秋风飒爽 霜重蟹肥

又到了吃螃蟹的时节,无论是街边小店、大型超市还是商业网站上,“大闸蟹”三个字都随处可见,甚至有人以为,吃大闸蟹是京城的饮食传统之一,这可真是天大的误会。在老北京的饮食经里,几乎看不到“大闸蟹”三个字,而他们每到秋季所吃的螃蟹,其实另有其物。

入秋尝秋鲜 首选大螃蟹

四九城的老北京人在入秋后有“吃秋”和“尝秋鲜”一说,认为这时新下来的蔬果河鲜最富于营养,应该抓住时机多吃一些。您别说,这种观念还真与现代营养学讲究的“吃应季食物有利健康”暗合——螃蟹属于“尝秋鲜”的首选食物之一。

秋风飒爽,霜重蟹肥,农历七八月间,正是吃螃蟹的好时候。俗话说“七尖八团”,意思是农历七月上市的是尖脐(公螃蟹),八月上市的是“团脐”(母螃蟹)。卖螃蟹的小贩这时开始走街串巷,忙活起来,他们大多肩挑竹笼或席篓,头戴草帽,腰围短裙,走街串巷,高声叫卖。螃蟹分河蟹和海蟹两大类,北京农历七八月主要面市的是河蟹,而北京人讲究的是要吃活蟹,因其肉质细嫩,味道鲜美。著名民俗学家翁偶虹先生曾经记录在农历七月卖螃蟹者的吆喝声:“约(这里发“邀”音)螃蟹来,大螃蟹!尖脐的肥喽,约大螃蟹来!”八月吆喝的时候大约就是把“尖脐”改成“团脐”,其他的词儿不变。翁偶虹先生幽默地说:“嗜酒者闻此货声,辄感持螯之趣”。

“持螯”的典故,出自南朝刘义庆的《世说新语》:“毕茂世云:一手持蟹螯,一手持酒杯,拍浮酒池中,便足了一生。”可见古往今来,喝酒吃蟹,乃是人间至美之事。民俗学家陈鸿年先生晚年在《北平风物》一书中回忆自己年轻时吃螃蟹的日子,下笔可见快意:“逛完西郊著名的西山红叶,进西直门,然后在西四牌楼一带找个饭馆,挑几只大螃蟹,三五知好,沽饮几杯,真是‘剃头的招牌——一乐也!’”

陈鸿年先生回忆,老北京吃螃蟹,有一整套“家伙事儿”:“饭馆和像样儿的人家都有此准备,它是木制的有三寸碟儿大,有三四分厚,一块小木墩和一个小木锤子,有四寸多长,筷子粗的把儿,比大拇指肚大不多的一个小木锤子。”等蒸好的螃蟹热气腾腾地往餐桌上一端,拣一只放在碟子里,把盖子一揭开,“嘿!真是满黄儿顶盖肥!冲这个黄儿,喝上白干儿一壶,没有问题”!而剩下的两只大螯、八只横行的腿,就要用到上面那套“家伙事儿了”:“一一地把它放在小木墩上,用小木槌锤碎了硬壳壳,蘸上姜汁儿醋,美极了!”

陈鸿年先生是个急性子,不喜欢用“家伙什儿”慢条斯理地吃螃蟹,觉得费劲,累的慌,喜欢一个人找个小馆儿,来个“炒全蟹”,烫一斤花雕,大口地喝,大口地吃,才觉得痛快——不过在很多人眼里,这种行为更类似于现如今到苍蝇馆自得其乐,而“讲究者”往往会不屑一顾地说:“吃螃蟹,那还得上正阳楼啊!”

西四牌楼一带旧影,陈鸿年先生回忆,赏完西山红叶,在西四牌楼一带找个饭馆,挑几只大螃蟹,三五知好,沽饮几杯,是秋日一乐。

(宋)《荷蟹图》

产蟹胜芳镇 食蟹正阳楼

正阳楼饭庄的原址在前门外肉市,由山东人孙氏于清道光二十三年创办,在清末民初的孙学仕手中发扬光大。孙学仕是北京商界的知名人士,曾任北京商会会长,交友甚广,当时军政界很多宴会都设在正阳楼,所以正阳楼是北京名噪一时的大饭馆。

正阳楼的涮羊肉和山东风味菜都很有名,而最出名的是大螃蟹。每年一入秋,正阳楼就在菜单和菜牌上添上了“蒸大螃蟹”,秋天的螃蟹最是肥美,单有一绰号名唤“高粱红”。而正阳楼的螃蟹则采购自天津附近著名的沼泽地胜芳镇。清代学者夏仁虎在《旧京琐记》中记载:“前门之正阳楼,蟹亦出名,蟹自胜芳来,先给正阳楼之挑选,始上市,故独佳。”正阳楼派专人从渔民手中挑选活螃蟹(也有一说是渔民运到北京后,正阳楼在西河沿菜市夏货),将选好的螃蟹装在竹篓里运回北京,先喂养两天(据说要拿芝麻喂养),等螃蟹将胃中的杂物吐出,身上的异味减少后,再用清水洗过,然后让小徒弟用细细的麻绳将螃蟹几条腿和两只螯拴好,就放进大笼屉上火蒸熟。

正阳楼卖螃蟹按个论价,根据月份不同,螃蟹的价格也不相同。比如农历七月,肯定是尖脐的螃蟹贵,到了八月,团脐螃蟹就贵了。而正阳楼为了方便顾客吃螃蟹,也准备了工具,有小锤子、小木板、小镊子等等。而在佐料上,正阳楼也格外用心,吃螃蟹需用鲜姜、好米醋以祛寒和提味,正阳楼专门有特供的上好山西米醋和鲜姜末,调配好了,跟蒸得的螃蟹一起端上桌,供客人食用。

有名气、食材好、配料佳、服务到位,可想而知其价格也必然不菲。作家周作人就曾经撰文回忆:“像正阳楼所揭示的胜芳大蟹,的确只有官绅巨贾才吃得起,以前的教书匠人也只能集资聚餐,偶尔去一次而已。”更多的人就像著名学者刘叶秋先生所云:“正阳楼的螃蟹,个儿大黄满,每个足有半斤,食客盈门,固不足怪,要是不为待客,自己上菜市,挑几斤大螃蟹,回家擂姜点醋,饱啖一顿番,也不过花个块儿八毛的,比上馆子更痛快。”

老北京除了“胜芳大螃蟹”,还有“小有余芳蟹肉烧麦”,也十分出名。“小有余芳”是右安门附近一家名为“尺五庄”的村子的别名。这里早在清代中期就以草木繁盛,流水淙淙、荷塘园囿、亭台楼榭,酷似美景江南而享誉京城。很多达官显贵在此地营建花园别墅,文人学士也经常到此赏景、赋诗和游玩。每年农历的七月十五日放河灯之际,尺五庄的老百姓从河里捕捞大量螃蟹,经过加工后,把蟹肉精心调制成烧麦肉馅,上锅蒸熟。因为味道实在太好,吸引了很多游客专程来此慕名品尝。村民们抓住商机,制作经营这种食品。从此每年秋天,老北京人来尺五庄,吃着鲜美的蟹肉烧麦,观赏乡村的田园美景,成了野趣横生、别具特色的“秋游项目”。《北京竹枝词》作者杨静亭有诗赋云:“小有余芳七月中,新添佳味趁秋风。玉盘擎出堆如雪,皮薄还应蟹透红。”

不过,与胜芳大螃蟹相似,随着小有余芳蟹肉烧麦被京城富贵人家列为宴请宾朋的席上佳品,价格一路走高,后来大名鼎鼎的都一处烧麦馆专门经营开发这一食品,就更不是普通老百姓能够消费得起的了。

灯笼子小螃蟹 味道奇鲜

郭德纲有一出相声,说“秋高气爽,正是河蟹肥的时候”,他买了二斤螃蟹,“拎着这五十多个螃蟹回家”,于谦说“您倒不怕当五分钱给花了”,在听众的一片笑声里,郭德纲美其名曰“棋子蟹”。这当然是一种调侃。不过棋子蟹没有,老北京民间倒常吃“灯笼子小螃蟹”。这种螃蟹别看个头小,烹调好了味道奇鲜。著名民俗学家金受申先生在《老北京的生活》一书中,就回忆了“灯笼子小螃蟹”的四种制作方法。

第一种是“醉蟹”,“以洗净去泥小蟹(活虾、蟹、螺、蛤去泥,皆在水中滴一二滴麻油,即可吐净含泥,吃活坑鱼,亦是此法),置于瓮中,撒椒盐五香料及白酒,一二日即可食……醉蟹佐酒,其美无比,尤以团脐更好。”不过这种醉蟹最好是自己在家制作,因为外面制售贩卖的,“多吝不加酒,醉之意已无”;第二种是加于火锅中,名为“紫蟹”,“以肥满灯笼子剁去爪尖,揭去护脐,连盖一刀中断,置于火锅中,其汤鲜美已极,惟最宜清汤”,而蟹味已入汤中,螃蟹本身不必再食;第三种吃法叫“炸紫蟹”,“舍间每旬有铁门专送调味品之人,适于此时送香油至,即以将入火锅中小蟹,入油炸食,味尤香醇,最耐咀嚼下酒”,不过这样的料理方法有个缺点,那就是蟹黄易于外溢,后来尝试以未经切为两半之蟹油炸,则不再有蟹黄外溢之虞,“又试以炸过紫蟹重入火锅,更添一层厚味了”;第四种方法为与鳜鱼同蒸,两鲜兼并,相得益彰。

老北京水网密布,很多地方都盛产螃蟹,而普通老百姓吃螃蟹,除了购买之外,更多的是自己到池塘沼泽捕捞。那时从德胜门直通昌平县的路上有无数的水泽浅沼,生活在附近的孩子们最会捉蟹。捉到之后,带回家中,用清水泡洗干净,仰着放到用醋、酒、盐、姜做成的调汁里面,用个大盖子盖着,有两个时辰,蟹肚子里的水就吐干净了,腹内喝进了泡蟹的料物之浆,蟹肉与蟹黄自然也就有了料物之味。这时再把螃蟹放进笼屉中去蒸熟,然后蘸着有姜末的酱油、醋和香油吃,那味道比从市场上买的更加鲜美异常。还有一种做法,就是把小蟹洗净,用食盐在小坛罐中腌起,用泥巴封好坛罐口,放于阴凉处,冬月无论是馈送亲友还是自家食用,都是上佳的食材。但食用时不是直接吃,而是熬白菜。白水煮白菜,快熟时,把腌制的小蟹用刀从中剁开,放入锅内,开锅即熟。“其菜中则有蟹油、蟹咸、蟹香,味隽可人”。

其实在写这篇文章时,笔者也陷入某种怅惘。虽然在北京生活了四十年,但“水网密布”四个字只能在书中得见,所以从儿时起就从来没见过本地产的河蟹,每吃河蟹就是南方所产的“大闸蟹”。后来读清末民初学者徐珂所撰《清稗类钞》:“团脐之黄,则北蟹软而甜,若来自南者,硬而无味,远不逮也。”方知百年前北蟹之名远胜南蟹……

(据《北京晚报》)