



谁家笔下蟹 纸上翻身看

■ 韩惠娇

秋分已过，但“秋老虎”仍在逞威风，暑气一浪接着一浪。待“秋老虎”余威散去，体感上有了凉意，恰是“菊花黄时蟹正肥”的好时候。

西晋名士张翰，字季鹰，在秋风起时升起思乡之情，便以想念家乡的“菰菜、鲈鱼脍”为由辞官归故里。《晋书·张翰传》记其言：“人生贵得适志，何能羁宦数千里以要名爵乎？”可能在张翰眼里，一碗家乡暖暖的羹汤比这世间的名利富贵更重要吧。放眼当下，地位可与之媲美的秋季美食当数螃蟹。清代画家郎葆辰有诗云：“东篱霜冷菊黄初，斗酒双螯小醉时。若使季鹰知此味，秋风应不忆鲈鱼。”



齐白石《独酌图》。本版图片均为资料图



明徐渭《黄甲图》(局部)。

齐白石画蟹： 形神兼备的田园乐章

螃蟹不仅是秋日餐桌上的佳肴、画家笔下的常客，还蕴含吉祥如意。因其身负铠甲，又被称为甲士。“二甲传胪”的典故寓意科举高中，寄托了古人对仕途通达的殷切期望。

画螃蟹的名家，首屈一指的当数齐白石。齐白石的虾蟹图闻名中外。他画的都是河蟹，这源于其小时候在湖南乡间稻田捉河蟹的经历。他爱画螃蟹，爱吃螃蟹，也喜欢观察螃蟹，经常买来两三只螃蟹养在家里，看它们在地上或水中横行觅食。

齐白石于1917年曾画过一幅《石井蟹图》，落款云：“借山馆后有石井，井外尝有蟹横行于绿苔上，余细观九年，始知得蟹足行有规矩，左右有步法，古今画此者不能知”。他总结螃蟹走路的姿态：两侧对应脚，一侧外伸，一侧则缩脚；同侧脚按顺序交替伸缩，可见白石老人观察入微。

齐白石笔下的螃蟹，有张牙舞爪的活蟹，也有浑身通红、与酒盏相伴的熟蟹。古人有诗云：“右手持酒杯，左手持蟹螯。拍浮酒船中，便足一生矣。”这样诱人的情形，被白石老人艺术化地展现在画作中，变成饶有趣味的水墨佳作。

齐白石画蟹分为三个时期，1890年—1918年属于初学时期，以临摹物象为主，笔墨还不成熟；1919年—1933年，属于“变法”时期，他在陈师曾的鼓励和推动下，开始进行大写意



齐白石《蟹图》。

风格的探索，对于螃蟹的形象把握更精准，删繁就简，造型变得丰富，墨法浓淡变化多样，笔法也较之前丰富；1934年—1957年是大化时期，晚年老练的笔法，臻至化境，天真烂漫。

齐白石的忘年交胡佩衡曾说：“老人（齐白石）研究画蟹经过很长时间，50多岁时只画一团墨，看不出笔痕来，后来把墨团改成横两笔，60多岁时改画三笔，不分浓淡，仍没有甲壳的感觉，直到70岁以后才画出甲壳的质感来。”由此可见齐白石对绘画对象的至诚之心，数十年如一日思考、观察，不断提升笔墨和画法。

中国画家通过“传移摹写”描绘事物的形象，其立意是“以形写神”，表现绘画对象的精神气质，这是一种结合理性和感性的审美表达。齐白石笔下的虾、蟹，源于童年乡间生活记忆，以及后期绘画时的留心观察，前者让他对虾、蟹产生了丰富的感性体验，后者是一种理性观察，两相结合，才成就了笔下的生动趣味。

徐渭笔下的蟹： 时来黄甲独传觞

若说齐白石笔下螃蟹是活泼泼的乡间趣味，明代画家徐渭笔下的螃蟹，则是他半生颠沛、凄苦不得志生活的宣泄。

徐渭，号青藤老人，少时以才学名满乡里，21岁中秀才，之后屡试不第，入胡宗宪府当幕僚。在胡宗宪的手下，他为抗击倭寇屡出奇招，展现出过人的军事才能，妙笔生花的文章也深

受赏识。这是他人生最得意之时。

后来，受严嵩案的牵连，胡宗宪惨死狱中，徐渭仕途之路断绝。他恐受牵连，忧惧成疾，发狂之下自杀数次而不死，此后时常与狂病相伴，一生颠沛。

徐渭不拘礼法，在军事、文学、戏曲、书法、绘画等方面都有诸多建树。徐渭的绘画恰如其人，大写意花鸟画笔法纵横驰骋，变幻多端，汪洋恣肆，墨气淋漓，一气呵成，似有惊天地泣鬼神的气象。他的画看似逸笔草草，其实独得物象神韵。

徐渭曾以螃蟹为主角，画过一幅《黄甲图》，上部以大笔触写荷叶，以墨法浓淡模拟偃仰之态，下部是一只螃蟹，甲壳以一笔淡墨和一笔浓墨写就，中间露白作高光，使螃蟹的肥厚坚硬甲壳得到清晰展现，双螯和蟹腿点划精炼，多一笔则多，少一笔则少，笔墨间似乎孕育着愤懑不平之气。

该画诗题云：“兀然有物气豪粗，莫问年来珠有无。养就孤标人不识，时来黄甲独传觞。”徐渭的落款是典型的行书面貌，行笔诡譎，笔意连绵，似漫不经心的闲庭信步，又独得一丝醉态。

徐渭的大写意绘画影响十分深远，至今仍是学大写意花鸟者之楷模。齐白石曾言：“青藤、雪个、大涤子之画，能横涂纵抹，余心极服之，恨不生前三百年，或求为诸君磨墨理纸，诸君不纳，余于门外饿而不去亦快事也。”连白石老人都恨不得早生三百年，为徐青藤磨墨，足见其在画坛上的影响力。

活色生香“食蟹志” 稻蟹膏方满，罐头酒正香

说到螃蟹，不少古代文人骚客都曾留下活色生香的“食蟹志”。

元代画家倪瓒在《云林堂饮食制度集》中记录了家里的一道海蟹食谱：“蜜酿蛎蚌。盐水略煮，才色变便捞起，擘开留全壳，螯脚出肉，股剁作小块。后将其铺排壳内，以蜜少许入金蛋黄内，搅匀浇遍，后以蟹黄铺上蒸之。鸡蛋才干凝便可食，不可蒸过，橙酱油醋蘸食。”江南人食蟹多为大闸蟹，海蟹次之，这道菜却以蛎蚌（梭子蟹）为主角，较为难得。

说起历史上的吃蟹“大户”，非清代戏曲家李渔莫属。他爱蟹如狂，每至秋季，便要存银吃蟹，号称“买命钱”。更将螃蟹上市的九月和十月称为“蟹秋”，准备螃蟹宴的婢女称为“蟹奴”。他每次买蟹都成筐成篓地买，但无奈家口众多，每分食，所剩无几，让这吃蟹“老饕”直呼“不够”。

作为“吃货”，李渔对于食蟹自有一番见解，他认为以蟹做羹虽然鲜美，却失了蟹味；最可恶的是将蟹砍成两截，加调料炒，使蟹色、香、味尽失。在他眼中，蟹本身已兼具色、香、味，只需整只蒸熟，摆上冰盘，最为合适。而且应自己动手吃蟹，就像吃瓜子、菱角那样，自服其劳，吃得才香。

为了一年到头都能吃到螃蟹，李渔还发明了“醉蟹”，即以酒糟、酱腌制螃蟹于大瓮中，可越季保存。此外，他还把腌制醉蟹的酒糟叫作“蟹糟”，使用的酒称为“蟹酿”。

螃蟹上市时，正是秋凉菊黄之时。以螃蟹下酒，也算是赏秋清供了。清代画家边寿民曾画《菊蟹图》，题画诗云：“稻蟹膏方满，罐头酒正香。若辞连日醉，辜负菊花香”。

人生几度秋凉？待秋意渐凉，莫辜负了秋花秋月，持螯把酒东篱下，岂不快哉？