

# 吃蟹 此事无关风与月

## ◎文化趣谈

“持螯更喜桂阴凉，泼醋搗姜兴欲狂。”中秋前后，正是膏肥蟹美的好时节，对仲秋无限诗意的想象，大抵要靠香香蟹肉成全。只是在中国这七八千年的漫长食蟹史里，与其说螃蟹按照人类的需求进化成为一种人口食材，倒毋宁说是人类在各种机缘巧合之下，慢慢找寻到了一味精致的膳食。自然与人类的切磋过于奇妙，这一点在螃蟹身上尽显无疑。

### 初尝滋味：第一批吃蟹的人

人类最早接触的蟹当为海蟹，在《山海经》中，是一种生活在海中的神秘生物：“姑射国在海中，属列姑射，西南山环之，大蟹在海中。”而其得名亦与此有关，《尔雅·翼》中解释“蟹”字来源时，同样注意到了螃蟹的生活习性与大海潮汐之间的关系：“以随潮而解甲也”。可见，海蟹很早便进入了初民的视野，成为他们密切关注的对象。

到了祭祀仪式相对完备的周代，沿海地区俨然有了吃蟹的先例，海蟹甚至因为稀缺，成为了祭祀用的珍馐。郑玄在为《周礼·天官·厄人》作注时称：“谓四时所膳食，若荆州之酢鱼，青州之蟹胥，虽非常物，进之孝也。”“胥”的意思则是剁碎加酱料煮熟食用，海蟹虽然奢侈，但到底腥气过重，在当时调料与烹饪方法都还比较简单 的情况下，人们还不能掌握去腥烹调的精髓，因此往往是将其作为蟹酱来吃。

汉时，人们食蟹的方式仍然是制作成肉酱，但此时的沿海地区显然对这一新食材有了进一步的了解，技法上从如何获取到如何料理，与周代相比，都更为成熟，这从《释名》里所总结的经验可见一斑。汉代人多将蟹制成蟹酱或蟹醢食用：“蟹胥，取蟹藏之，使骨肉解之，胥胥然也。蟹醢，去其筐，熟捣之，令如齏也。”尤其是体型小的沙蟹，尤其适合做成蟹酱，这种做法流传至今：“今人巧于取物，潜罩以网，不使见人，以网罗致，亦不必从沙中钩也。捣，不

去筐，但去其脐……”这一时期，螃蟹开始有了品种上的分别，人们对螃蟹的生活习性也了如指掌，甚至有些地区始以盛产螃蟹而著称。上述大儒郑玄为《周礼》作注时所说的“青州”，正是盛产螃蟹的沿海地带，在当时是北方最重要的滨海地带，地域范围相当于如今的山东部分地区。

但与皇室贵胄频频食用螃蟹相左的是，这一时期的典籍却很少有夸赞蟹肉味美的话语。东汉郭宪的《汉武洞冥记》罕见地出现了对蟹味的描述：“善苑国尝贡一蟹，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，胜于凤喙之胶也。”这是第一次将海蟹视为美味，只是这只海蟹是进贡而来，即便是在皇室，也不是人人都有资格尝鲜的。

其他著作则多细致交待食用场合，尽言地位之尊赫与用度之豪奢。可见，食蟹的妙处未必在于“其味”，很可能在于“其位”，作为一种稀有难得的食材，能够食蟹本身表明的一种身份与地位，至于蟹肉本身的味道如何，反倒就没那么重要了。实际上，食礼是古代礼制社会的核心地带原本地处内陆，食材更多取自农牧产品，而“物以稀为贵”，因此将螃蟹作为珍贵食材确也就在情理之中。

自诞生伊始，食蟹的礼仪就与社会制度紧密相关，不曾进入过寻常百姓家。即便是如今被当作典范被反复吟咏的“得酒满数百斛船，四时甘味置两头，右手持酒杯，左手持蟹螯，拍浮酒船中，便足了一生矣”也同样如此。此话出自晋人毕卓，只是若非朝堂中人，又怎能享用蟹螯？风流并非是靠酒来成全，是否是超然物外、心口如一的真名士，是可以通过饮食细节瞧出端倪的。

### 品蟹成风：唐代螃蟹“下江南”

与前代人不同，唐代人是极爱吃螃蟹的，更不吝嗇笔墨赞美。李白有名句：“蟹螯即金液，糟丘是蓬莱，且须饮美酒，乘月醉



清康熙 聂璜绘《海错图》(局部)台北故宫博物院藏



齐白石《蟹酒图》

高台。”一口蟹肉一杯酒，人间有味，尽情自在。而唐彦谦则爱整只蟹煮熟的层层鲜香：“充盘煮熟堆琳琅，橙膏酱渫调堪尝。一斗擘开红玉满，双螯嘂出琼酥香。”这一时期的螃蟹俨然褪去在礼法上的制约，人们更加注重蟹的辛甘与肥美，因此充分调动五觉体验，不断揣摩味香的美妙体验。

唐代食蟹诗的“井喷”绝非偶然，背后关乎社会的深层变动。汉唐之前，华北境内的黄河水质尚好，浅海或湖沼等地营养颇丰，适宜河蟹生长，根据相关史料记载，当时的沧州所产的糖蟹乃是重要供品。中唐以后，北方战乱频仍，经济与文化中心不断南移，而江南地区的稻作农业与此同时也逐步发展成熟，河蟹生于稻田。在这样的变动中，产量增加为其一，食蟹之俗的流行范围扩大为其二，但最为重要的，还要属食蟹的风俗

南移。在吴侬软语的熏陶下，食蟹竟也变得小巧玲珑起来。在这样的背景下，与其说食蟹诗是风雅之作，不如说是稻作农业成熟的文献例证——中国的食蟹史，终于在唐代迎来一个尤为重要的转折点。

于是，吃蟹看江南，在这片水乡里，螃蟹便似结束了几千年的漂泊，找到了宿命之地，于是在阳澄湖里、在吴淞江里、在大大小小的湖泊河流和稻田里安家落户，稳稳享受岁月的供养，静待与中秋那轮圆月的重逢。江南人也顺利找寻到最适人口的河蟹，脂肥膏美，一口入魂，鲜掉了眉毛。

虽说大江南北都吃螃蟹，还因吃法的不同，分了南北两派，但任你花样迭出，清水整只蒸煮，再配以姜末、酱油、醋与糖这几位调料蘸食，是不容置喙的上品吃法——揭脐、掀盖、食砵、再吃掉八只脚和双螯，直鲜得张岱拈掇亲朋



齐白石《雁来红螃蟹》

挚友一同成立了“蟹会”：“一到十月，余与友人兄弟辈立蟹会，期于午后至，煮蟹食之，人六只，恐冷腥，迭番煮之。”读之不禁口水直流。秋日午后，几人轮番做东，从东家吃到西家，是断不肯辜负吃蟹的好时节的呀！

### 蟹欲尽其美 必先利其器

虽是内蕴精华，然则蟹壳实在太硬，蟹肉又细碎难取，兀自低着头“撕咬”姿态，实在有伤文雅之态，于是有那胆大心细之人，发明了“蟹八件”。自此，吃蟹便焕然一新，成了赏心乐事的风雅，连清代的大才子李渔都忍不住赞道：“美食不如美器”。

据记载，最先发明食蟹工具的是明代一个叫做漕书的人，只是他的目的只是为了咬食方便，因此只创制了锤、刀、钳三件工具来对付蟹壳，后仍能在

此规模上不断改进，终于形成了一套兼有垫、敲、劈、叉、剪、夹、剔、盛等多种功能的完整吃蟹工具，俗称“蟹八件”（小方桌、腰圆锤、长柄斧、长柄叉、圆头剪、镊子、钎子、小匙），后来又发展为十件、十二件，鼎盛时期，甚至有六十四件之多，将器物之精细发挥到了极致，难怪时人写诗调侃：“锤敲蟹壳唱八件，金锯剖螯举觞鲜。吟诗赏菊人未醉，舞钩玩镊乐似仙。”

因六十件器物的操作过于复杂，以至于开动之前，食客们不得不先看一眼“说明书”，在后世的传闻中，漕书于是顺势开设了“培训班”，专门教授人们用“蟹八件”享用螃蟹之道，吃蟹真真儿是一顶一的风雅事。只是，这样的风雅大抵只在苏州等地盛行，毕竟也只有那些个富贵闲人才得空细细咂摸吧！普通人吃蟹，仍以直接上手剖食为主流，正如汪仲贤所说：“有钱人大菜馆、大饭店去吃，不上不下的尴尬人到小酒馆、小饭店去吃，穷的扯戏招贴当被头的叫花子便到小弄堂的地摊上去吃。”

到了今天，懒人们就更等不及精细地敲敲打打，追剧、剥蟹、侃大山，再有几杯温甜细腻的白露米酒喝下肚，美食慰衷肠，人间哪里不值得？

而今，虽说浓甘肥美、蔬菜瓜果大多因科技的进步，有了全年可食的便捷，然至于螃蟹，却依然还是地域性与时令性极强的时鲜货。从“六月黄”吃到梭子蟹，再到应中秋而来的大闸蟹，任是你再上天入海、披星踏月，也只能乖乖依循自然时序来吃蟹，造化的神奇何曾因人类的意志发生过转移呢？唯有牢牢抓住季节的鲜美，赶紧将这难得的口福吞入肚中。

秋日，逢着一习凉风、一轮弯月、一翦秋水，正当安情品味膏肥蟹美，回味稻作社会的奇妙际遇，也品味自然律动的温情馈赠。无独有偶，德国诗人海因里希·海涅曾说，对人而言，最重要的三样东西就是“自由、平等以及蟹肉汤”——风味人间，已然到了最好的时候。

（据《北京晚报》）