

名家雅谈

仰缶庐谈

吃

刘一正 著

王者以民为天，而民以食为天——《汉书》
夫礼之初，始诸饮食——《礼记·礼运》
甘其食，美其服——《老子》



中国社会科学出版社

● 刘一正 著

仰岳廬譚喫

任繼愈題



图书在版编目 (CIP) 数据

仰缶庐谈吃/刘一正著.

北京: 中国社会科学出版社, 2009. 7

ISBN 978-7-5004-7953-6

I. 仰… II. 刘… III. 饮食—文化—中国

IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 103734 号

选题策划 郎丰君 (langfj8671@163.com)

责任编辑 郎丰君

特邀编辑 李海燕 刘俊

责任校对 孔青青

责任印制 戴宽

封面设计 郡婷

出版发行 中国社会科学出版社

社址 北京鼓楼西大街甲 158 号

邮编 100720

电话 010-84029450 (邮购)

传真 010-84017153

网址 <http://www.csspw.cn>

经销 新华书店

印刷装订 北京圣彩虹制版印刷技术有限公司

版次 2009 年 7 月第 1 版

印次 2009 年 7 月第 1 次印刷

开本 710×1000 1/16

印张 24

字数 376 千字

定价 38.00 元

凡购买中国社会科学出版社图书, 如有质量问题请与发行部联系调换

版权所有 侵权必究

目 录

1 说蟹	2
2 佛跳墙	12
3 烤肉	18
4 谭延闿先生及组庵菜	40
5 北京烤鸭	48
6 西安牛羊肉泡馍	73
7 松江鲈鱼	78
8 爆肚	84
9 扒肉条	88
10 乌鸡	94
11 鱼翅	96
12 鲥鱼	103
13 腊八粥	114
14 茄鲞	123
15 麻豆腐	130
16 田螺	134
17 烧羊肉	138
18 鸭蛋	144
19 羊头肉	151
20 大马哈鱼	158
21 黄花鱼——兼说石首鱼科之其他鱼	162
22 海参	172
23 牛舌头饼	178
24 豆汁儿	181
25 藕	188

26	山药	200
27	鲫鱼	205
28	百合	212
29	燕窝	216
30	冬虫夏草	229
31	鹿	232
32	油香	245
33	飞龙	250
34	鲍鱼	258
35	鳊鱼	266
36	鲥鱼	283
37	饅饅	288
38	醍醐	295
39	烧尾宴	300
40	曲江游宴——暨唐人曲江诗文	306
41	辋川小样	333
42	豆腐	352
	后记	376



仰岳廬譚喫

張岱年題



▲国学大师、北京大学教授张岱年先生题签

说 蟹

《红楼梦》第三十八回“林潇湘魁夺菊花诗，薛蘅芜讽和螃蟹咏”，写的是贾府众人在丹桂飘香、池水涟漪的藕香榭赏菊、持螯之事。文笔雅逸，其中有关食蟹是这一章回的主要内容。宝玉、黛玉、宝钗三人分别以蟹为题，咏道：

持螯更喜桂阴凉，泼醋擂姜兴欲狂。
饕餮王孙应有酒，横行公子竟无肠！
脐间积冷馋忘忌，指上沾腥洗尚香。
原为世人美口腹，坡仙曾笑一生忙。

铁甲长戈死未忘，堆盘色相喜先尝。
螯封嫩玉双双满，壳凸红脂块块香。
多肉更怜卿八足，助情谁劝我千觞？
对兹佳品酬佳节，桂拂清风菊带霜。

桂靄桐陰坐舉觴，長安涎口盼重陽。
眼前道路無經緯，皮里春秋空黑黃！
酒未滌腥还用菊，性防積冷定須姜。
于今落釜成何益？月浦空餘禾黍香。

宝玉的诗，言食蟹之手舞足蹈、馋相可掬，黛玉哂讽道：“这样的诗，一时要一百首也有。”而黛玉的诗的确是高风俊雅、意味绵长。宝钗则借题发挥，笑骂那些横行霸道、皮里黑黄的世俗两脚蟹，堪称诗中精品。

食蟹及有关咏蟹之诗历来为文人骚士所偏爱，故其文章也罢，题咏



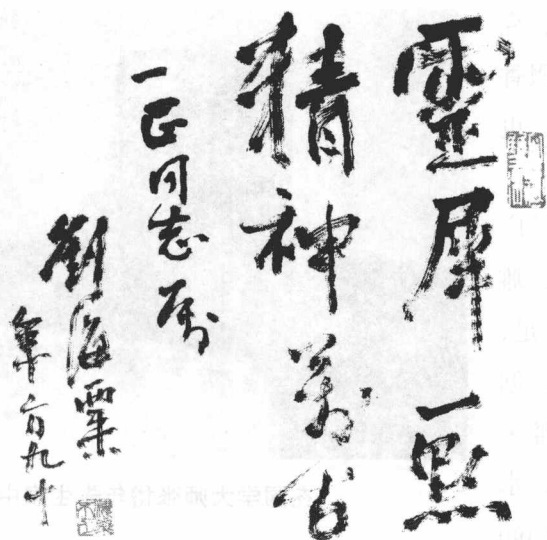
也罢，俯拾皆是，浩如烟海。究其原委，在金秋送爽、桂阴飘香之际，持螯赏菊，举觞吟哦，也该算是人生之一乐事也。

螃蟹，古称作“螯”，《广雅》：“蟹，螯也。雄曰螯，雌曰博带。”《尔雅翼》：“八足，折而容俯，故谓之螯；两螯，倨而容仰，故谓之螯。”《埤雅·广要》：“蟹，八螯而二螯，水虫。壳坚而脆，团脐者牝（pìn

聘），尖脐者牡也。外骨内肉旁行，故里语谓之旁蟹。”又名“郭索”，李时珍《本草纲目》引《蟹谱》：“以其行声，则曰‘郭索’。”扬雄《方言》称蟹为郭索。唐陆龟蒙：“自是扬雄知郭索，且非何胤敢铍鎗。”“横行介士”，李时珍引《蟹谱》：“以其外骨，则曰‘介士’。”宋傅肱《蟹谱》：“出师下砦之际，忽见蟹，则当呼为横行介士，权以安众。”“无肠公子”，李时珍引《蟹谱》：“以其内空，则曰‘无肠’。”《抱朴子·登涉》：“辰日……称无肠公子，蟹也。”唐彦谦《鹿门集》：“无肠公子固称美，弗使当道禁横行。”“拥剑”，晋崔豹《古今注》：“彭蠡，小蟹也。生海边，食土。一名长卿。其一螯偏大，谓之拥剑。亦名执火，以其螯赤，故谓之执火也。”“执火”、“蝓蚌”，李时珍《本草纲目》：“其类甚多，……其扁而最大，后足阔者，名蝓蚌，南人谓之拨棹子，以其后脚如棹也。”清董元恺词云：“芙蓉零落秋光断，深苍初成曲簳。郭索横行清水岸。无肠应月，有心附火，芒稻输筐满。文登十二原无算。此处蝓蚌堪与伴，斫雪含黄名独冠。携来五爪，持来左手，风味东篱畔。”“千人捏”，见清褚人获《续蟹谱》。汉以后，江浙人（吴人）为彭越鸣不平，亦称之“彭越”或“彭蜆”。唐白居易：“乡味珍彭越，时鲜贵鸂鶒。”清刘嗣绾：“鹿卢夜转糟床响，分明蟹筐才脱，满盘莹彻，信手持来，那知郭索与彭越。”及“螯蛄”、“螯螭”、“螯蜆”、“螯蛄”等称谓。



在国学大师张岱年先生家中



绘画大师刘海粟先生为本书作者题词

蟹，分为海蟹、河蟹两大类。海蟹最肥美时，当数阴历二、三、四月间。食蟹在老北京人的眼里一般泛指河蟹（包括江、湖蟹），故云：“菊花黄，螃蟹肥”、“九团十尖”（亦称“七尖八圆”，因南北气候相差，故叫法不同）。寇宗奭说：“取蟹以八九月蟹浪之时，伺其出水而拾之，夜则以火照捕之，时黄与白满壳也。”

秋季金风送爽，正是河蟹大量上市的季节。陆游：“况当霜后得团脐”，陈维崧：“霜螯最是宜秋”，唐六如：“左持蟹螯右持酒，不觉今朝又重阳”，说的即是经霜之时食团脐蟹。老北京人把桂花飘香时节吃螃蟹、烤肉、涮锅子作为秋日一大盛事，言之“贴秋膘”，可谓甚会享受。

河蟹属于节肢类动物，营养丰富，其氨基酸成分最高，是所有动物性食品中最鲜美者。河蟹根据其产地的不同，可分为江蟹、湖蟹、河蟹三种。宋林洪言：“蟹生于江者黄而腥，生于河者紺而馨，生于溪者苍而青。”又清人李斗《扬州画舫录》云：“蟹自湖至者为湖蟹，自淮至者为淮蟹。淮蟹大而味淡，湖蟹小而味厚，故品蟹者以湖蟹为胜。”湖蟹名隆者包括太湖的“太湖蟹”、阳澄湖的“大闸蟹”（又名“红毛蟹”）、吴江汾湖的“紫须蟹”、昆山蔚州的“蔚迟蟹”、常熟潭塘的“金爪蟹”。汾湖蟹之紫脐者，据云可比松江之四腮鲈，与之并美江南。陆游诗曰：“团脐霜蟹四腮鲈，樽俎芳鲜十载无。”

老北京人食蟹，当属“胜芳蟹”为最。因河北胜芳此地邻海，地势低洼，海河入海不畅，常常造成秋田积潦。此地植有大量高粱，故而蟹在其红熟之际偷食，所以其蟹味美绝佳。《红楼梦》载：“地里出的好螃蟹。”又梁实秋《雅舍谈吃》：“秋高气爽的时节，大陆上任何湖沼溪流，岸边稻米高粱一熟，率多盛产螃蟹。”河北胜芳所产之蟹，其蟹



壳颜色油黑发亮，俗称“油壳”，脚细壳薄，肉多，大者可达半斤多。老年间，经营螃蟹有名的馆子为京城之正阳楼。周作人《知堂谈吃》云：“像正阳楼所揭示的胜芳大蟹，的确只有官绅巨贾才吃得起，……”夏枝巢《旧京琐记》记有：“又有肉市之正阳楼……蟹亦有名。蟹自胜芳来，先经正阳楼之挑选，始上市，故独佳。然价亦倍常。”梁实秋先生在《雅舍谈吃》写道：“蟹是美味，人人喜爱，无间南北，不分雅俗。当然我说的是河蟹，不是海蟹。在台湾有人专诚飞到香港去吃大闸蟹。……在北平吃螃蟹唯一好去处是前门外肉市正阳楼。他家的蟹特大而肥，从天津运到北平的大批蟹，到车站开包，正阳楼先下手挑捡其中最肥大者，比普通摆在市场或担贩手中者可以大一倍有余，我不知道他是怎样获得这一特权的。蟹到店中畜在大缸里，浇鸡蛋白催肥，一两天后才应客。我曾掀开缸盖看过，满缸的蛋白泡沫。食客每人一份小木槌、小木垫，黄杨木制，旋床子定制的，小巧合用，敲敲打打，可免牙咬手剥之劳。我们因为是老主顾，伙计送了我们好几副这样的工具。这个伙计还有一个绝招，能吃活蟹，请他表演他也不辞。他取来一只活蟹，两指掐住蟹匡，任它双螯乱舞，轻轻把脐掰开，咔嚓一声把蟹壳揭开，然后扯碎入口大嚼。看得人无不心惊。据他说味极美，想来也和吃炆活虾差不多。在正阳楼吃蟹，每客一尖一团足矣，然后补上一碟烤羊肉夹烧饼而食之，酒足饭饱。别忘了要一碗氽大甲，这碗汤妙趣无穷，高汤一碗煮沸，投下剥好了的蟹螯七八块，立即起锅注在碗内，洒上芫荽末、胡椒粉和切碎了的回锅老油条。除了这一味氽大甲，没有任何别的羹汤可以压得住这一餐饭的阵脚。以蒸蟹始，以大甲汤终，前后照应，犹如一篇起承转合的文章。”

蟹娇嫩，在运输、保管中稍有不慎即易死亡。且蟹怕秋风，一遇秋风至，遂不爱动弹，也易死亡。死亡河蟹会产生毒素，食之中毒。蟹性寒，不宜多食。《红楼梦》中，贾母在嘱咐湘云别让宝玉多食螃蟹的同时，又嘱咐湘云、宝钗二人说：“你们两个也别多吃了，那东西虽好吃，不是什么好的，吃多了肚子疼。”李时珍考：“蟹，横行甲虫也。外刚内柔，于卦象离。骨眼蜎腹，蜣脑蜎足。二螯八腕，利钳尖爪，壳脆而坚，有十二星点。雄者脐长，雌者脐团。腹中之黄，应月盈亏。其性多躁，引声嚙沫，至死乃已。生于流水者，色黄而腥；生于止水者，



色紺而馨。佛书言：其散子后即自枯死。霜前食物故有毒，霜后将蛰故味美。”《罗氏杂说》：“蟹腹中之虚实，视月之盈虚，月黑则肥，月明则寒，其性甚寒，故必用姜。”

老北京人食蟹一般是将活蟹洗净后蒸食，或锅内放少量清水，稍撒些盐煮后即食，佐以姜、醋，伴之美酒。《红楼梦》写食蟹时，凤姐道：“多倒些姜醋。”梁实秋：“七尖八团，七月里吃尖脐（雄），八月里吃团脐（雌），那是蟹正肥的季节。记得小时候在北平，每逢到了这个季节，家里总要大吃几顿，每人两只，一尖一团。照例通知长发送五斤花雕全家共饮。有蟹无酒，那是大杀风景的事。”除了掰着蘸姜醋食、就以美酒外，老北京人还讲究吃蟹黄烧卖、蟹肉包子，以及在娶媳妇、聘闺女时吃的打卤面的螃蟹卤。《都门杂咏》有咏蟹肉烧麦的，曰：“小月余芳七月中，新添佳味趁秋风。玉盘擎出堆如雪，皮薄还应蟹透红。”《鸳鸯扣》中写道：“天将饭食诸亲才齐到，厨房内打卤下面为的是简绝……先端上八碗热菜请吃喜酒，然后是吃面的小菜到有好几十碟，螃蟹卤、鸡丝卤随人自便，以下的猪肉打卤没什么区别……”而南方人比较喜食的是糖蟹、醉蟹、糟蟹、面拖蟹。

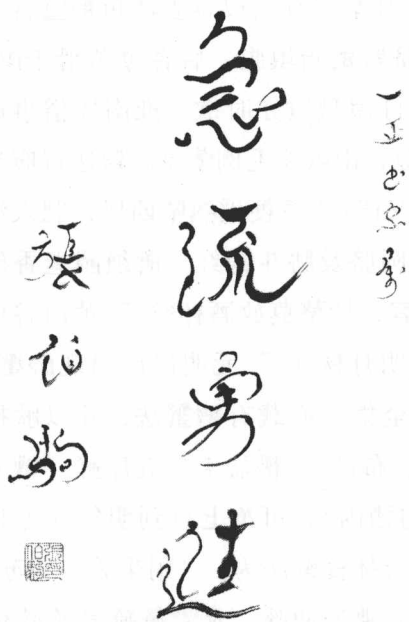
食蟹的历史早可溯之西周，有蟹胥（蟹酱）之做。《周礼·天官·庖人》：“共祭祀之好羞。”东汉郑玄注：“荐羞之物，谓四时所为膳食，若荆州之鲙鱼，青州之蟹胥。”东汉刘熙《释名》：“蟹胥，取蟹藏之，便骨肉解，足胥胥然也。”庾信诗：“浊醪非鹤髓，兰肴异蟹胥。”晋代毕卓，也喜食蟹。《世说新语·任诞》：“毕茂世云：‘一手持蟹螯、一手持酒杯，拍浮酒池中，便足了一生。’”西晋的两位富豪石崇与王恺亦嗜蟹。糖蟹（蜜蟹）、糟蟹是隋唐时的贡品美食。《清异录》记：“炀帝幸江都，吴中贡糟蟹、糖蟹。每进御，则上旋洁拭壳面，以金镂龙凤花云贴其上。”唐人更喜食蟹。诗云：“味尤堪荐酒，香美最宜橙。壳薄胭脂染，膏腴琥珀凝。”李白《月下独酌》：“螃蟹即金液，糟丘是蓬莱。且须饮美酒，乘月醉高台。”又唐彦谦有：“充盘煮熟堆琳琅，橙膏酱渫调堪尝。一斗擘开红玉满，双螯嘑出琼酥香。”宋时出现了醃蟹、蟹羹及蟹黄包子，食蟹之风尤甚，从题咏中即可见之一斑。陆放翁咏蟹黄包子云：“蟹供牢丸美，鱼煮脍残香。”岳珂诗云：“君不见东来海蟹夸江阴，肌如白玉黄如金。又不见西来湖蟹到沔鄂，玉软金流不堪斫。



九江九月秋风高，霜前突兀瞻两螯。”又秦观有《以蓴姜法鱼糟蟹寄子瞻》，诗曰：“鲜鲫经年渍醢醢，团脐紫蟹脂填腹。后春蓴茁滑于酥，先社姜芽肥胜肉。鳧卵累累何足道，钉铍盘飧亦时欲。淮南风俗事瓶罌，方法相传竟旨蓄。鱼鳞蜃醢荐笱豆，山藪溪毛例蒙录。辄送行庖当击鲜，泽居备礼无麋鹿。”〔注〕沈偕又曰：“黄粳稻熟坠西风，肥入江南十月雄。横跪（蜷）蹒跚钳齿白，圆脐及胁斗膏红。童须园老香研柚，羹藉庖丁细擘葱。分寄横塘溪上客，持螯莫放酒杯空。”黄山谷更有赞蟹诗云：“一腹金相玉质，两螯明月秋江。”元明以后出现醉蟹、酱醋蟹、法蟹等。元《居家必用事类全集》亦载有糟蟹法，并以歌括云：“三十团脐不用尖（水洗、控干、布拭），糟盐十二五斤鲜（糟五斤、盐十二）。好醋半升并半酒（拌匀糟内），可漉七日到明年（七日熟，留明年）。”元人尤喜食煮蟹。倪云林食蟹法为：“用生姜、紫苏、桔皮、盐同煮，才大沸透便翻，再一大沸透便啖。凡煮蟹旋煮旋啖便佳，以一人率为率，只可煮两只。啖已再煮，捣橙齑、醋供。”明清时讲究蒸蟹、盐蟹，且食法更胜前人。刘若愚《明宫史》：“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。或剔蟹胸骨，八路完整如蝴蝶式者，以示巧焉。”明宋讷言盐蟹诗云：“无肠公子旧知名，风味非糟亦自清。只信海宁肥郭索，须劳野火照横行。两螯白雪堆盘重，一壳黄金上箸轻。公退避寒应买酒，献芹毋笑野人诚。”

清人朱彝尊、袁枚、李渔三高士，皆为食蟹能手。朱竹垞记：“制蟹要诀有三：其一雌不犯雄、雄不犯雌，则久不沙。其一酒不犯酱、酱不犯酒，则久不沙。其一必须全活，螯足无伤。忌嫩蟹。忌火照。或云：制时逐个火照过则不沙。”又酱蟹记云：“大坛内闷酱味厚而甜，取活蟹，每个用麻丝缠定，以手捞酱搗蟹如泥团，装入坛，封固。两月开，脐壳易脱，可供。如剥之难开，则未也，再候之。此法酱厚而凝密，且一蟹自为一蟹，又自吸甜酱精华，风味超妙殊绝。”袁子才《随园食单》记：“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。……剥蟹为羹，即用原汤煨之，不加鸡汁，独用为妙。见俗厨从中加鸭舌，或鱼翅，或海参者，徒夺其味，而惹其腥恶，劣极矣！”又《炒蟹粉》言：“以现剥现炒之蟹为佳。”





著名学者、收藏家张伯驹先生为本书作者题词

过两个时辰，则肉干而味失。”袁枚这里的“炒蟹粉”当为“炒蟹肉”。（梁实秋《雅舍谈吃》：“在餐馆里吃‘炒蟹肉’，南人称‘炒蟹粉’，有肉有黄……”）李笠翁对蟹更是赞美，在《闲情偶寄》中讲：“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。……蟹之为物至美，而其味坏于食之之人。以之为羹者，鲜则鲜矣，而蟹之美质何在？以之为脍者，膩则膩矣，而蟹之真味不存。更可

厌者，断为两截，和以油、盐、豆粉而煎之，使蟹之色、蟹之香与蟹之真味全失。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。世间好物，利在孤行。蟹之鲜而肥，甘而膩，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，犹之以燭火助日，掬水益河，冀其有裨也，不亦难乎？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。剖一筐，食一筐，断一螯，食一螯，则气与味纤毫不漏。出于蟹之躯壳者，即入于人之口腹，饮食之三昧，再有深入于此者哉？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。此与好香必须自焚，好茶必须自斟，僮仆虽多，不能任其力者，同出一理。讲饮食清供之道者，皆不可不知也。”李笠翁嗜蟹如命，据说每年蟹还没下来，他就存好了钱，家人因他把食蟹看作性命，故称此钱为“买命钱”，从蟹上市一直到落市，他每天都不放过食此美味，因此把九、十月称作为“蟹秋”。

今人已故著名文物收藏家张伯驹老人亦是食蟹高手。张老曾将西



晋陆机的《平复帖》及隋展子虔的《游春图》捐献国家。老人一生琴、棋、书、画、诗词无所不精，然老人亦是饕餮中人，尤喜食螃蟹，且家中自制一整套小巧玲珑的食蟹工具，甚是讲究。饮食文化专家王仁兴教授曾说：“蟹含四味，最先应吃大腿肉，味同鲜贝，次食小腿肉，味同银鱼，再者吃蟹身肉，洁白晶莹，胜似白鱼（即鳗鱼），最后



与原中共中央政治局委员、中央军委副主席曹刚川上将

方食蟹黄，这是整只蟹至鲜至美之极点。吃蟹的工具最好用小木槌和一寸见长的小木墩。主食就小荷叶饼，吃完蟹后用香菜叶搓手，再用清水冲涤，手上的腥味可除。”

北京柳泉居饭庄有“全蟹宴”，食单为：冷荤：彩拼河塘秋蟹。六围碟：蟹黄菜花、姜汁蟹、炆蟹爪、如意蟹卷、炸蟹螯、网中蟹。热炒：柳泉蟹盒、全蟹两吃、菊花蟹肉、金丝海蟹、锅塌蟹贝、百花河蟹、蟹黄菜心、拔丝蟹球。汤：芙蓉群蟹。面点：烤蟹酥、四喜蟹角、葫芦蟹包、蟹甲面。并奉送红糖姜水。

1998年中秋之际，汪辜会谈在上海举行。汪道涵老为欢迎辜振甫先生，在晚宴上安排了极具特色的上海风味阳澄湖清水大闸蟹。菜单为：冷餐碟、顶汤鱼翅盅、菠萝宫爆虾、二吃烤填鸭、斋菜肉云吞、双色酒酿圆、白汁鱼头云、时菜焖茭白、和平西瓜盅、合时生果碟，主菜为阳澄湖清水大闸蟹。据云每只蟹足有半斤之重。

我家人均喜食蟹，父母爱吃河蟹，妻喜食海蟹，尤其是产自渤海一带的，如塘沽的。她言此处的蟹蒸熟后食之，有一种淡淡的甜香味，其他处所产的海蟹则无此味。我钟情于羔蟹（即膏蟹。江蟹之雌者）、肉蟹（江蟹之雄者）。故在重阳之际家人赏菊品蟹。一年秋日，妻同我言想食螃蟹，我跑遍京城，均不见活蟹，只有速冻且已卸散的海蟹。无奈，我跑到白石老人的四公子齐良迟先生家，请其为我绘一《持螯餐菊图》赠妻。妻见之，大喜，将其悬之壁间，并引陆放翁诗谓我言：



“蟹肥暂擘馋涎堕，酒醒初倾老眼明。”我遂附之以联曰：“桂月举觞犹餐菊，重阳持螯更赋诗。”

吾国不愧为泱泱饮食大国，食蟹不光讲究，而且连食蟹后洗手也甚是讲究。刘若愚《明宫史》写道：“凡宫眷内臣吃蟹，……食毕，饮苏叶汤，用苏叶等件洗手，为盛会也。”《红楼梦》：“又命小丫头们去取菊花叶儿桂花蕊熏的绿豆面子，预备着洗手。”梁实秋《雅舍谈吃》：“每次食毕，母亲教我们到后院采择艾尖一大把，搓碎了洗手，去腥气。”

现如今，河蟹可人工养殖，只要想吃，不管什么季节只要到红桥市场，均可满意而归了。在选购螃蟹时，要细心观察，挑选鲜活、膘肥者。有“五看”：一看壳背。凡壳背呈墨绿色的，一般都体厚坚实；呈黄色的，大多较瘦弱；二看肚脐。凡肚脐凸出来的，一般都膏肥脂满；凹进去的，大多是膘体不足；三看螯足。凡螯足上硬毛丛生的，一般都膘足老健；无硬毛者，大多是体软无膘；四看雌雄。通常在九月挑雌蟹，十月后选雄蟹。因为雌雄螃蟹分别在这两个时候性腺成熟，滋味、营养最佳；五看活力。将螃蟹翻转身来，腹部朝天，能迅速用螯足弹转翻回的，活力强，可保存；不能翻回的，活力差，存放时间不能长。

在吃法上，也不拘泥于蒸、煮等传统食法了。像谭家菜的鱼翅筵中的“蟹黄鱼翅”及“蟹黄鱼肚”；京菜的“白扒蟹油”、“芙蓉蟹黄”；浙江菜的“南湖蟹粉”、“熘黄青蟹”；江苏的“芙蓉套蟹”、“雪花蟹斗”；安徽的“蟹黄虾盅”；广东的“香汁炒蟹”、“蟹黄生翅”等脍炙人口的蟹菜美不胜收。

唐人皮日休有《咏螃蟹》诗一首，写出了蟹之特点，兹抄录如下，以作为本文之结束。

未游沧海早知名，有骨还从肉上生。

莫道无心畏雷电，海龙王处也横行。

〔注〕：是诗出自《淮海集》，云秦观作。笔者姑且录为秦作。后人驳正是诗非秦所作，乃出苏东坡之手。《苏轼诗集》（中华书局出版）题为《扬州以土物寄少游》。曰：“鲜鲫经年秘醖醑，团脐紫蟹脂填腹。后春蓴茁活如酥，先社姜芽肥胜肉。鸟子累累何足道，点缀盘飧亦时欲。淮南风俗事瓶罍，方法相传竟留蓄。且同千里寄鹅毛，何用孜孜饮麋鹿。”



仰缶廬譚嘏

史樹青題

▲著名学者、原国家文物鉴定委员会副主任委员、中国收藏家协会会长史树青先生题签

2.

佛跳墙

有一年我在人民大会堂吃饭，席间服务员用小瓷盅给每位食客端上内用山珍海错和各种肉类烹制的一道肴馔，我忙拿起菜单一看，上面写着“佛跳墙”三字，又同服务员确认之后，才请她拿下去。我不吃猪肉，可同桌的李德生、陈锡联、汪锋三位老人却吃得津津有味。我心想，这菜一定是非常适合老年人的口味，盖因这是一道汤羹类菜肴的缘故吧！

“佛跳墙”为闽菜，传自福州，现在上海、广东乃至中国台湾、香港、甚至国外的大都市都以“佛跳墙”为名，招引食客。日前，读香港黄维樑先生的《如果你不这样来认识香港》一文，内有这样一句话：“有朋自远方来，不亦悦乎！当然高兴！于是高朋满座。从台北来，从北京来，以至从伦敦、纽约、巴黎、东京，都来了。席上冬瓜盅以至佛跳墙、深海鳕鱼以至大苏眉、XO白兰地和茅台，海陆华洋的百味千味，都汇聚于金碧辉煌的食肆酒楼。”从这段文字看，“食在香港”真可谓名不虚传。

翻开菜谱，查八大菜系之一的福建菜系，其“首席代表”一菜，即为“佛跳墙”。“佛跳墙”最早的名字谓“坛烧八宝”，之后被称为“福寿全”，最后才叫“佛跳墙”。在福州当地口音中，“福寿全”和“佛跳墙”发音很接近。

“佛跳墙”这道食馔，为什么起了个古里古怪的名称，用梁实秋先生的话说：“何物美味竟能引得我佛失去定力跳过墙去品尝？”实秋老人用一个笑话解释说：“北方流行的一个笑话，出家人吃斋茹素，也有老和尚忍耐不住想吃荤腥，暗中买了猪肉运入僧房，乘大众入睡之后，纳肉于釜中，取佛堂燃剩之蜡烛头一罐，轮番点燃蜡烛头于釜下烧之。恐香气外溢，乃密封其釜使之不透气。一罐蜡烛头于一夜之间烧光，细火久焖，而釜中之肉烂矣，而且酥软味腴，迥异寻常。戏名之为‘蜡头炖肉’。这当然是笑话，但是有理。”

