

## 寻味日志

## 菊花开时蟹正肥

文/项伟

“秋风起,蟹脚痒”。比蟹脚更痒的是吃货们的脚,这时不去弄几只肥蟹吃吃,岂非辜负了这大好秋光?把酒持螯之余,不由得想起鲁迅先生的一句话来:“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?”确实,螃蟹横行霸道、面目可憎,曾被称作“夹人虫”,捕之尚且不易,吃之更需要勇气。

谁是第一个吃螃蟹的人,已然无从考证。不过在民间,倒是流传着一个与之相关的传说,读来颇有趣味。相传大禹治水时,曾授命“解”到阳澄湖附近督工。那时节,江河湖泊里盛产一种甲壳虫,有八条腿、两只螯,模样凶恶丑陋。它不仅偷食稻谷,还用双螯夹人,人们都称它为“夹人虫”。为制服这种“夹人虫”,“解”想出了一个法子:在城边挖掘围沟,灌入沸水。当“夹人虫”过来时,都纷纷跌进围沟里被烫死了。没想到,被烫死的“夹人虫”外壳变红,散发出诱人香味。“解”甚好奇,大着胆子,揭其背壳,试嚼其肉味,发觉极为鲜美,大喜之余广发“朋友圈”。就这样,貌似凶狠的“夹人虫”就成了一道家喻户晓的美味。为纪念敢为天下先的“解”,后人就将这种“夹人虫”称为“蟹”,意思是“解”第一个吃的这种“虫”。

据史料记载,古人吃蟹却是始于“蟹胥”。郑玄作注的《周礼·庖人》有记载:“荐羞之物谓四时所膳食,若荆州之鱼,青州之蟹胥。”也就是说,御厨给周天子做的菜,其中有一道名叫“蟹胥”。何谓“胥”?晋吕忱《字林》曰:“胥,酱也。”原然,“蟹胥”就是“蟹酱”。“蟹酱”做法简单:将蟹洗净捣碎,加适量配料,腌制而成。此做法一般针对腥味较重的海蟹,譬如梭子蟹。“蟹酱”(又称蟹糊)这种凉菜,吃的是生腥、香鲜,引爆的是味蕾,爱吃的固然百吃不厌,厌恶的却闻之反胃,就这点来说,“蟹酱”可比榴梿。

到魏晋南北朝时,市面上出现糟蟹、糖蟹等蟹制品,各有风味,深得食客青睐。关于糟蟹的做法,有首口诀说得明白:“三十团脐不用尖,陈糟斤半半斤盐,再加酒醋各半碗,吃到明年也不腌。”大诗人陆游好食螃蟹,尤喜糟蟹,还专门赋诗赞叹糟蟹的美味:“旧交髯簿久相忘,公子相从独味长,醉死糟丘终不悔,看来端的是无肠。”其实啊,不管是糟蟹,还是糖蟹,都是腌制食品,并无本质不同,通俗点讲,就是食物咸口、甜口的区别。比如诗人苏舜钦就更推崇糖蟹,发出了“霜柑糖蟹新酷美,醉觉人生万事非”的感慨,熏熏然竟有种“持螯把酒与山对,世无此乐三百年”的豪迈。

而在经济发达、物质富足的宋代,无论宫廷还是民间,做蟹手法更是花样翻新,涌现了诸多知名的蟹菜,其中尤以“洗手蟹”和“蟹酿橙”为最。宋代《吴氏中馈录》有记载“洗手蟹”的做法:“用生蟹剥碎,以麻油先熬熟,冷,并草果、茴香、砂仁、花椒末、水姜、胡椒俱为末,再加葱、盐、醋共十味,入蟹内拌匀,即时可食。”光配料就不下十种,味道自是浓了美了,只是不知还能否尝出蟹味?而“蟹酿橙”在手法上更是刻意求新:剔取螃蟹肉装入掏空的橙子中,入甑中,用酒、醋、水蒸熟,用醋、盐供食。好吧,将蟹肉细细地剔出来放到橙壳里蒸熟而食,这种精致而奢靡的吃法,估计也就宋朝人能想得出来。

作为资深的“吃货”,我总是固执地认为,至鲜至美的东西,只需清蒸就好,譬如螃蟹。而人称“蟹仙”的清代大文学家李渔先生深有同感:“凡食蟹者,只合全其故体蒸而食之……”美食家袁枚也附和道:“蟹宜独食,不宜搭配他物。最好以淡盐汤煮熟,自剥自食为妙。”可见,不管在古代,还是今天,吃货们的心意总是相通的呢!



## 往事情怀

## 鸡蛋羹

文/潘军

母亲做的鸡蛋羹,吃不够。

上世纪60年代初,我出生的村子很穷。不过,我记事起,条件虽艰苦,偶尔还能吃碗鸡蛋羹,所以对鸡蛋羹记忆颇深。

那时家里有两只母鸡,是用鸡蛋孵出小鸡并且开始饲养的。没有粮食投喂,两只鸡也不娇贵,吃石子、墙皮、草籽、蚂蚱……顽强地活下来,还成了家里的“小银行”,孩子上学,家里的花销,两只鸡都出了力。母亲每天上工前,总要抠抠鸡屁股,有蛋的母鸡,令我和奶奶重点看着,怕鸡把蛋下丢了。每次我从奶奶手里接过有温度的鸡蛋,攥在手心不敢放松。

5岁那年,有一天我赖在炕上没起,母亲感觉异样,将手伸向我额头,“好烫手,八成感冒了。”母亲自言自语着打开墙柜,拿出一个鸡蛋……我迷迷糊糊中被母亲叫醒,“孩子,趁热将鸡蛋羹吃了,出出汗就好了。”我捧着碗狼吞虎咽。鸡蛋很少,多半是菜叶,还有少许野菜,但我吃得很香,连碗都舔净了。那是我第一次吃鸡蛋羹。之后一段日子,我“得病”次数密了,母亲似乎察觉到了,想吃鸡蛋羹的难度大了。有一次,我竟然举起石头砸向自己手指……看着我血淋淋的手指头,母亲嘴里不停声说:“傻孩子,真是个傻孩子……”我想吃母亲做的鸡蛋羹,连做梦都想。

那些年,母亲做的鸡蛋羹,我和哥姐都吃过,唯独父亲没吃过。每次母亲做了鸡蛋羹,我们叫父亲吃时,他总说:“我吃腻了,你们吃吧。”有一次,父亲重病,吃东西就吐。母亲做了一碗鸡蛋羹,父亲还是不舍得吃,随手倒进菜粥里,不停地搅拌……

母亲过日子很细,鸡蛋都留坏了,一摇就“咣当”出声都还不舍得吃,母鸡下的软壳蛋也要留上好几日。我见母亲对鸡蛋看管严,不再装病和自残,跟着邻居孩子去掏鸟蛋和野鸡蛋,回家央求母亲做蛋羹。鸟蛋太小,母亲还要搭上一个有“声响”的坏鸡蛋,才能稍稍满足我的馋欲。

母亲是父亲嘴里的“傻实诚”。有一次,母亲在房子后面的草丛里发现了10个鸡蛋,我以为一家人可以饱餐一顿鸡蛋羹了,谁料母亲拿着鸡蛋挨家问,为鸡蛋找失主。我追随在母亲身后,不时提醒母亲:“妈,要是没人认,咱就拿回家做鸡蛋羹……”母亲瞪我一眼,接着又去问下一家。

母亲做的鸡蛋羹,村里离我家近的一位五保户比我还吃得更多。母亲见他烟囱不冒烟,知道他生病了,就会做一碗热腾腾的鸡蛋羹给送去。邻居家有人生病,母亲前去探望时,也总往口袋里装几个鸡蛋。

我31岁那年,发生了一次意外——夜间骑摩托车不小心撞在路边沙堆上,脸严重挫伤变形,门牙摔折两颗,牙髓都露出来了,上嘴唇几乎穿透。第二天,母亲来看我,见我满脸血葫芦样,心疼得直掉泪。见我吃不了硬东西,母亲用准备添置衣服的钱买来了鸡蛋,一日三餐都做鸡蛋羹。吃着母亲做的鸡蛋羹,看着母亲穿着补丁衣,我心里酸酸的,眼泪不由自主流出来,滑到嘴里,咸咸的涩涩的。那一刻,更觉得母亲做的鸡蛋羹是天底下最好的美食。

有一年,邻居家老太太患胃癌,晚期,孩子们又不在跟前,母亲每天给老太太做一碗鸡蛋羹送去,直到老太太离世。我忍不住悄悄问母亲:“那老太太和您不是有矛盾么,您咋还管她?”母亲笑笑:“人和人能有多大的仇怨?过去的事就不能再记着了。”

再之后,生活越来越好,鸡蛋敞开吃。我尝试着做鸡蛋羹,外面就餐也专点鸡蛋羹,可惜,再没吃出母亲做的鸡蛋羹的味道。