

■陌上花开



螃蟹自古就是美味之食品，东汉郑玄注在《周礼·天官·庖人》中云：“存羞之物四时所膳食，若荊州之鱼，青州之蟹胥。”什么是“胥”？吕忱《字林》中曰：“胥，蟹胥也。”可见，蟹和蟹胥都是美味佳肴。市场上虾酱常有，吃过虾酱的人都知道：此物很鲜美。吃了蟹酱呢？你肯定会说，这味更好！

历史上最喜欢吃蟹的人是李渔，因为嗜食，被人们尊称为蟹仙。他也笑而受之，他曾放言说：“凡食蟹者，只合全其肢体蒸而食之……入于口中实属鲜嫩细腻”，“蟹之鲜而肥甘而膩，白似玉而黄似金，已造色香味三者之极致，更无一物可以上之……独于蟹蟹一物，心能嗜之，口能甘之，无论终身一日皆不能忘之。”烹饪的三要点色香味，蟹达到了极致，已没有其他食品可以超过的，所以他终身不能忘记，而且是每一天都在想。所以李渔的蟹仙称号当之无愧，在国人的思想中只有仙人才有常人所不能为，不敢想之创举。中国的很多美食是随着帝王将相和风流雅士和它的关系而流传下来的，或锦绣诗文，或正野史记载，如果是平民吃的，大抵是无法留有浓厚一笔的。因着这

钱雨晨-----

些食品上带了浓浓的官印和才气。犹如现今的许多旅游景点一般。螃蟹也是如此，隋炀帝以它为食品第一，所以史书记载很齐全，贡糟蟹糖蟹都写得一清二楚，还要加上一句“以金缕龙凤花云贴其上”，方显帝王之气。明代的帝王也是喜欢吃蟹的，刘若愚就在《明宫史》中记录了宫廷内蟹宴的盛况：“凡宫眷内臣吃蟹，活洗净，用蒲包蒸熟，五六成群，攒坐共食，嬉嬉笑笑。自揭脐盖，细细用指甲挑剔，蘸醋蒜以佐酒。或剔胸骨，八路完整如蝴蝶腻者，以示巧焉。”描述得如同身临其境，妙趣横生。

其实这样的吃法我和朋友也有之。朋友李广平先生不仅有此雅兴，还把吃蟹与哲学连在一起，也是有趣得很。他把盖背上下部分开，称之为“一分为二”。把不能吃的脐、胃等物剔出，称之为“剔除糟粕”，把能吃的吃掉称之为“吸取精华”。一只螃蟹吃下来，便是让人上了一堂哲学课，最后拼装成的极似原物。真是难得。他的吃全蟹是只用一张嘴一个舌和一双手及筷子，全不靠其它工具。我跟他学了很多年，仅得些皮毛而已。有一次我被同学叫去吃蟹，完毕，拼装在盒中，手已洗好。我请服务员收掉，那服务员很疑惑地问我：“你不吃吗？”我很有些自鸣得意。我们小时候，吃蟹无非是凑个热闹，图个新鲜，乱吃一通，一顿蟹吃下来，只能吃得其中一半的肉。母亲常说我们这叫“牛吃蟹”，浪费很大。

吃螃蟹是要有点儿风雅的，不但要讲究时间，还要追求雅致。这种氛围的营造大概是始于晋朝。《世说新语·任诞》记载，晋毕卓(字茂世)嗜酒，间说：“右手持酒杯，左手持蟹螯，拍浮酒船中，便足了一生矣。”着实影响了很多。从此，人们把吃蟹、饮酒、赏菊、赋诗，一股脑儿，全

拼在了一起，凑足了风流。江南有中秋前后吃蟹的传统，只是此时以吃雌蟹为主，有“九雌十雄”之说，其实最好的时段是要等稻谷收掉，西北风刮起的时候，无论雌雄蟹壳已硬，肉已饱满。膏已腴。但此时总是少了点雅韵，中秋月亮的描述。中秋的月亮是最能吊起人们情调的宝贝。少了它，就缺了味。

翻开《红楼梦》一书你就能看到大户人家吃螃蟹的雅致。书中写道：“接下来，也有看花的，也有弄水看鱼的，宝玉提议：‘咱们作诗。’于是大家一边吃喝，一边选题，先赋菊花诗，最后又讽蟹咏，各呈才藻，佳作迭见。其中薛宝钗的咏蟹一律云：“桂霏桐阴坐举觞，长安涎口盼重阳。眼前道路无经纬，皮里春秋空黑黄。”这就显然比另一部书《金瓶梅》中的吃蟹要风雅百倍，一个是市井俗物，一个是大户人家。到底是不一般。

我们小时候到了夏天摸鱼捉蟹是最快乐的事，蟹好像也是常物，极普通的。有一年蟹特别多，我们这帮孩子就在水渠中捉蟹，有洞是圆形的，非蛇即鳝。有洞呈馒头形，上扁园下平，则是蟹。双手捧水灌进，要灌到水从洞中淌出。稍后，蟹便爬出。那年的蟹大大地做了人情，城里的亲眷几乎全都吃到了我们家送的螃蟹。但到了最后竟来了个大惊吓，那水渠里出现了一具飘浮的女尸，公安来人，渠两侧站满了人，仔细一看，简直魂灵出窍，那一段就是我摸蟹的地方。想起老人们说蟹要吃腐肉的话来，真是令人欲吐，猛地转身逃回了家。后来镇上的公安说那女尸是放水的时候从其他地方冲飘过来的，那一段不是案发地。心里才踏实了许多。从此再也没有下渠捉过蟹。好像是那女尸就浮在眼前似的，怪吓人。现在的蟹大多是养殖的了，一等湖蟹如阳澄湖、

嘉兴湖、太湖。但是现在“洗浴蟹”也多了。所谓“洗浴蟹”就是在原地养殖，在上市前放到那些一等湖中养个把月，贴上商标，摇身一变，老鸡婆变鸭，身份金贵得多了。蟹的养殖技巧很多，但能使其脱壳才是真本领，蟹脱一次壳就涨一圈，脱的多，蟹就大，大了就值钱，就金贵。我有个姓徐的朋友是专门研究蟹脱壳的，阳澄湖养蟹大户大多认识他，他每年吃蟹是不花钱的。还来不及吃。谁说科学技术不值钱？

蟹的做法很多，各地不同。史书记载宋元时期流行吃“洗手蟹”，以盐、酒、橙皮、花椒等调料腌渍而成。名字很美。温州的咸蟹，腌着吃的，味儿够咸，但鲜，下粥和下饭够劲。醉蟹似乎很多地方都有。有镇江朋友送来的，味儿着实是鲜美，香气浓郁。令人忘不了。袁子才在《随园食单》中说的“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。”正是我们小时候做蟹法之一，简简单单，省了我们许多的麻烦。还有一种叫“面拖蟹”，把蟹切成两半，裹了面粉下油锅煎一下，加佐料煮。味也很好。似乎面拖比蟹更有味，我家常常是面拖吃光了，而盆中蟹仍在。这道菜色香味俱全。当时是典型的平民菜，煮时要不断翻，否则面拖就会焦。一股焦味的东西能好吃吗？真不好吃！现在做这道菜的酒店很多，但能做出味的很少见。无锡厚桥的花园饭店做得不错，有我小时候吃的味道。

《清嘉录》中介绍螃蟹只列到了苏州的太湖蟹、吴江汾湖紫须蟹、常熟金爪蟹，是极不齐全的，无锡太湖、南京高淳等的螃蟹也一点儿不逊色。朱宣咸的中国画《滩头双蟹》，逼真有霸气。不知画的是什么地方的螃蟹？



■百姓记事

杨晓

在乡下种田时，火红的太阳当头照，有如火烤。因此，头上戴的草帽，是唯一 的遮阳物，无论是挑担还是在田里做耘耨，时时刻刻离不开它。那时，家家都极度贫困，连买柴米油盐的钱，都不知在哪里，根本没有余钱去买草帽。虽然那时一顶普通的草帽，只要八角到一元钱。如今看来是微不足道，那时却是不小的数目，因为一个男强劳力，拼死拼活劳动了一天，得一个工分，到年终才能分到三角四角，买一顶草帽，得白干二三天。

为了拥有一顶草帽，我们就地取材，用麦柴秆自己动手编草帽辫。编草帽辫的材料，是麦柴秆最上面的一段。先从整捆麦柴里，用剪刀一根根剪下来。由于晒干的麦柴秆比较脆，编织时容易折断，为此要把它在水里浸一会。二十世纪六七十年代，正是农业学大寨运动轰轰烈烈的时期，特别强调思想领先、政治挂帅，每天下午上工前，要进行半个钟头的政治学习，内容可以传达上级会议精神，思想动员，或布置生产任务，但一般都是由生产队的政治辅导员，为大家读报，或读毛主席的《为人民服务》、《愚公移山》《纪念碑白求恩》，称之为《老三篇》。一个人在读报读文章，下面几十个社员手里都拿着一扎麦柴秆，在编织草帽辫。编织草帽辫是人人都会的，非常容易，因为其方法如同为女孩子编辫子，不同的是女孩子的辫子一般是三股或四股，而草帽辫是七股，即用七根麦柴秆。我们生产队的政治辅导员由会计兼任，即我小弟阿喜，但全队劳动力的文化程度数我最高，是六六届高中毕业生，因此队长决定，凡是读报学习、出黑板报之类的事由我负责。因此，每次中午学习时，我是没有办法编草帽辫的。只能利用其它空闲时间编。

六七月份，酷暑难当，农民们在午休时，在家里或竹园里，都在抓紧分分秒秒，编织草帽辫。那草帽辫长长的，弯弯曲曲的堆在脚下。到七八十米或近百米时，就要把它修剪好，去掉多余的东西，使它光滑整齐，外观漂亮。再把它盘起来，变成直径有五六十厘米的草帽辫盘，就像一个很大的大饼。用麻线扎紧，不使它松散。只要十几来草帽辫就可以加工一只草帽。大约花一角钱，到街上的店里请人加工成草帽，也可以自己手工缝纫制作，不过是样子土气一点。那时，我们几乎家家所有人都编草帽，除了全家每个成年人加工一只草帽外，其余的都卖给供销社的采购部。

采购部就在墙门镇的坝上，那里不但收购草帽辫，还收购西瓜、兔毛、羊皮、黄鼠狼皮等。那里是农民们最喜爱的地方，因为到了那里，手中的东西换来几个小钱，可以去吃一碗阳春面，或者买油盐酱醋、肥皂、火柴、煤油等生活必需品。一般一个草帽辫盘可以卖一块五到二块多钱。每次去，总要拿四五个或五六个盘，因此，去一次，可以收获十来块钱。现在，看看十块钱不起眼，那时可不是小数目。那时，一斤米只要一角三分四，一斤盐一角四分，一斤肉七角五，手里有了十块钱，可以买多少东西啊！那时，花几个月时间，养大一只猪，也只能卖四五十块钱。那是农民最大笔的收入了。村上的姑娘们，还要比谁编得又快又好。卖了草帽辫，手里有了钱，她们可舍不得买吃的，会到商店里去买一个漂亮的发夹，或一件心仪已久的花衬衫，把自己略为打扮一下。

那时，夏收结束，每家按人口多少，会分到很多麦柴捆，作为做饭用的柴草。因此，编草帽辫的原料，取之不尽用之不竭。草帽辫，一年四季都可编，采购部常年收购。因此，无论男女，大家都喜欢编织草帽辫，成为一种家庭手工业。当然，质量不过关的，采购部是不要的。采购部收购后，卖给有关企业，统一加工成各式各样的草帽，再由供销社的商店卖给老百姓。供销社卖出来的草帽，比较漂亮，有的上面印了“农业学大寨”等字，有的印了各种图案，有的染成红的、黄的，有的上面还缀有用花布做成的花或飘带，比自制的草帽好看多了。其实，这些好看的草帽，都是由我们手工编织的草帽辫加工出来的，其中也有我们的辛劳和汗水。



秋雨 肖喻中 摄

■诗海拾贝

邵源

重庆·湘西之旅

重庆之夜

上有天堂下苏杭，
中有重庆灯辉煌。
借问天官星何在？
撒入巴渝满城光。

寻味武陵

壁立千仞天坑洞，
锁在茫茫烟雨巾。
三龙化作天生桥，
难觅桥头仙女踪。
鬼斧神工辟地缝，
飞瀑流泉雷声隆。
浑然不知身何处，
唯见怪石露峥嵘。

登天门山

天缆神游，
直上天门山。
临空独尊门洞开，
天路踏云快哉。
莫说鬼谷显影，
不觅狐仙奇境。
好个天上人间，
我是快活神仙。

凤凰古城

青山抱凤凰，
沱水绕城过。
古墙石板街，
风雨吊脚楼。
有情山歌对，
阿妹踩足跟。
此地不忍别，
千年等一会。

孝善歌

周建庄

天地间有大义，孝先善本代代传。
羊羔跪乳感母爱，乌鸦反哺懂孝善。
始祖舜帝孝父母，善德施政惠黎民。
泰伯礼让东奔吴，鸿山松柏长青。
东汉丁兰知书礼，刻木孝亲留美名。
荡口华氏施仁善，义庄义田济百姓。
仁里义坊传千古，湖水滔滔歌莺莺。
暖暖春风吹不断，孝敬动天八方赞。
九州四海多正气，崇善孝义唱锡山。
棒蒋岳，倪丽霞，中国人晓万家。
曾宪梅，闾锡华，敬孝父母我俚夸。
孝善家庭李丕立，照料瘫痪妻过八旬。
扶困帮贫成常态，家和邻睦气象新。
崇孝美善人本性，社会公德重诚信。
大爱无疆真情在，默默奉献民爱怜。
人生自古百岁间，惟有忠孝承千年。
心怀孝善行万里，风雨春秋坦坦然。

周信

这个“十一”长假，有晴天也有雨天。晴天时候天高云淡，暖暖的阳光使人感到无比爽朗；雨天时候空气清新，尽显水乡幽雅恬淡美丽本色，真所谓“水光潋滟晴方好，山色空濛雨亦奇”，江南水乡景色就像一盘可口的大餐，总是咸中有淡，淡中有咸，咸淡相宜，蒙太奇试地交叉变换。“十一”长假又是在金秋美好日子里，金秋不光有凋零的落叶，也有勤劳付出而获得的硕果，其实也是让人充满无比想象的日子，古人有秋日胜春的说法，是不无道理的。这不，有了微信，方便了战友们的密切联系，有人在群里建议，搞一次包饺子活动，以方便战友相聚见面，大概也只有在秋天，才会有如此遐想？

在部队，包饺子吃一般都是在节假日，平时很少吃。我们连队是工程机械兵连，伙食要比普通连队好些，每人每天伙食费7角5分，意味着可以买一斤猪肉。记得也是一个“十一”假期，连长说：“今天包饺子吃。”大伙儿乐了，炊事班忙了，赶紧上县城买来了猪肉和素菜，炊事班人手不够，连部让每个班派一名战士帮厨，大伙儿和面的和面，洗菜的洗菜，剁肉的剁肉，忙得不亦乐乎，但其实在忙碌之中，也体现一种集体精神，一种团结精神，一种协作精神，这种凝聚力在部队是难能可贵的，也是必不可少的。

和好面、剁好肉、拌好馅，炊事班按照每个班的人数分配面和馅，每个班领到自己的桌子上，就自觉地擀面包了起来。我们南方人特别是无锡的，在家一般裹馄饨吃馄饨，不会擀

吃饺子

面包饺子，就有北方的战友擀面，我们先是学着包饺子。我手脚比较慢，包起来一点一点捏着包，饺子边沿有明显的掐痕，包得快的战友用两手一摺就成了，说：“你这样包，要包到什么时候？人家下锅你也包不好。”果然，其他班的已经在准备下锅了，意味着他们干得比我们快，在部队，行动快就意味着胜利！“这可不行。”我心想：得赶紧包，要比他们包得快，吃得快！不要拉在连队的后面。

饺子包好了，炊事班会帮我们下锅烧，我站在锅边看，连队的锅是大锅，用山上砍的柴火烧，不一会儿就开锅了，炊事员就放一瓢冷水，再烧开就好了。我用脸盆打好，端到连长、指导员的桌子上，卫生员是个老兵，迫不及待地用手捏着一个饺子吃了起来，边吃边叫：“怎么这么淡啊？”原来，炊事员在排馅的时候，是根据各班喜好咸淡的习惯处理的，基本都谈一些，如果哪个班要偏咸的，可以到炊事班拿盐再加一些，还可以加些胡椒粉之类的调料。指导员对我说：“你去取一些酱油来，蘸着吃吧。”我拿来酱油，大伙就蘸着酱油吃了起来，我夹了几只放进自己碗里，没蘸酱油，吃吃还可以，不觉得淡啊！大概那个卫生员口味比较重，喜欢咸一点的。

一晃，就是38年过去了，吃饺子这样的日子似乎好久没有了，但似乎谁也没有淡忘。有战友提出这样的建议，立刻得到好多战友的积极响应。可不是吗？这种当兵的日子，这样的集体生活，在每个人心中都是无法磨灭的。我时常在梦里梦见我和战友在部队的训练场上、在山坡上、在军



本版编辑：曾艳