

得蟹记

储劲松

这几天有福气,接连吃了几次螃蟹,有江蟹,有海蟹,有湖蟹。昨天友人自苏南归来,送我阳澄湖肥蟹十余只,当即请做厨师的堂弟清蒸了,开车送给住在乡间的父母尝尝鲜。母亲不肯吃,这在我意料之中。她一生不吃牛羊肉,也不吃鸡鸭鹅,肉类只吃猪肉,鱼虾倒是爱吃的,却又省俭着让儿女让孙辈吃。问她不吃的原因,也说不出个所以然来,只说吞不下去。意外的是父亲也不肯吃,他在吃的方面本来是无禁忌的,这几年可能因为年龄大了,口味日趋清淡。我百般怂恿着,他才郑重其事地拆下一只蟹脚,小心地折断,掏吃里面的肉,说好吃得很。母亲坐在桌边,看着父亲吃蟹如临大敌的样子,说起从前乡间少年在门前溪流里捕蟹,放在火上烤着吃的事。她说这些的时候,眼神有些飘忽,大约是忆起了自己的青葱年华。

他们也曾是桃李花一样的少年啊,转眼秋节至。

其实捉蟹烤蟹的事我小时候也常干,只是每次都背着父母,他们不准我戏水,连在水岸坐着都不行,怕被水鬼拖到深潭子里去。溪中的小青蟹,比乾隆通宝铜钱大不了多少,藏在石头底下,随意翻开一块,总能找到一两只,被惊扰了,鼓突着双目,持舞二螯慌乱横走。抓十几只略大些的,几个孩子躲在竹木深处,拢枝堆叶生火烘烤,撒些盐和辣椒粉,味道甚鲜美,伶仃蟹脚尤其焦香。自然也曾被青蟹的铁钳子夹住手指肚,乌紫生疼,把蟹脚折断仍然紧紧夹着。那厮勇毅得很,生性是好斗的狠角色。

生于山野,少小不知天大地大,也不知世上还有比溪蟹大得多的螃蟹。后来在宿松第一次吃黄湖大闸蟹,见其巨螯长毛六脚生猛,竟茫茫然不知何处下嘴。持蟹而踌躇,眼风偷偷瞄着邻座,一步步学招学式,手指被蟹脚扎出几滴血珠子,一并把螃蟹的两腮也吃了,也算人生尴尬事之一。及至吃得多了,方能从容拆卸分解,以蟹之脚攻蟹之肉,智力相参,文攻武卫,佐以酒醋茶汤,一只蟹能吃半个小时。食完,以纸巾擦手四顾,对于那些吃螃蟹倏忽如飙风扫云、草草完事者,胡乱如啃猪蹄子、桌前壳肉粘乎狼藉者,也终于有了睥睨的资格。

细想起来,睥睨之眼,绝似螃蟹与物械斗时的眼睛,上开下合,

左右骨碌。

蟹本武夫,螯为兵器,古人称之为横行介士,我以为可以谓之持螯将军。宋人强至的《墨蟹》诗写得真是好,“琐琐江湖中,忽在幽人壁。短螯利双钺,长跪生六戟”,这四句尤其写得生动传神。纠纠武夫,性躁气盛,不可以武力制之,当以斯文道学来对付。所以古人吃蟹,以锤、镊、钳、铲、匙、叉、刮、针等所谓“蟹八件”敲打剔挖,叮叮当当细工慢活,据说其声如奏乐,其状如制砚,吃相是很有风度也很风雅的。饮酒食蟹,吃吃喝喝,又如醉翁欧阳永叔之意,不在吃不在喝,要拂琴吹笛,还要作诗写文章。

远的不说,只说明清的人。

谢希大等帮闲人吃了,极口称羨不已不说,连清河县左卫吴千户之子、吴月娘的哥哥、经见过世面的吴大舅也如此赞叹:“我空痴长了五十二岁,并不知螃蟹这般造作,委的好吃。”大观园中的一众富贵闲人食蟹,分题作诗,西门庆家这帮市侩小人食蟹,也要支使唱南曲的女先生申二姐,拿着琵琶,款跨蛟绡,微开檀口,慢慢唱着小词儿以助兴致。

人间是悲愁地,也是欢乐场,各人家有各人家消愁取乐的法子。

并不是艳羡红楼儿女和金瓶俗物的奢华,而是说,螃蟹虽然面相孔武性情躁烈,却是点缀风雅的尤物。今人生活大多潦草,吃螃蟹时,自然

宋一南宋。高似孙的作品,我还有《砚笈》。他的《蟹略》四卷,卷一说蟹原、蟹象,卷二说蟹乡、蟹具、蟹品、蟹占,卷三说蟹贡、蟹饌、蟹牒,卷四说蟹雅、蟹志、赋咏,每篇后面又附有相关故实,以及前人诗文,读来珠玑琳琅,大长识见,堪称有史以来最全的螃蟹谱。高似孙在卷首还写了一篇《郭索传》,为螃蟹作传,称之“性耿介不受扰触,外甚刚果,若奋矛甲,中实柔脆,殊无他肠。”又说“惟介夫有稜韵,有风豪,几于直而温、宽而栗,亦一代之雄,天下之奇乎。”写得很有意思的。

郭索、介夫、无肠公子,都是古人给螃蟹起的绰号。郭索,有人说是多足之貌,有人说是爬行之状,我以为这两个字应当是摹仿螃蟹在沙地上行走的声音,郭郭索索,哗哩哗啦。介夫,披甲之兵也,耿介之士也,刚猛质直如刺秦王的荆轲、杀吴王僚的专诸。郭索和介夫,这两个诨名都很形象,无肠公子则是误解。古人误认为螃蟹无肠,就像认定腐草为萤一样,其实螃蟹是有肠子的,胃和脐之间那一条黑线便是。那肠子也太细了一点,这也许就是螃蟹易怒好斗的原因:肠子细,肚量小。

桂花开时食蟹黄,菊花芬时吃蟹膏,也即吴人谚语所说:“九月团脐十月尖。”蟹有雄有雌,雌蟹腹甲形圆,其中有黄,雄蟹腹甲形尖,其中有膏。吃过很多回螃蟹,我至今仍不能准确分辨其雌雄,可见关于螃蟹的学问太大,常常难倒须眉汉。

但世间博物者也自是不少,每次螃蟹上桌,席间必有人不用翻过螃蟹来看脐,一望即知其公母,大概是根据螯与脚的粗细、蟹毛位置和疏密来分。每次听人持蟹论道,都想起《广雅》上说的:“蟹,蛸也,其雄曰螯,其雌曰博带。”于是就想笑。也不很清楚自己为什么想笑,或许仅仅因为由博带的说法,联想到古时候峨冠博带气宇轩昂的士大夫。母螃蟹等同于士大夫,岂不好笑?记得当年上语文课,学鲁迅先生的小说《孔乙己》,老师每每念到“咸亨酒店”四字,教室里必然哄堂大笑。别人笑什么我不知道,但我笑,是以为“咸亨”二字有胖大感,也有喜感,就像看见三四百斤的胖子从面前过,一身肥肉颤颤巍巍似浪涛汹涌。

分不清公母又有什么关系呢,并不影响蟹的风味和食蟹的心情。人间有些事,不妨有意糊涂一些。

前几天翻《南史》,见陈暄小传,其人生行迹大致如下:

暄学不师受,文才俊逸,尤嗜酒,无节操,遍历王公门,沈湎喧詈,过差非度。其兄子秀常忧之,致书于暄友人何胥,冀以讽谏。暄闻之,与秀书曰:酒犹兵也。兵可千日而不用,不可一日而不备。酒可千日而不饮,不可一饮而不醉……速营糟丘,吾将老焉。

中秋前一天,城中有老友预约饭局,放下电话,陡然记起这桩典故,于是赶忙给他发微信:速办螃蟹,吾将老焉。



起舞 李海波 摄

《红楼梦》里的大小宴席,遇上季节必有螃蟹。第三十八回《林潇湘魁夺菊花诗,薛蘅芜讽和螃蟹咏》一章,贾母率众女眷和宝玉,在大观园藕香榭赏桂花吃螃蟹,虽是家宴,插科打诨嘻嘻笑笑中,却也详见大户人家的不俗食事。后来贾母等人知趣退场,海棠诗社诸少男少女没了拘束,兴冲冲重新布菜,把盏持蟹,作菊花诗和螃蟹诗,更见食事风雅。林黛玉说“对兹佳品酬佳节,桂拂清风菊带霜”,薛宝钗说“眼前道路无经纬,皮里春秋空黑黄”,钗黛二人的螃蟹诗,一个有风致一个有哲思,一诵一讽也大致代表了古人对持螯将军的两种态度。

《红楼梦》是贵胄人家的《金瓶梅》,《金瓶梅》是市井人家的《红楼梦》。贵胄人家吃螃蟹,市井人家也吃螃蟹,贵胄人家吃螃蟹,有酒有花有诗有妖童媛女,市井人家如西门府上吃螃蟹,也不空吃。

《金瓶梅》第六十一回《西门庆乘醉烧阴户,李瓶儿带病宴重阳》一节,常峙节为答谢西门庆成全房子的事,让娘子做了四十个大螃蟹来孝敬。小说描述这螃蟹做得好:“都是剥净了的,里边酿着肉,外用椒料、姜蒜米儿,团粉裹就,香油煤、酱油醋造过,香喷喷酥脆好食。”应当是糟蟹的精细做法,也有可能是清人顾禄《清嘉录》所言吴中煤蟹的做法,“煤”通“炸”,淪的意思,用油或汤来煮。西门庆尽有百般可恶可憎,却也向来大方,慷慨拿出来招待客人,应伯爵和

