

H写食主义

张伟伦

李渔吃蟹



又是一年秋风起，“饕餮王孙应有酒，横行公子却无肠”。唯恐金樽酒冷，误了“秋风凉，吃蟹黄”。

当下有几个高级酒店的蟹宴标准很高，高在有专门的服务生拆蟹。如此吃法老早就遭明末清初的美食达人李渔的诘难，李渔了不起，雅号“湖上笠翁”！但凡读了李渔的代表作《闲情偶寄》者，莫不服膺，李足当之。

他的美食感言，尤是说蟹之辞，虽亦文言，绝不晦涩，“凡治他具，皆可人任其劳，我享其逸，独蟹与瓜子、菱角三种，必须自任其劳，旋剥旋食则有味，人剥而我食之，不特味同嚼蜡，且似不成其为蟹与瓜子、菱角，而别是一物者”。吃蟹假手他人，蟹就不是蟹了，点评之老到，可谓一语中的、三分入木。接着李渔还有引申发挥，“此与好香必须自焚，好茶必须自斟，童仆虽多，不能任其力者，同出一理。讲饮食清供之道者，皆不可不知也”。

民元时期，西北人偶见横横野径之螃蟹，还以为是鬼怪之物，胆子小的，吓得半死，唯恐避之不及，谁还敢吃。故乃鲁迅都钦佩第一个敢吃螃蟹的人是勇士，这也一点儿都不夸张。倒是李渔好福气，湖上笠翁，飘泊江浙碧水间，籍隶南国，啖遍江南美食方物，然其耽耽于蟹，许为第一清馋，“癖蟹”之号，同人尽知，嗜蟹如命，“每岁于蟹之未出时，即储钱以待，因家人笑予以蟹为命，即自呼其钱为‘买命钱’”。

蟹上市的秋季九月十月，李渔命之为“蟹秋”，李渔吃蟹以整蟹清蒸为首选，“凡食蟹者，只合全其故体，蒸而熟之，贮以冰盘，列之几上，听客自取自食，剖一匡，食一匡，断一蟹，食一蟹，则气与味纤毫不漏”。雅不喜以之为脍，断为两截，禁绝烹炒油炸，“使蟹之色，蟹之香，与蟹之真味全失”。李渔嘲笑此辈不善治蟹，却如小人之善妒，不解蟹情有如此，“皆似嫉蟹之多味，忌蟹之美观，而多方蹂躏，使之泄气而变形者也”。李渔甚至不允施蟹以任何作料，于蟹不仅无补，乃因“世间好物，利在孤行。蟹之鲜而肥，甘尔腻，白似玉而黄似金，已造色、香、味三者之至极，更无一物可以上之，和以他味者，犹之以爝火助日，掬水益河，冀其有裨也，不亦难乎”？

明末高士，写《陶庵梦忆》的张岱，会吃蟹，会说蟹：“食品不加盐醋而五味全者，为蚶、为河蟹”。每至金秋十月，张岱“与友人兄弟辈立‘蟹会’，期于午后至，煮蟹食之，人六只，恐冷腥，迭番煮之”。

周作人喜读《陶庵梦忆》和《闲情偶寄》这两本明清高士写的书，却总看不惯袁枚作文、作事、作人的作派，尤不喜其美食方略。他说，“若以随园食单来与饮馔部的一部份对看，笠翁犹似野老的掘笋挑菜，而袁君乃仿佛围裙油腻的厨师矣”。寥寥数语，已极是细细刻画出来袁枚与李渔的食性食相，惟妙惟肖。

套用一句老派的说词“茶博士”，形容李渔啖蟹有方，冠之以“蟹博士”，增其清誉而不伤雅望。蟹应季上市，尚不及花红娱目，可开百日。“虑其易尽而难继”，李渔“又命家人涤瓮酿酒，以备糟之醉之之用，糟名‘蟹糟’，酒名‘蟹酿’，瓮名‘蟹瓮’”。李渔每入‘蟹秋’，常常思念一位去世的婢女，“勤于事蟹，即易其名为‘蟹奴’”。奴在这里无贬意，古代妇女自称奴，不分贵贱，《宋史·陆秀夫传》：“杨太妃垂

帘，与群臣语，犹自称奴”。苏东坡曾喜欢一女儿家，名唤“柔奴”。婢女善治蟹，李渔自然喜欢，呼为“蟹奴”，算是爱称。说来有趣，或许李渔不知有一种小寄生蟹，也属甲壳纲，十足目，随寄主分布于浅海滩头，也叫“蟹奴”。

蟹美至极，可回味可追思，无数文人饕客穷尽诩赞之语，皆不及李渔论《蟹》开篇说的那般到位，“予于饮食之美，无一物不能言之，且无一物不穷其想像，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。至其可嗜可甘与不可忘之故，则绝口不能形容之”。这真是绝顶聪明人写的文章，古来大文人自有妙旨相通，苏东坡面“雪浪石”之美，无可言状，冠之以“岂多言”，三个字足够了！

从文人的诗词楹联中也能找出不少。冯友兰在1983年88岁寿诞之日，写了一副寿联自娱自乐：“何止于米，相期以茶；心怀四化，意寄三松。”同时他还给自己的同龄人金岳霖也写了一副寿联：“何止于米，相期以茶；论高白马，道趋青牛。”两副寿联都写到了“米”字和“茶”字，这里的“米”、“茶”，就分别指“米寿”和“茶寿”。可遗憾的是，冯友兰“相期以茶”的愿望并没有实现，他在写过此联的七年之后，也就是1990年，就与世长辞了，享年95岁，算是高寿。

H季候物语

成健

荸荠



荸荠

H读史侧翼

刘绍义

古人年龄雅称多

在我国古代，老人的年纪很少有直接说出数字的，都是被文雅的美称所代替。特别是寿诞之日或者是向其问候时，更是多以花甲、古稀、耄耋、期颐等敬称相呼。

人们常说，“人生百岁”，五十岁就是“年逾半百”。孔子说“五十而知天命”，“天命之年”就是五十岁的另一种称呼。《礼记·曲礼上》中的“五十曰艾”，是说老年人头发苍白如艾蒿，所以五十也叫艾老。知非、大衍之年，是五十岁的另一种称呼。

我国干支纪年是以60年为一轮回的，故有60岁为“花甲之年”的说法。《唐诗纪事·李长吉为短歌对酒》中不是就有“手挪六十花甲子，循环落落如弄珠”的诗句吗？又由于孔子说过“六十而耳顺”，所以60岁又称作“耳顺之年”。其他还有耆年、平头、还历之年、杖乡之年等，也都是对60岁老人的敬称。

“酒债寻常行处有，人生七十古来稀”，这是杜甫《曲江》里的诗句，也是70岁称作“古稀之年”的缘由。杜甫这句诗不过是说70岁是人生的一道门槛，并没有稀有之例，早在汉代，王充就在《论衡》中说过：“上寿九十，中寿八十，下寿七十”，既然是“下寿”，何来稀有。事实也证明，古代70岁的人并不“稀”，就拿唐代来说吧，以白居易为首的“香山九老”，人人都在70岁以上；《中国历史人物生卒年表》，唐代有确切生卒年的有603人，其中70岁以上的就占了283人，高达47%，快占一半了，怎说稀有。因为《论语》中有“七十而从心所欲，不逾矩”之说，所以“从心之年”也是称呼70岁老人的。还有“致仕之年”和“杖国之年”的说法分别源于《礼记》中的“大夫七十而致仕”和“七十杖于国”之句。

“六十杖于乡，七十杖于国，八十杖于朝”。既然有“杖国之年”，肯定有“杖朝之年”了，这就是八十称作“杖朝之年”的来历。但八十岁到九十岁，还是称作“耄耋”的多。耄、耋也是语出《礼记》，但在古代，它们很少连用，常常分别代表八九十岁和七八十岁。不过，如今的耄耋，早已是年老、高龄的代名词了，他们都是年纪大的统称。

老人年龄的美称，有时是可以加在一起计算的，这些我们从古人诗词楹联中都能一饱眼福。南宋词人李清照和丈夫赵明诚参加一位150岁老人的寿宴时，夫妻二人被推举为长寿星写一副寿联。赵明诚不假思索，提笔写了上联“花甲重逢，又增而立岁”；李清照见了，也不甘示弱，挥笔写了下联：“古稀双庆，复添幼学青春”。我们先看看上联，“花甲”是60岁，“花甲重逢”就是120岁，再加上“而立”30岁，正好150岁；下联呢？“古稀”为70岁，“古稀双庆”应为140岁，再添上“幼学”是10岁，正好也是150岁。天衣无缝，妙趣横生。

除此之外，还有一个“茶寿”是108岁。原来“茶”的“艸”字头是由两个“十”字组成的，中间的“八”字和下面的“木”字，正好是“八十八”，再加上上面的两个“十”，恰好是108。“米寿”、“茶寿”这些字眼，我们

荸荠，我们平时见到或吃到的，是它的球茎。它应该算是一种蔬菜，却更多人是当水果来吃的。尤其在几十年前，乡间普通人家一年到头几乎吃不上真正的水果，所以荸荠对于嘴馋的孩子们来说就显得十分重要。荸荠一般不单独做菜，有将荸荠清水煮熟了来吃的，但那不是下饭菜，只是作为一种零食。

荸荠有好多别称，有些是跟颜色外形相关，如马蹄、地栗。也有从口感等方面的特征来说的，如地梨。

荸荠皮红肉白，从外形上看，我总觉得有点像算盘珠子，扁扁圆圆的，很光滑，表面有三五个环节，犹如地球仪上的赤道和极圈。荸荠的颜色属于深红乃至黑红，与糖炒栗子颇为相仿。过去苏北乡下的家具，诸如八仙桌、立柜、五斗橱等等，大多漆成这种颜色，显得喜庆而不轻浮，豪华而不张扬。这种漆也便称为“荸荠漆”，因为苏北的一些地区把荸荠叫做荸荠。

有个给孩子们猜的谜语：“一个坛子三道箍，里面装满白豆腐。”谜底便是荸荠。这条谜语虽说很形象，但用豆腐来比喻荸荠的果肉，极不恰当。荸荠果肉可以和梨子相比，特别脆甜，水分多，几乎没什么渣子，所以称之为地梨是有道理的。

江浙一带是鱼米之乡，一望无际的平畴生长着水稻这些农作物。荸荠就是长在水田里的。深秋是它成熟的季节。天已凉，田里的水也冷冰冰的，可是庄户人家不会因此而缩手缩脚。我们那时最爱干的事情，就是卷起小裤腿，光着小脚丫，跟在大人屁股后面去“踩”荸荠。脚下是丰腴的泥土，一脚踩下去，在柔软的淤泥里陷下去好几寸，若是碰到圆圆的硬硬的滑滑的小东西，那必是荸荠无疑了，弯腰探手将它抠上来。因为是大人们“踩”剩下来的，得到一个自然欢喜不已。有时嘴馋起来，就着农田里的水洗一洗，揪去顶上尖尖的蒂儿，连皮咬下一半，那甘甜的汁水，数遍田里长过的所有东西，也得排它头一名。不等慢慢嚼细，另一半早就塞进嘴里了。

荸荠也可煮着吃，煮熟的荸荠有一种夹带着甜味的香气。咬开一看，原本雪白的里面变了颜色，犹如微绿温润的玉。

“踩”回来的荸荠，一时吃不完，就得贮藏起来。北风刮过，天气越来越冷，这给荸荠的收藏创造了特别适宜的条件。将荸荠盛在大竹篮里，挂在通风的檐下，荸荠很快就会风干。风干的荸荠失去了水分的滋润，表皮起了密密的皱纹，却依然很好吃，而且比鲜嫩的那种更甜。上世纪30年代在上海，冬春时节，鲁迅寓所里总贮存不少风干的荸荠，或许是故乡的亲戚朋友送来的，鲁迅一家三口都喜欢吃，有时还拿出来招待客人。