

你问我爱蟹有多深 李白：螃蟹就酒 越喝越有 古代吃货们的自我修养

图片来源于网络

“螃蟹第一代言人”非他莫属

鲁迅先生曾经说过：“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？”我们无法知道这第一人究竟是谁，但可以想象得到，当古人第一次将螃蟹送入嘴边时，内心或许也是经历了一番挣扎的：这货真的能吃？正如当年抱着必死的信念吃西红柿的法国画家一样，我们今天能品尝到这项美食，其实应该感谢这位无名古人的壮举。

目前我们能找到的古籍中关于吃螃蟹的最早记载，出现在东汉郭宪撰写的《汉武洞冥记》：“善苑国贡一蟹，长九尺，有百足四螯，因名百足蟹。煮其壳胜于黄胶，亦谓之螯胶，胜凤喙之胶也。”从这段文字来看，进贡给汉武帝的这只蟹重量要按斤而不是两来算。如此庞然大物自然不是没有那么大的蒸锅来蒸的，事实上，人家根本就不是蒸着吃的，而是把它的壳煮成胶，名为螯胶，比传说中仙家用凤喙及麟角合煎而成的胶还要珍贵。这一看就是忽悠成仙狂魔汉武帝的，吃了能不能成仙且不说，放着美味的蟹黄不吃，吃蟹壳？

那么汉武帝真的是第一个吃螃蟹(壳)的勇士吗？并非如此。东汉经学大师郑玄在注释《周礼》时就提到过“青州之蟹胥”，也就是采用今天山东沿海一带出产的螃蟹，把蟹剁碎，腌制后的肉酱。这说明早在先秦时期，蟹肉酱就在当时贵族的食谱和祭祀的名录上出现过了。

虽然螃蟹在我国食用历史极为悠久，不过螃蟹正式成为古人眼中的时髦珍馐，需要等到一个人的出生——毕卓。此人生活在众星云集的魏晋时期，既没有潘安卫玠之倾城美貌，也没有阮籍嵇康之盖世才学，并且还是个嗜酒如命的“酒鬼”。然而，他却以一己之力推动螃蟹变身文艺范，成为古代当之无愧的“螃蟹第一代言人”。

毕卓平生有两大爱好，一好饮酒，二好吃蟹，在任职吏部郎的时候，还干过醉酒后去百姓酒瓮中偷酒被抓的荒唐事。而他之所以成为螃蟹代言人，主要是因为南朝刘义庆《世说新语》里的一条记载——毕茂世(即毕卓)云：“一手持蟹螯，一手持酒

杯，拍浮酒池中，便足了一生。”

看看，一手拿蟹腿，一手拿酒杯，喝一口酒，吃一口蟹，多么独特的姿势，多么深刻的人生感悟！由此，螃蟹配酒一举成为了后人眼中潇洒风流的经典象征，引起了很多文人墨客的模仿。

左手拿蟹右手举杯，食蟹的仪式感少不了

毕卓一代言就是1700年，后世的文人雅士，只要想表达畅快诗酒尽兴娱情，模仿毕卓的“一手蟹螯，一手酒杯”就是必备的基本操作。

毕卓的后世粉丝中不乏超级大咖，比如李白。众所周知，酒是李白一生至爱，否则也不会有四首《月下独酌》诗流传于世。大家最熟悉的是其中“花间一壶酒，独酌无相亲。举杯邀明月，对影成三人”几句，在其四中还有这样的描写：“蟹螯即金液，糟丘是蓬莱，且须饮美酒，乘月醉高台”。这里的“金液”指的是美酒，蟹螯搭配美酒，美上加美，醉眼朦胧中，李白感觉自己仿佛走进了蓬莱仙境。

宋代徐似道写有《游庐山得蟹》一诗，开头即点明“不到庐山辜负目，不食螃蟹辜负腹。”不看看庐山对不起眼睛，而吃不上螃蟹就是对不起肚子啊！好在诗人庐山一行，终于完成了这两件憾事，因此发出了“持螯把酒与山对，世无此乐三百年”的感叹。

大诗人陆游也是吃蟹高手，《病愈》诗中云：“蟹肥旋擘馋涎堕，酒绿初倾老眼明。”身体稍有好转的陆游持螯把酒，刚动手掰开蟹壳，口水就淌了下来，接着喝一口酒，顿时感觉昏花的老眼也亮了起来。是真爱粉没错了。

浙菜系中有一道名菜“双味蛏蚌”，蛏蚌是蟹的别称，浙东沿海地区又特指青蟹或者梭子蟹。对于梭子蟹的美味，吃货苏轼自然是慕名已久，却一直苦于囊中羞涩，不能一尝滋味。所以当他府上的下人呈上如盘子一样大的梭子蟹时，见惯了大场面的苏轼仍难掩兴奋之情，并在心里默念了一句：“知我者，丁兄也。”

丁兄，即丁公默，与苏轼为同科进士，两人还有亲戚关系，交情甚好。从徐州调任湖州太守之后，苏轼给丁公默寄诗一首，作为回礼，丁公默寄来了几只梭子蟹。本着好菜不

过夜的基本原则，当晚苏轼就吃了个爪干毛净，酒足饭饱后，留下了这首《丁公默送蛏蚌》：“溪边石蟹小如钱，喜见轮囷赤玉盘。半壳含黄宜点酒，两螯斫雪劝加餐。蛮珍海错闻名久，怪雨腥风入座寒。堪笑吴兴馋太守，一诗换得两尖团。”

“一手蟹螯，一手酒杯”发展到后来又有了更明确的动作要领——左手拿蟹，右手举杯。比如南宋人辛弃疾《水调歌头·再用韵答李子永》一词中说“断吾生，左持蟹，右持杯。买山自种云树，山下斫烟莱”，抒写了作者失意愤世的情怀。明代唐寅《江南四季歌》描写的则是重阳节赏菊喝酒吃螃蟹的场景：“左持蟹螯右持酒，不觉今朝又重九。一年好景最斯时，菊绿橙黄洞庭有。”就跟现在大家吃饭前对着美食一顿狂拍一样，古人吃螃蟹的仪式感一点都不能少。

在历史上，诗词大咖争相咏蟹的情况，集中于唐宋，而延续至明清。之所以集中在唐宋时代，正因为那个时期是螃蟹作为食材走向大众的关键时期。唐宋时期，水域丰富，特别是随着唐中后期经济重心的南移，江南经济得到大发展。唐末五代时期，吴越国内已经有专门从事螃蟹捕捞作业的“蟹户”，到了宋代又出台了专门针对蟹户人家的税收项目，这些都显示出螃蟹产业正在日渐成为规模。以往还属于稀有美味的螃蟹，正在悄悄地走上更多国人的餐桌。

这位骨灰级螃蟹爱好者，常常一顿吃上二三十个

随着螃蟹产业的发展，古人在吃螃蟹方面越来越精细，唐宋时期出现了多种多样的烹饪蟹肉的方法，比较流行的吃法有糖蟹、糟蟹等，比如宋代苏舜钦《小酌》“霜柑糖蟹新酷美，醉觉人生万事非”，经霜的芦柑、糖腌的螃蟹、新酿的美酒，诗人觉得有了这些美味，人生就都满足了。

此外在两宋时期诞生了大批的螃蟹菜品，比如风行的炒蟹、焗蟹、酒蟹、赤蟹、白蟹、五味酒酱蟹、酒泼蟹等，而其中，有两种菜品，分别代表了那个时代的北方和南方蟹饌的最高水平。

代表北方的是“洗手蟹”，主题是“鲜”，吃法体现了北方的豪放，做

法是将鲜活螃蟹拆解成块，拌上盐、梅、橙、姜和酒等调料，快速腌制而成。为何叫洗手蟹呢？据说这边螃蟹送入厨房之后，那边客人无需等待，只待洗手完毕入席之时，就可以享用了。

与洗手蟹相匹敌的“蟹酿橙”则体现了南方饮食的精细：将橙子截去橙顶，剥去橙瓢，留下少许橙汁，然后将肥美的蟹膏肉填入掏空的橙子之中，然后盖上之前截去的橙顶，放入蒸锅之中，再加酒、醋、水煮熟后，蘸以醋、盐即可食用。

之所以选取蟹肉与橙子的结合，是因为当时宋人吃蟹常常以橙汁调味，因为橙味不但能够去腥，还会与蟹味汇合出一种别样的鲜味。宋人评价这种蟹酿橙说，这一道菜就可以让人品尝出新酒、菊花、香橙、螃蟹诸种味道。说到这里，我们不得不提微信上一则流传甚广的传言——蟹+桔子=砒霜。古人要是听到这说法，恐怕是要气活过来的。

到了清代，吃蟹界又横空出世了一位骨灰级大咖——李渔。林语堂评价此人曰：“他是一个戏剧作家、音乐家、享乐家、服装设计家、美容专家兼业余发明家，真所谓多才多艺。”他会把泉水用竹片引到灶前美其名曰“来泉灶”，把果树种在屋檐下美其名曰“打果轩”，还把家里的窗户做成画轴的样子，正对着西湖，恰似一幅西湖风景画。放到现在来说，绝对是如李子柒一般的百万级“博主”。

据李渔所著《闲情偶寄》中记载，他对螃蟹的爱简直到了“以蟹为命”的地步。每年，当螃蟹未出时，他就开始存钱，称之为“买命钱”。到了蟹上市日起，每晚必吃，从不间断一日，而且常常一顿吃上二三十个。螃蟹下市了怎么办？人家早就打算好了，用家里的两个大瓮倒上绍兴花雕酒，腌制醉蟹。等上市鲜蟹吃尽，先取瓮中醉蟹过瘾，而后腌蟹的酒也不会浪费，称为“蟹酿”，一直喝到来年螃蟹上市。

李渔自有自己一套吃蟹经，他认为，凡是吃蟹，最好整只蟹蒸熟了放在盘中，端到桌上，听任客人自取自食。而且，吃蟹要自己动手，边剥边吃，才有味道。“螃蟹代言人”这一称号，李渔绝对当之无愧。

来源：北京青年报