

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，已然无法考证。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”可比榴莲。



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“霜柑糖蟹新醅美，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：“用生蟹剁碎，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，味道自然是浓了美了，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下好几天。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。