



《红楼梦》里的螃蟹宴

文化趣谈

深秋时节,正是吃蟹的好时候。《红楼梦》第三十八回,贾府在凤姐的策划下,也曾在这个时间点办过一场热闹且不失文艺的“螃蟹宴”,话说就吃蟹而言,贾府凤姐等人可谓是专业的,何以见得?细节说明一切。

首先是环境选得好。对于“老饕”来说,吃蟹原是不挑时间地点都能吃得香甜的,可话又说回来,吃饭的地方环境或温馨或优美,总是能让心情更加愉悦,起到锦上添花的效果。《红楼梦》第三十八回开场,贾母问宴会(吃蟹)的场地安排在哪里时,早将一切预备妥当的凤姐应道:“藕香榭已经摆下了,那山坡下两棵桂花开得又好,河里的水又碧清,坐在河当中亭子上岂不敞亮……”有山、有水、有凉亭,赏菊、看风景,吃饱喝足了,甚至还可以在河边钓钓鱼,如此这般的好去处,怎么能让人不心动呢?

其次是螃蟹挑得好。《红楼梦》第三十七回中,湘云在为开社做东请吃什么而纠结时,仗义的宝钗一锤定音道:“这个我已经有个主意。我们当铺里有个伙计,他家田上出的很好的肥螃蟹,我和我哥哥说,要几篓极肥极大的螃蟹来,再往铺子里取上几坛好酒……”宝钗嘴里的“田上出的肥螃蟹”,也就是现在大名鼎鼎的大闸蟹,南方很多地区的河沟、湖泊、水稻田里都有产的。贾府办“螃蟹宴”的时间在中秋之后,重阳之前,正是大闸蟹的丰收时节,这时只管选大的、青背白肚的螃蟹,无论公蟹母蟹,十有八九都很肥美、香甜。选择在这段时间吃蟹,又有贴心、懂行的伙计帮着去挑选,不得不让人暗赞一声“专业”。

再者是吃得颇有讲究。贾府中人是懂吃蟹的,管家凤姐就是其中的典型代表:她先是吩咐道“螃蟹不可多拿来,仍旧放在蒸笼里,拿十个来,吃了再拿”;这是对的,吃过的人都知道,螃蟹定要趁热吃才好,肉和蟹膏的口感更香甜,香味也更馥郁,一旦放凉,口感就大打折扣了。这句话也交代了此次“螃蟹宴”的大闸蟹是“蒸”熟的,而不是煎、煮或炒的,虽说每种做法

各有特点,但不得不说,像螃蟹这类至鲜至美的东西,清蒸的永远是最经典的,它能最大限度地锁住食物自身的营养和鲜味。关于这一点,人称“蟹仙”的清代学者、美食家李渔就深有同感,他在著作《闲情偶寄》中专门记录了自己的食蟹心得:“凡食蟹者,只合全其故体蒸而食之”,果然,“吃货”的心意总是相通的。

还是凤姐,吃蟹的时候,吩咐平儿要“多倒些姜醋”来,这也是有讲究的。先说吃蟹蘸醋的习惯,这当然也是人们在实践中慢慢摸索出来的。醋除了具有去腥、增鲜、提升蟹肉口感和层次等作用之外,还有着不错的食疗效果。现代医学也发现,醋对改善和调理肠胃等具有积极的作用,正好能缓解一些脾胃虚弱的人因食用螃蟹而引起的消化不良、腹胀腹痛等症状。而在醋里放上些许姜丝、姜末,除了去腥等作用外,更是因为生姜性温,具有暖胃、驱寒的功效,正好可以祛除或中和螃蟹的寒性,在蒸煮螃蟹的时候摊上几片生姜、倒上些许料酒,也是为了起到类似的效果。

最后就是酒水配得妙。懂行的人都知道,黄酒(老酒)和螃蟹是绝配,吃蟹的时候,喝点热热的老酒(以38℃为佳),既能活血、暖胃、散寒,又能营造气氛、增添滋味,古人笔下的“持螯把酒与山对,世无此乐三百年”,说的就是这种“享受当下”的感觉。细心、精干的凤姐当然也早就想到了这些,宴会开始前,她就让丫鬟们备好了酒水和加热的设备,“这一边另外几个丫头也煽风炉烫酒呢”;考虑到有些人可能不喜欢喝酒,还煮好了茶水,“那边有两三个丫头煽风炉煮茶”,虽没明说是什么茶类,但十有八九也该是驱寒凉、养脾胃的红茶或姜汤茶。更贴心的是宝玉,当得知黛玉因为吃了些蟹肉,“觉得心口微微的疼”时,忙不迭地答应,赶忙令人“将那合欢花浸的酒烫一壶来”,以满足心上人“热热地喝口烧酒”愿望。自然,这合欢花泡的烧酒也是早就备下了的,要不这匆匆忙忙的,又到哪里去找这等有舒郁理气、祛风散寒等功效、疗效对症的药酒呢。 文/项伟

趣说古人的“蟹八件”

俗话说:“高粱晒红米,螃蟹顶盖肥。”又是一年一度吃蟹的好时节。

国人食蟹,历史悠久。《汉武洞冥记》载述:“善苑国贡一海蟹,长九尺,煮其壳胜于黄胶,亦谓之膏。帝宦共啖,执螯以餐,骨壳皮渣拥桌。”说的是善苑国给汉朝进贡了九尺长的大螃蟹,汉武帝请来几个大臣共餐,大家手握蟹钳,疾嚼粗咽,蟹壳在桌上堆似小山。该书属志怪小说,不能作为史实采信。但事实上,汉代已有食蟹记载,不过,蟹多为贡品或贵族享用,普通百姓并不常见。

《明·考吃》记载:明代初创的食蟹工具有锤、镊、钳、铲、匙、叉、刮、针八件,用金、银、铜打制,小巧玲珑,合称“蟹八件”。民间传说,苏州人漕书发明了食蟹时专门拆解螃蟹的工具,从开始的锤、剪、钎三件,逐步添加到垫桌、敲锤、劈斧、长叉、圆剪、镊夹、剔钎、挖匙八件。

用“蟹八件”食蟹,讲究的是一份“细工慢品”的仪式感,每一步皆藏巧思:先将蟹置于垫桌之上稳住身形,再持敲锤轻叩蟹壳四周,借巧劲震松壳肉粘连;随后用圆剪剪下蟹脚与螯钳,以镊夹夹住肢节,配剔钎深入缝隙,将细嫩蟹肉完整挑出;接着换劈斧撬开蟹脐、揭开背壳,剪去蟹胃、蟹腮等污物,最后拿挖匙舀取金黄蟹黄与雪白蟹肉,每一口都不浪费。

这套工具,让食蟹脱离了“手剥牙咬”的粗率,转而成为优雅的拆解艺术。若是食蟹行家操持,动作如庖丁解牛般利落,既能将蟹肉吃得丝毫不剩,吃完后还能将蟹壳、蟹肢拼回整蟹模样——既是美器与美味的双重享受,更把中式饮食里的情趣与技巧,藏进了这一顿慢下来的蟹宴里。

“蟹八件”在明清时期逐渐流行。“蟹八件”拆壳取鲜,不但尽享甘腴,增添雅兴,还是宫廷豪门、富商文人游艺的方式、阔绰的象征。清代的江浙等地,每年河蟹肥美季节,文人雅士聚会宴请,盛行用“八件”吃蟹赌酒,以食肉快净、拼壳逼真者胜。有诗句为证:“锤敲蟹壳唱八件,金锯剖螯举觞鲜。吟诗赏菊人未醉,镊蟹赌酒乐似仙。”

随着“蟹八件”的普及应用,其材质、做工也开始讲究起来,由铁打、铜铸发展到金银雕鑿。明清时期,江南等地出现专门制作蟹八件的店铺,材质由铁、铜发展至金银,并融入雕鑿工艺,成为兼具实用与收藏价值的工艺品,深受富豪与藏家喜爱。

如今,人们似乎不愿再为吃一只螃蟹“大动干戈”,“蟹八件”也淡出公众视线,只有在高档酒店宴请贵宾或传统饮食文化展演时,还偶能见到它的身影。虽然“蟹八件”已很少实际应用,但它蕴含的精致高雅、智慧匠心,永远是餐饮文化百花园中的一朵奇葩。

(据《西安晚报》)