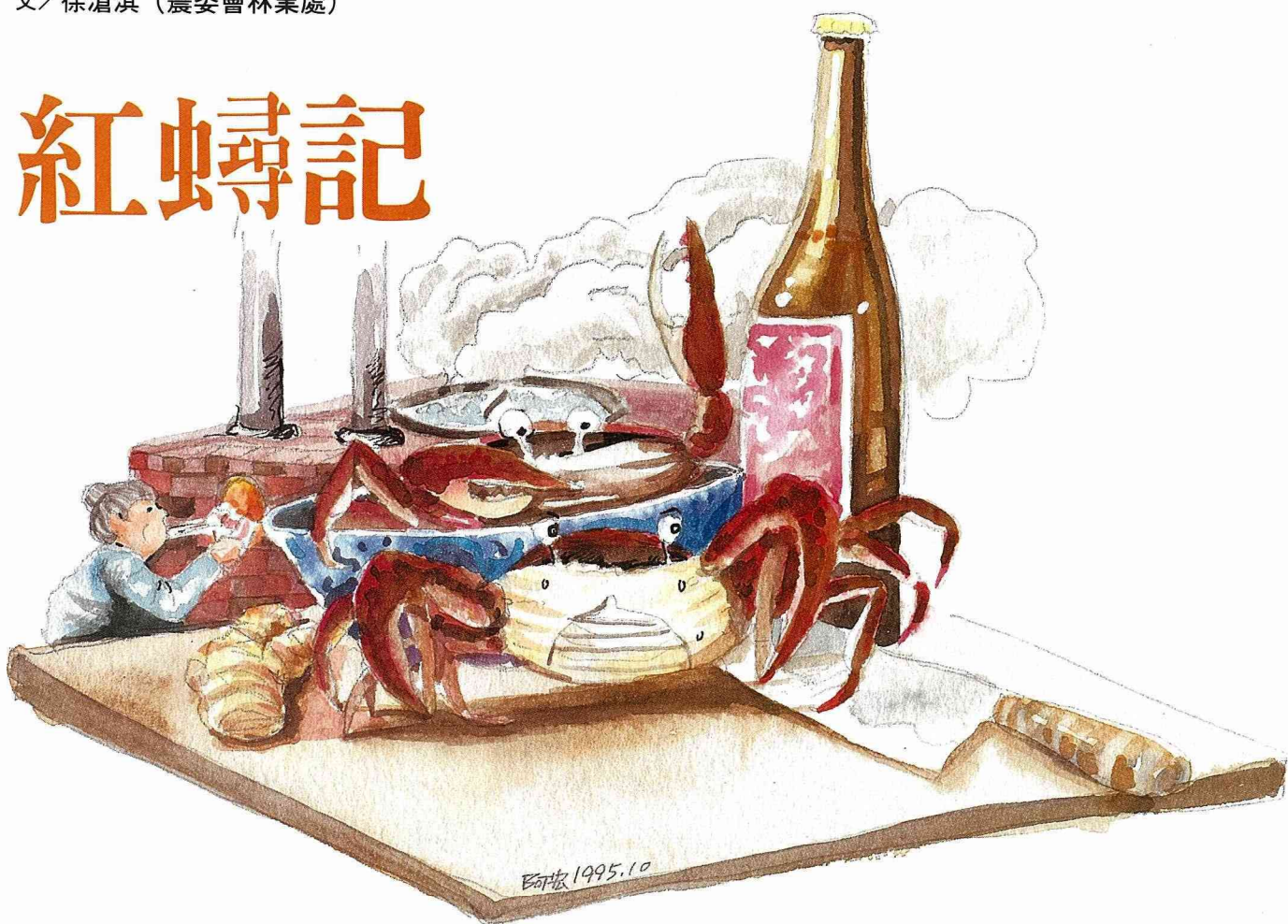


紅蟳記



星 期一，漁業處通知平價供應紅蟳，「一斤250元，近日交貨，欲購從速。」

「一斤才250元？便宜吔！菜市場一隻都不止二百五！」楊大姊高興地說。

「對呀！餐廳最少也要7、8百！」老張也附和著。

心想機會難得，不買可惜，而且「賣方」既為全國最高漁業主管機關，必然信用可靠，「俗擱大碗」。

大家正要慷慨解囊，紛紛訂購，忽聞辦公室一角傳來一種不同的聲音，聲悠悠然……「虧你們搞保育的，這麼愛吃野生動物！也不怕社會批評！」

衆人一楞，安靜一秒鐘，…

…發言人也靜待反擊。

「你笑死人了！現在的紅蟳不都是養的？不信你到屏東去看……」

結果沒人理會老李，反正不是野生動物。

一時間，填表完成，論隻計量，十餘人訂百餘隻，老李之外，人人有份。

往後幾天，紅蟳的生態、紅蟳如何料理，遂成話題焦點。許多人甚至初次聽說紅蟳是青色的，遍查保育類動物名錄均不見此物。

期待在紅蟳的美味中，日子似乎過得很快樂，有人已擬好了菜單，有人邀好了賓客，準備在周末的秋夜裡持螯賞菊，把酒言

歡，學古人風雅一番。

可惜好景不長，出差的老吳等人跑回來，發表高論，激起洶湧波濤，據稱：「現在紅蟳又瘦又小，肉不肥、膏不厚，你們以為撿了便宜，其實上當了！」

聞者面面相覷，像是晴天霹靂，驚醒許多沉醉之人。說者意猶未盡，又補充說明一個盲點危機：「是冰凍的還是活的，你們知道嗎？螃蟹只要一斃命，它的蛋白質就會開始分解，然後發臭。臭的，你敢吃嗎？」

有人不信，認為言者一定是不甘心沒訂到貨，硬說葡萄是酸的。但似乎說服力不夠，因為說的人一臉認真，一副權威模樣。再說有誰會沒事講白七窮開心。

於是有人開始緊張了，有人要求退貨，有人情願廉讓，然皆一概未能如願，懊悔不堪者有之，忿忿不平者有之。當然也有人老神在在，以不變應萬變。

星期四，來人通知將於周六交貨，因大勢已定，無可爭議。

光陰似箭，周末忽焉而至。交貨當日，出乎衆人意料，主事者宣稱因前一日宜蘭產地大雨，撈捕數量不足，情非得已，「每人限購兩隻」。大家正愁不知是該高興還是難過時，一盒盒體型肥碩精神飽滿的紅蟳送到。讓人吃驚之外，有人十分不滿，說要追究是誰造的謠，說是臭魚爛蝦的？而且，訂十隻給兩隻，生意的誠信何在？為什麼下雨天就不能抓？

兩隻紅蟳提回家，8個客人依約前來，個個磨厲以須，準備大嚼，還帶了美酒共襄盛舉。吾妻驚慌，眼看誠意就要穿幫，友情面臨挑戰，滋事體大，百米跑到超市，準備不計代價補足數量，支撐場面，無奈事與願違悻悻然歸。

衆貴賓圍著兩隻紅蟳，品頭論足，多有稱許，咸認是見過蟹族中最美的兩隻，就是不吃，光欣賞也值得。吾子建言，若不急於處置，不妨先將之鬆綁，以昭人道，衆皆稱善。

小子拿了大臉盆過來，由我卸除膠繩，本以為大蟳經一日夜束縛與舟車勞頓，必已鋒銳銷盡，疲憊至極，我為之鬆綁，彼應心存感激才是。未料脫困之蟳一個大翻身，恩將仇報，持螯相向，吾為驚嚇倒退三步。吾子平日受吾教誨，頗具愛護動物心腸，

又建議既然不吃不如放生，客笑問說是否要放回大海，相忘於江湖。

少了紅蟳主菜，一頓晚飯也未見失色。賓衆飯飽之餘，盛讚吾妻手藝本事直逼名家。客酒化作微醺的空氣，談天說地，你來我往，媿若曲水流觴。而紅蟳似乎已被遺忘，靜靜的繃曲在盆中一角，慶幸暫時逃過一劫，自願在吹著泡泡，相濡以沫。吾子怕它乾死，拿了噴水器澆它背殼，紅蟳憤恨難消，揚眼怒視，雙手揮剪躍身抗議，鏗鏘聲響，吾子駭然。驚異之情為客座增添縷縷歡笑，晚宴在幾近完美的氣氛中劃下句點。

周日，在睡夢中被吾子尖叫聲驚起，謂一隻紅蟳已趁夜逃亡。心想，猛虎出柙，事態嚴重，即刻發動睡美人等全面搜索，牆角、櫃後、冰箱週邊最有可能藏身，但皆不見蹤影，難不成爬窗逃走了？吾女稱不可能，又到房間翻被單。最後，還是吾子在馬桶背後發現，吾子搖手直呼「這蟳一定不能吃了」，一邊說時一邊還擤著鼻子。

吾觀此蟹桀敖難馴，決心烹之食之，以絕後患。但是看它這麼兇暴，連我曾立志消滅共匪之人都怕它三分，誰來抓，如何抓，如何殺都大有問題！幸而天無絕人之路，電鈴聲後來了一位救星，這位葉大小姐自稱處理蟹族饒富經驗，據言像這樣的角色，少說也擺平過一百隻，當即允諾拔刀相助。只見葉姑娘輕鬆的把紅蟳騙進洗菜籃，迅速倒入冰庫。20分鐘不到，開冰箱見紅蟳已無聲無息，青殼上還結了一層薄

霜。吾頗感欣慰，橫行終將有時報，惡馬自有惡人騎。

刷洗乾淨，水滾持蟹入鍋，和以薑末米酒，隔水大火蒸約十餘分鐘。掀開鍋蓋，妹子驚嘆說，原來熟的紅蟳才叫「紅」蟳。五人合力瓜分了兩隻紅蟳，十分滿意。忽而想起昨夜8位來客，卻頗感歉然，我提議下周如果賣蟹的阿信要補我6隻，再邀原班人馬一聚，吾妻返身學彼無腸公子回敬：「要請你自己請，與我何干！」

紅蟳處理步驟

