李渔的那只蟹

◆人生韵味 潘江涛

秋风起,蟹脚肥。

“吃遍天下百样菜,不抵水中一只蟹。”螃蟹模样丑陋,形象凶猛,虽然今天让人嘴角流涎,但在不知道这等凶横之物实为美食之前,人类大约是对之敬而远之的。所以,鲁迅先生说,第一个吃螃蟹的人是勇士。

勇士在哪?无从考证。好在国人喜欢虚构各种传说来演绎万物来源。譬如,“巴解啖蟹”。

巴解是大禹治水的督工。据传,大禹时代,螃蟹不仅偷吃稻谷,还用坚硬之螯伤人,故有“夹人虫”恶名。协助大禹治水的巴解为了防止螃蟹侵袭,特意在驻地附近深挖一条围沟,螃蟹便潮水般涌入。这时,巴解把事先烧好的沸水倒进沟里。不想,烫熟的螃蟹由青变红还带着独特的鲜味,不由得尝了一尝。而这第一口的勇敢,换来了国人日后千千万万口享受。“夹人虫”从此变成人间佳肴。人们为感激敢为天下先的巴解,便在“解”字下面加个“虫”,称夹人虫为“蟹”,意谓巴解征服夹人虫,是天下第一食蟹人。“巴解”之“巴”,自然被演义成大闸蟹的主产地——阳澄湖巴城。

民间传说有市场,大多因为现实需要。而真正让人信服的,应当是河姆渡考古现场发掘的实物:良渚先民“饭稻羹鱼”的残渣中,混有大量蟹钳、蟹壳。以此推算,国人食蟹历史至少也有5000多年了。

江南水乡,金秋啖蟹一直是件很风雅的事情。《楚辞》《世说新语》和李白、苏轼的诗句都记载了江南食蟹的风气,宋代的《蟹谱》记载五代时期吴越国的钱王还专门设置蟹户捕蟹,形成捕蟹的官方制度。南宋陆游、明朝徐渭、清初张岱乃至后来的袁枚,都写过有关吃蟹的诗词散文。但是,对螃蟹最“痴情”的,还数兰溪乡贤李渔。

“予于饮食之美,无一物不能言之,且无一物不穷其想象,竭其幽渺而言之。独于蟹螯一物,心能嗜之,口能甘之。无论终身一日皆不能忘之。”李渔做过明朝人,明朝亡了,该死没有死,不敢不乐,就在清皇帝的统治下写他的《闲情偶寄》。他还带着一个小戏班流浪大江南北,到处演自己新编的戏剧,拼着老命赚钱,只为十月吃蟹——从螃蟹上市到断市,他家49只大缸始终装满螃蟹,并用鸡蛋白饲养催肥。一日不食蟹,便觉虚度。

举凡说到蟹,无人不夸大闸蟹。在《闲情偶寄》中,李渔又只字不提“一日皆不能忘”的螃蟹来自哪里,世人便以为是吴地无疑。殊不知,李渔老家的兰江蟹不比大闸蟹逊色。

李渔是文化商人,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。

蟹之鲜美,取决于好水好生态,当自然环境蒙难,蟹也沉沦。毋庸讳言,与经济发达的内陆地区一样,兰江水质也曾有过不良记录,但那一页历史早已悄然翻过。

刀鱼是兰江水质的最佳试剂。2020年初秋,兰江渔民在波光粼粼的三江口捕获好多刀鱼。刀鱼是季节性洄游鱼,秋天滞留兰江,只能说它乐不思蜀、流连忘返。

在追踪这一新闻事件时,我曾专访兰溪水利专家,才知兰江蟹品质不输大闸蟹的原因:江底覆盖着青紫泥土壤,微量元素胜于沙性土壤和一般土壤,此乃其一;其二,兰江是湍急的流性水域,江蟹运动量大,肌肉氨基酸含量很高;其三,兰江属于钱塘江潮起潮落的尾端湖泊,螃蟹食物丰盈。

李渔故居夏李村距兰江仅一箭之遥。无论是年少时光,还是落魄后归乡闲居,吃鱼啖蟹实乃家常便饭。想来,那鱼鲜蟹味必定连接李渔童年到青年到老年的所有记忆,而回忆总是饱含着惜情和念旧。

“不看庐山辜负目,不食螃蟹辜负腹。”李渔一生写了1100多首诗,其中不少是由故乡风物激发灵感的咏蟹诗:“蟹时不得归,归时蟹已没。负此一年秋,鲥鱼又生骨。”“今日主人虑我横,知我向以蟹为命。以命易命利在丰,欲藉无肠为陷阱。”“无酒无钱避蟹螯,街头遇见无颜色。一年能有几番持,等得钱来君已蛰。”

鲜活的兰江蟹,蟹壳呈青灰色,脐部饱满、雪白,蟹螯蟹脚坚硬结实,一只足足有三四两。蒸熟之后,“两螯盛贮白琼瑶,半壳微含红玛瑙。”(元代·杨维桢)打开外壳,蟹黄似金黄,蟹膏如玉白。

味觉,是人类最敏锐的感觉,瞬间即逝,但又美妙无穷,往往让人无以言说。李渔是大才子,从剧本曲辞到言情小说无所不通,无一不精。然而,一说到蟹味,他也表示词穷。

还好,张岱是个吃蟹名家,有一句话说得极好:“食品不加盐醋而五味全者无他,乃蟹也。”

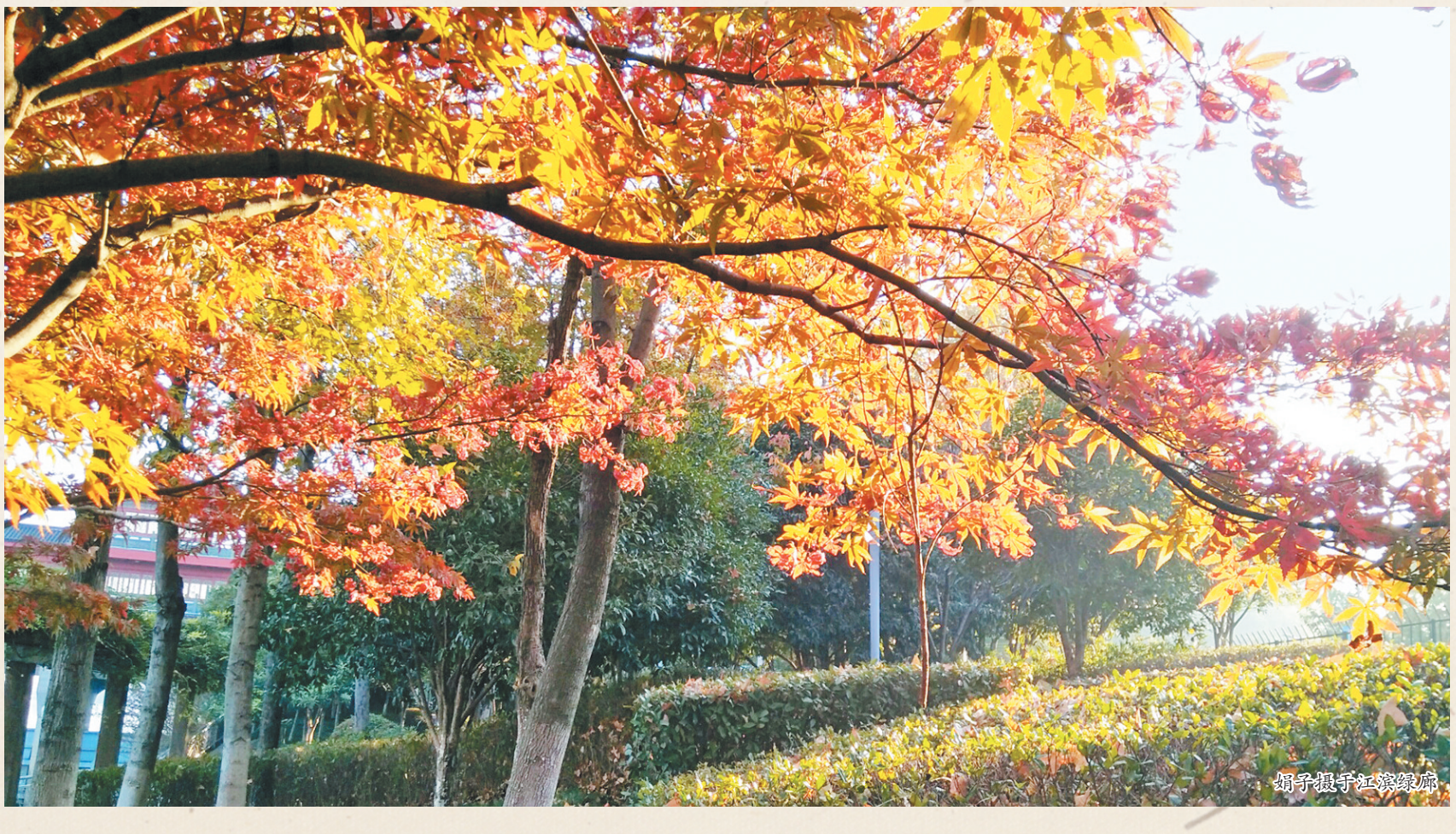
蟹性寒,腥气重,以姜驱寒,以醋去腥,食理没错。只是,姜醋之气甚烈,兰江蟹肉质微甜,佐以姜醋,真味全失。

不是吃客,偏有吃福。但是,“吃蟹是风雅的事,吃法要内行才懂得。”(丰子恺语)朋友圈里,童兄乃螃蟹的忠实拥趸。他啖蟹,只食清蒸水煮的原味,并说这是从袁枚老先生那里学来的正宗吃法:“蟹宜独食,不宜搭配他物。最好以淡盐汤煮熟,自剥自食为妙。蒸者味虽全,而失之太淡。”(《随园食单》)

“右手持酒杯,左手持蟹螯。”“蟹螯即金液,糟丘是蓬莱。”“蟹肥暂擘馋涎堕,酒绿初倾老眼明。”蟹与酒,是一对欢喜冤家。一场宴会,有蟹无酒,未免美中不足。

少吃多滋味,一人只一只。螃蟹入盘,先解带,再去脐、剖腹、断爪,慢慢地掏,细细地吸,轻轻地嚼,没有十五二十分钟是吃不好的。有食之精致者,可将吃剩的蟹壳拼成“全蟹”。所以说,请客吃螃蟹,既好又不好,原因就在于耽误说话聊天。对此,著名作家、鲁奖得主王祥夫给“蟹奴”支了一招:“想吃螃蟹最好回家,热两三斤绍酒,足可细吹细打,自己家自己做主,只管把细功夫放开慢慢来,学学上海人,半天时日只在一只螃蟹身上。”

叶落而知岁暮,蟹肥而见酒醇。螃蟹味清,一人独吃,虽说悠闲自在,却未免孤寂无趣。换作是我,有戏有味,有蟹有酒,独乐乐不如众乐乐!



娟子摄于江滨绿廊

牵丝如缕是索面

◆乡土美食 鲁 邹

远望,晒场上,那从高高木架上悬挂下来的一帘帘如丝似缕的白丝,犹如飘逸的飞瀑;近看,又成了一根根银丝,在强烈阳光映照下,白里带黄的线条在微风下闪闪发亮,朦朦胧胧、隐隐约约,后面男男女女若隐若现的劳作身影,让人如坠一帘幽梦。

这长丝便是义乌索面了,义乌十大美食之一,其制作技艺列入义乌市非物质文化遗产名录。最有名气的索面产自上溪的吴店以及夏演一带。

只要是阳光灿烂的日子,上溪镇吴店工作片荷市村内四方塘晒场上就会晒满索面。清风轻拂时,丝丝缕缕的索面,和旁边古宅青瓦交相衬托,散发出浓浓的麦香味。

索面,细如发丝却不断,其实就是标准语的“面条”,只不过比一般的面条要长得多,可以一碗仅用一根细如丝的面,制作时需用一种特制的木架晾晒。遵循传统手工技艺制作的吴店索面,一定要有连续多日的太阳晾晒才行,还得是干爽晴朗有微风的天气,非常靠天吃饭。索面制作人说:不愁销路,就愁缺少好太阳。

制作索面是一件既费力又麻烦的辛苦事,历经和面、揉坯、拉面、晒面、收面等十几道工序,一帘面的制作要经过十几个小时。索面的制作过程,不仅仅是一种手艺,也是一种工艺,更饱含着索面制作人的匠心。

做索面每一道工序都很有讲究。比如面粉不能揉得太湿或太干,晒太阳也要注意及时收好。索面脱水晾干的时间取决于天气,通过观看和触摸面丝的表面决定收面时间。比如过了下午三点,阳光不强了,地表的湿气却渐渐升起,含有盐分的索面就会返潮,而一旦返潮,面就会粘成块。

吴店索面的制作,特别需要注意两点:一是控制好食盐的量。盐主要用来调节索面的柔韧性,要根据气温的高低决定盐的多少。一般说来,盐的用量控制得准,索面的柔韧性就好,不仅在拉制时不会断,而且口感也好;二是催面时间的长短也因天气而定。催面,也叫醒面,就是发酵。索面生命的韧度从催面始,醒好的面团才能成为面的基底,面“醒”的时间过短,没醒透,就生脆,面线拉不出来,而时间过长,面团滑湿得拉不成线。

索面,也深含传统民情风俗。因为形状“长瘦”,谐音“长寿”,索面有“长福长寿”之意,也就成为人们讨口彩的最佳食品。

在祭神和祭祖时,索面是一种极为重要的供品。义西农村,历来还有一种广为流传的“闹灶”风俗:出嫁的女儿家新砌锅灶,其父母必须挑鸡、肉、馒头、红馃、鸡蛋和索面前往闹灶。女儿家要请客,还要把这些鸡蛋和索面分送给左邻右舍以及给父母作为回礼。

据当地人介绍,吴店索面源自清末,和吴店馒头属同一时期。有些作坊里平常做索面,过年也做馒头,馒头和素面结成了一对“兄弟”。其实,索面的历史早得多。浙中(浙东)一带的索面,传说和宋文学家黄庭坚有关,其《过山寨诗》中就有这样的赞美“索面”诗句,“汤饼一杯银丝乱,牵丝如缕玉箸惜”。汤饼,就是索饼即索面的旧称。

烹饪索面时,先将青菜、肉丝、鸡蛋等辅料炒至五六成熟,加足量的水烧开后放入索面,煮三分钟左右。煮面时要放入比别的挂面多一倍的水,水开后,才能下索面。需要特别注意的是,索面由于在加工时已加入较多的食盐,所以在烧的时候不用再放食盐了。最后起锅装盘,加入绿油油的香葱、淋上热猪油即可。

也可以采用“汤面分离”法烹饪,这样可更好地去掉索面的盐分。索面用一锅加较多的清水煮,浇头可以取青菜、木耳、笋丝、鸡蛋皮、肉丝等其中几样,根据自己的口味简单做出来浇在索面上即可。可以制作菜汤、肉汤、鱼汤之类,盛到索面碗里,也是美滋滋的。也可以不用煮汤或烧菜这些浇头,简单地用酱油、猪油拌在索面上,也别有风味。清水煮面,再加浇头,有个好处,那就是面里进不去杂味,面的味道更香。

索面外形均细,整齐美观。或是因为阳光自然晒制、面中带盐的缘故,吴店索面煮后汤汁清纯,入口时感觉细滑香浓而有嚼劲,吃起来咸香有韧性,咀嚼中有带着原汁原味的麦香,有一种阳光的味道,不自觉会让脸带上甜甜的微笑。

◆汉诗节拍

柿子红了

罗 裳

昨夜的霜悄悄来过了
柿子头上
顶着一层薄薄的白

一树树火红的果实
饱满而炫目
让夏日远去的背影,余温犹存

默默埋首尘世,柿子
酝酿着内心的甜
提升生活的幸福指数

黄昏,柿子踩着秋风的肩头
与炊烟一起
踮起脚尖,眺望远方

我知道,这些柿子
其实是时光系在故园心头的结
等着归来的游子去解开

西楼水井

黄友平

离开西楼村的时候
我们途经村口的水井
阳光照耀石砌的圆形井口
照耀井里清澈的泉水
泉水在春风里泛着粼粼波光

这里有过小小的水桶
有过扁担和连绳的担钩
井里的水,勾兑过美酒
也勾兑过红糖
勾兑过阳光里的欢歌
勾兑过月光下的梦想

村里的每一户人家
自来水可以自由欢唱
少有人在井里打水了
井盖依然开着
总有人经过它的时候
不打水也要稍作停留
仿佛挖井人的身影
如水中的云朵
荡漾在水波里
从未曾离去

暮登岩湖山

吴文军

登高因势望,心境若霞飞。
碧水轻舟泛,青松鹭鸟随。
夕阳峰壑静,暮气水风微。
一派平和气,八乡晚车归。