

李渔醉蟹

◆人生韵味

◇潘江涛

不是吃客，偏有吃福。这不，在木樨飘香的秋夜，有幸收到朋友发来的快递。启封一瞧，细麻捆扎的8只螃蟹，雌雄捉对，眼凸嘴吐，活灵活现。

“一腹金相玉质，两螯明月秋江。”秋夜吃螃蟹，是清欢，也是清福。但是，晚饭之后竟无半点食欲。

螃蟹清蒸，蒸的是新鲜。等到明天，还能这般鲜活吗？急中生智，连忙给擅长厨艺的王师傅去电，请他帮忙腌制李渔醉蟹。

李渔醉蟹是我的创意。李渔是兰溪乡贤，螃蟹又产自兰江，腌制李渔醉蟹得天独厚。

蟹乃时令活物，季节一过，踪影全无。李渔是出了名的“蟹痴”，对宝贵的吃蟹时节一日也不愿荒废，据说一顿能吃掉二三十只螃蟹。“自初出之日始，至告竣之日止，未尝虚负一日，缺陷一时。”（《闲情偶寄》，下同）

李渔讲究品质生活，夏末秋初，蟹未出水，便早早地谋划两件事：一是拼命存钱。家人见了，都笑他“以蟹为命”，李渔亦就把购蟹之钱叫作“买命钱”；二是洗瓮酿酒。他说：“虑其易尽而难继，又命家人涤瓮酿酒以备糟之醉之用。糟名‘蟹糟’，酒名‘酒酿’，瓮名‘蟹甕’。向有一婢勤于事蟹，即易其名为‘蟹奴’。”

吃蟹吃到这个份上，恐怕也是绝无仅有，难怪“蟹痴”李渔还有“蟹仙”之名。不过，我感兴趣的，还是他的“糟之醉之”。

“醉”哉，为酒所酣；而“糟”，即酿酒后剩余的残渣，俗称酒糟。貌似无用，一经“蟹奴”之手，也能化糟粕为神奇——糟蟹，色香味俱全。但归根结底，还是一个“醉”字。

酒，外柔内刚；蟹，外刚内柔。醉蟹，柔中有刚，刚中带柔，实乃江南菜系中的妖娆之作，始于何时？

中华美食，博大精深，这种设问当然无从考证。不过，吴地盛产螃蟹，吴人又爱编撰故事，不仅有巴解是吃螃蟹“第一个勇士”之说，还有一个并不太耐读的醉蟹故事。

话说2000多年前，扬州中堡庄一支运蟹船队途经长江，突遇狂风暴雨，抛锚江边数日，眼看活蹦乱跳的大闸蟹一只只毙命。一位渔民心痛不已，无意间将一部分奄奄一息的螃蟹塞进船舱的米酒坛中。几天之后，风平浪静，这位渔民撕开酒坛，一缕香鲜扑面而来，当即取蟹品尝，竟然鲜美异常。蟹商闻讯，纷纷高价竞购。

这故事有些耳熟，是不是与徽州臭鳃鱼、绍兴臭豆腐、汤溪烂菰菜之类的传说如出一辙？想来，“演绎”就是想象力丰富的虚构，而虚构大多是很有“意思”的。

汪曾祺说：“醉蟹是天下第

一美味。”（《四方食事》）不独平民百姓喜欢，达官显贵、文人骚客既过酒下饭，又码文赋诗，哪个抗拒得了它的香鲜？就连隋炀帝爱吃的“缕金龙凤蟹”，也是以醉蟹精制而成。

隋炀帝杨广穷奢极欲，天天酒池肉林。大运河开通之后，他驾幸江都，便让当地进献美饌。吴人聪明，投炀帝所好，挑来选去，醉蟹最终胜出，并以金箔缕制成龙凤图案贴在蟹背上，故名“缕金龙凤蟹”。私下揣测，吴人进献这道佳肴，恐有以昏昏迷迷的醉蟹提醒杨广之意。哪知，被酒色迷醉的杨广吃了醉蟹之后，更加沉醉如泥，直到被人勒死。（王子辉：《八方食尚》）

江浙人好蟹。苏轼当年路过江苏高邮，与秦观、王巩、孙觉雅集文游台。分手之后，秦观又以“莼羹法鱼糟蟹寄子瞻”。（高启孙：《蟹略》）现在读来，我们不难想象，秦观好客，而苏轼爱吃醉蟹。

“人瓮应知苦，脯糟亦太狂。似卿真大醉，惟尔信无肠。支解琉璃脆，膏凝琥珀光。微生耐咀嚼，为试长公方。”（李必恒：《醉蟹》）资料还说，明代周履靖的《群物制奇》、清代顾仲的《养小录》均有醉（糟）蟹制作之法，可见醉蟹在当时已受推崇。通商大臣张謇甚至将吴地醉蟹带到国外，并荣获南洋物产交流会金奖。

举凡说到蟹，世人皆以阳澄湖大闸蟹为尊，醉蟹又给吴人撑足了面子。不少人因此认为，腌制醉蟹必用大闸蟹。其实不然。

螃蟹的品类很多，据《蟹谱》和《蟹略》所言，少说也有十多种。所以，写《雅舍谈吃》的梁实秋说：“蟹不一定要大闸蟹的。”汪曾祺乃江苏高邮人，亦深得醉蟹之美：“高邮湖蟹甚佳，以作醉蟹，尤美。”（《我的家乡》）作家胡竹峰说得更直白：“阳澄湖的蟹吃过不少，不见得比别处好多少。”（《写写蟹》）

王师傅主营“吃鱼”二十来年，是一位能把鱼鲜做得风生水起的大厨。他说：“醉蟹，有生醉和熟醉之别。吴地多生，越地皆熟。生醉甜嫩，熟醉鲜香。”此话虽说简单明了，但真要动手腌制，还是颇有讲究的。

醉蟹，多选母蟹，即“团脐”，个头三二两为宜，太大不易入味。腌制前，要让活蟹在清水池里横行几天，等它吐尽污物，再刷去附在蟹壳、蟹螯上的污泥，重新捆扎。

岭南醉蟹先用盐腌，再以绍酒吊鲜，其实不太适合江浙一带的口味。梁实秋说：“我吃过南人的醉蟹，真咸！”（《梁实秋闲适散文精选》）

酱汁乃醉蟹之魂。一只好的醉蟹，咸而不减其鲜，甜而令人不腻。这种高贵品质，便是酱汁的杰作。

王师傅爱用兰江蟹醉制，煮熟之后，找一个有盖的玻璃容器，按比例配好姜片、蒜片、生抽、老抽、米醋等辅料。依据个人喜好，也可添加少许食糖、花椒、辣椒或者桂皮、八角等，而主料无疑是酒。

生醉多用陈年花雕，开坛食用至少半月。王师傅以熟醉见长，通常用金华府酒打底，外加适量陈年芥麦烧，再把醉蟹置冰柜冷藏，三两天即可食用。无论生熟，酱汁必须淹没螃蟹。

冒雨取蟹，恰好赶上晚上的饭点。我把一分期待，掰成三份快乐——一份给了老方，一份送了小陈。留下的一份，一天一只，两口子美美地享用了3天。

醉熟的兰江蟹，每只足有四两。它们虽已作古多时，但双螯十肢齐整，蟹壳青中透黄，勃勃犹生。将其一剖为二，脂满膏腻，肉肥黄多的富贵相，馋人涎流。

蟹与酒，虽说是一对欢喜冤家，但尝过之后，我便觉得醉蟹下酒，其实没有清蒸的来得唯美。原因很简单，呛喉的烈酒会把醉蟹的醇鲜完全掩盖。

醉蟹下饭，恰到好处。揭去蟹壳，去除“法海”，但见蟹黄或蟹膏已呈黄褐色。轻轻吮吸，黄之鲜香、肉之嫩滑与卤之醇香，丝丝入扣，就像清晨时分爱人送上的热吻，细腻柔和……

只是，醉蟹下饭千万不能性急，

一不小心就容易被尖锐的蟹壳蟹脚割伤唇舌。所以，吃蟹吃鱼既是“天天”的俗事，又是让人安静的雅事——双手并用，剔肉入嘴，细嚼慢咽，其静寂如同毛笔划过宣纸，其销魂又宛如偎红倚翠温香在抱。

“味之精微，口不能言也。”（《内经·素问》）味道即为人道，它无关文艺、小资，也无关敏感、优雅。人的浪漫，未必总在风花雪月之间。衣食住行，处处皆有诗意，就看当事人有没有“意思”，做事有没有情趣。

李渔是个精致的生活家，颇有经济头脑。“只可惜，明末清初还没有名人代言广告之说。要是李渔活在当下，兰江蟹也许早就改叫李渔蟹了。”这是我在小文《李渔的那只蟹》中的由衷之言（详见本报2021年11月1日4版）。

美食永远是一个地方的卖点，倘若能够与名人搭上关系，就更让人难忘，像太白鸭、东坡肉、西施舌，只因为和李白、苏轼、西施有了纠缠，味蕾便又添上了独特的滋味。

李渔是兰溪的李渔，也是金华的骄傲，金华是市场大市，金华人有文化懂经营会盘算，大小酒店售卖的醉蟹又为何不打“李渔”牌呢？

上网查询，“李渔蟹”早被兰溪官方注册，包括近似的“李渔醉蟹”概在禁用之列。

呵呵，注而不用，还不如不“注”呢！

你是人间十月天

◇吴云芳

清晨
南江的两岸依然青绿如春
哗哗的流水
悦耳动听
看着你缓慢又急促的瞬间
像我心急又从容的性格
时而大笑哭泣
时而沉默多语
江边那早起的垂钓者
头戴斗帽
甩着长长的鱼竿
增添一丝画意
大树沐浴着新鲜空气
偶尔有着根茎露出
蔓延到另一头相接处
似那脚趾
在地面美美地透气
你的美
是那翠竹不落叶
是爱 是阳光
你是人间十月天

冬 月

◇杨庆文

这是初冬的月儿
还没有那般清冷
随着厚衣服加身
望着这轮明月
感觉
气温有所降低

白天能够见到的山
此时多半是影子
池塘边
明月还在水中中央
波动处，闪着粼光
没有了夏日的那份躁动
水边的青色依旧
仿佛已上冷光

此时若有朋至
曲来茶到
古琴声中
铿锵
明月夜
山高人为峰



孙健波 摄

农家小院

◇罗 裳

霜花素白
柿子火红
九月菊黄上加黄
照亮粉墙黛瓦
薄荷，翠绿未改

秋风吹过小院
檐下玉米和辣椒窃窃私语
木门吱嘎作响
一群绒球样的小鸡
在阳光里滚来滚去

两个老人在剥花生
低声说起远方的儿女
拂动的白发，闪着
温暖而安详的光
仿佛小院慈悲的心跳



娟子 摄

