

## 红楼食蟹

□王吴军

秋日食蟹，在《红楼梦》里似乎是一种既能品尝美味又能展示才情的雅事。螃蟹虽然以其横行而得名“螃蟹”，虽然以其声而得名“郭掌”，虽然以其外骨而得名“介士”，虽然以其内空而得名“无肠”，但是，因蟹黄味美，螃蟹又被称为“内黄侯”，并获得了“从来叹赏内黄侯，风味樽前第一流”的赞誉。《红楼梦》里写的吃螃蟹，有始有终，有起有伏，有诗有笑，热闹开心，欢乐的情趣四处弥漫。

《红楼梦》第三十八回，史湘云请贾母等吃螃蟹赏桂花，众人都说道：“倒是他有兴头，须要扰他这雅兴。”可见，《红楼梦》里把食蟹看做一种雅兴。要说起来，《红楼梦》里的人大都爱吃螃蟹。不论是贾母还是别的人，都知道螃蟹是至鲜至美的佳品。贾宝玉说，他一看到螃蟹就“兴欲狂”，连平时娇弱婀娜的林黛玉也说见到螃蟹要“喜先尝”，而丰满美丽的薛宝钗一见到螃蟹，更是“涎口盼”，泼辣的王熙凤一见到螃蟹，先是剥蟹肉给这个那个吃，后又因事不得空儿再吃，竟要平儿

索取几个，好“拿了家去吃”。

《红楼梦》里的男女是很雅致的，他们吃螃蟹时，是一边赏着桂花一边品尝螃蟹的美味的。赏着桂花吃螃蟹是薛宝钗给史湘云出的点子，这就把吃蟹的雅致和赏花的雅致水乳交融在了一起，真是雅致中的雅致。而且，吃螃蟹的地点选在了大观园的藕香榭，“原来这藕香榭盖在池中，四面有窗，左右有回廊，也是跨水接峰，后面又有曲折桥”，“那山坡下两棵桂花开的又好，河里的水又碧清，人在河当中亭子上，不敞亮吗？看看水，眼也清亮。”在藕香榭这样一个幽雅的环境里，吃着螃蟹，说着话，吟着诗，赏着花，观着鱼，弄着水，自有一种难以言说的风雅。

更何况在藕香榭里的红楼男女都是才华不俗，再加上秋日桂花飘香，又时逢重阳，大家的诗兴更高。贾宝玉先说道：“今日持螯赏桂，亦不可无诗。”于是，这位怡红公子洗手提笔，先成一诗：“持螯更喜桂阴凉，泼醋擂姜兴欲狂。饕餮王孙应有酒，横行公子却无肠。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。”接着，林黛玉写道：“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。对斯佳品酬佳节，桂拂清风菊带霜。”薛宝钗也不甘示弱，她写道：“桂霭桐阴坐举觞，长安涎口盼重阳。眼前道路无经纬，皮里春秋空黑黄。酒未敌腥还用菊，性防积冷定须姜。于今落釜成何益，月浦空余禾黍香。”《红楼梦》不仅写出了吃螃蟹的兴致，又把吃螃蟹安排在观景赏花吟诗中，真是食蟹独有的雅兴。

不过，吃螃蟹也有讲究。好几篓子的螃蟹，三四十人吃螃蟹，不能一盘子一盘子整个儿地端上来，王熙凤吩咐道：“螃蟹不可多拿，仍旧放在蒸笼里，拿十个来，吃再拿。”吃螃蟹要吃热的，冷了会更腥。

吃螃蟹要蘸姜醋。贾宝玉在诗里说“泼醋擂姜兴欲狂”，这是因为螃蟹又寒又腥，要以姜醋化解，而

且蘸了姜醋，味道更鲜美。只是，螃蟹虽然是佳品，却不能多吃。贾母临走的时候嘱咐史湘云：“别让你宝哥哥多吃。”又嘱咐湘云、宝钗：“你们两个也别多吃，那东西虽好吃，不是什么好的，吃多了肚子疼。”林黛玉深知这一点，她只“吃了一点螃蟹”，而且是“夹子肉”。吃螃蟹主要是用手剥，因此必须先洗手。王熙凤在热螃蟹端上来之后，“就要水洗了手”，“又命小丫头们去取菊花叶儿桂花蕊熏的绿豆面子”，以备吃完螃蟹之后洗手用，去除手上的腥味。

史湘云做东，请贾宝玉、林黛玉、薛宝钗等人吃螃蟹，虽然是吃，却是《红楼梦》里写得很美的一回，真是让人艳羡。

另外，贾母摆宴大观园，刘姥姥吃饱喝足，闹够笑够，这时，又摆上几盒点心，有一样是一寸来大的小饺子，贾母问是什么馅儿，回答是螃蟹馅儿。刘姥姥喜欢吃螃蟹馅小饺子，又舍不得吃，稍尝了些，就去了半盘子。可见，螃蟹馅做的小饺子，味道也是很不错的。

## 秋日一碗南瓜粥

□王晓宇

和朋友一起去吃饭，我独独点了一碗南瓜粥，朋友打趣：“跑到大酒店里点南瓜粥，除了盛粥的器皿美丽精致之外，实在不见得有什么好处。南瓜粥的味道也不敢恭维，既不好吃还又贵，改天带你去郊区品尝正宗的南瓜粥。”

和朋友驱车数十里，到郊外一农庄，朋友的朋友归隐田园，在此隐居，我们前去叨扰。农庄里有果树花木绿色菜蔬，扁豆上架依秋风，南瓜附地而生，田头地垄，白色或黄色的雏菊见缝插针，在风中摇曳。

我偏偏喜欢南瓜，橙黄色，像灯笼，有些耀眼。早熟的被摘下来，

一字排开在窗台上，在秋天的阳光下，看上去温暖明亮，像色调明快的油画。依旧趴在蔓上的，顶着喇叭状的黄花，挂着晶莹剔透的露珠，坦然、舒展。

生命的清新与美好，得到充分体现。感动之余，摘下一个南瓜，托在手上把玩，问了一个愚不可及的问题：“为什么有东瓜（冬瓜）、西瓜、南瓜，却没有北瓜？”朋友的朋友笑了，说：“北瓜也有，就是俗称的西葫芦，葫芦科一生年生草本植物，因为味道不够鲜美，产量又低，所以人们不大认识它。诗经《豳风·七月》曰：七月食瓜，八月断壶。壶即葫芦。”

李时珍在《本草纲目》里记载：南瓜，葫芦科植物，三月下旬，四月生苗，蔓可长到十余丈长，节节有根，附地而生。南瓜有中空的茎，叶子的形状像蜀葵却大似荷叶。八九月时开黄花，呈喇叭状，结的瓜很圆，皮上有棱如甜瓜，一根藤可结瓜数十个，瓜的颜色绿黄不一，经霜后将它收置于暖处。南瓜味甘，性温，无毒，能补中益气，但多食发脚气、黄疸，不能同羊肉一起食用，否则令人气壅。

中午，餐桌很丰盛，除了南瓜粥，还有玉米面饼子、炒扁豆、烤地瓜、拌土豆丝，清一色的素食。朋友的朋友给我们讲解了南瓜粥的做法：南瓜洗净，去皮，剥瓢去籽，切小块，和米一起煮，煮至香甜的气息渐渐弥漫开来，改小火，半个小时后，一碗温润的南瓜粥就煮好了。

经过一个夏天的日照和生长，秋天的南瓜是最有营养的。常喝南瓜粥可补中益气、清热解毒、降脂降糖，是现代人推崇的保健食品。

秋风渐起，喝一碗南瓜粥，会觉得香甜醇厚、暖心暖胃，身边的车马喧嚣、浮躁功利会渐渐退去，还有什么放不下的呢？得失之间，实在不值得计较太多，让我们的回归安宁平和。乡野村趣，返璞归真，恬淡怡然，是秋日一碗南瓜粥给我的启示。

## 站台米线

□崔书君

我所说的并不一定是最正宗的地方小吃，却是给我印象最深的地方小吃，尤其是在众多旅途中走马观花一望而过的地方小吃中最难忘的。

吃过开封米线，我却并没到过开封这个城市。那只是火车在开封站停车，无意中在站台邂逅的。

旅途中，到达每个站台后，站台上的卖货车推来推去是很常见的。我很少到站台上去买东西，贵是一方面，卫生是另一方面，更重要的是，站台上卖的与火车上卖的

并没有什么区别，无非是啤酒饮料矿泉水、香肠茶蛋大碗面等等，没有特别吸引人之处。

可是当列车缓慢行驶进开封站，大老远就看见站台上有一辆卖货车，热腾腾冒着一大团热气，冲天而起，在这个冬日里，给人一种热腾腾的温暖感。等到列车停稳，卖货车靠近，才看清，冒热气的是一个盛着热汤的大桶，旁边整齐地放着好几排白色的一次性碗，就像大碗泡面的碗，但它是六边形的，里边铺着

一大块荷包蛋和五六块鸡肉，而更下边的米线是等到吃的时候才从底下翻出来的。一问，才五元钱。交钱，卖货人马上从大桶里舀出一大勺热汤，浇在碗里，顿时，碗里也是热腾腾的。急不可待地端回车厢座位，翻腾起来，透过雾蒙蒙的热气，碗里现出四种鲜艳的颜色：银白色的是米线，金黄色的是泛着油花的鸡肉，翠绿色的是韭菜和葱花，鲜红色的是小辣椒。还没吃，先让味觉和视觉抢了先。

## 豆腐好滋味

□新月

因为个人的偏爱，豆腐，几乎成为我每回上馆子必点的一道菜了。

豆腐的滋味当然是淡泊的，然而，也就因了这淡泊，比起总以浓重袭人取胜的其他美食来，自是格外意味深长、内涵深刻，耐得了年年月日品尝，仍旧一点不觉腻，容得下各样食材调味的荟萃交融共冶一炉却依然不失本色。

所以，问起诸多饕客，最爱的总是豆腐，毕竟，遍尝四方天下无数山珍海味，唯有佳肴，回过头来，还是一块清清淡淡的好豆腐最醇厚最踏实最有滋味。

说起豆腐的做法，印象中，中餐里，不外是以鲜的、咸的甚至浓口味的食材与之配搭提味，寻常的

麻婆豆腐、家常豆腐不谈，记忆较深刻的，如“百花酿豆腐”，巧妙将虾的鲜、豆腐的嫩、酱汁的浓郁融为一体，滋味独到；“老豆腐”，将豆腐以水煮过，以鲜汤煨过，和鲍鱼、香菇、火腿、干贝入笼同蒸，长时间一道道手续处理后，饱吸各种食材精华的豆腐已呈多孔的蜂窝状，奇妙口感不言而喻。

日本的豆腐理念则明显与中餐背道而驰，讲求的是原味。最具代表性的，京都的“汤豆腐”，白水里煮的白豆腐，蘸点柴鱼汁酱油葱花辣椒便可入口，仗的全是制豆腐的真功夫与豆腐本身的真滋味，是我最钟爱的豆腐吃法。黄豆之外，芝麻、南瓜、菠菜、蛋……各样蔬菜材料也可取而制豆腐，目的

无他，一样为的是让你能够更清楚踏实地品尝食物的真味原味而已。

最为豪气派头十足的豆腐呢，当数“射雕英雄宴”里的一道“二十四桥明月夜”。那次，出身香港与台湾两地的大厨们，在踏踏实实考据金庸的书中描述后，费尽心思与技巧，将嫩豆腐小心削成二十四个小圆球，放入剖开的金华火腿里，扎妥入锅一直蒸透至火腿鲜味尽入豆腐中。上桌盛盘时，每人只得小小豆腐两球，慑于其因文字广泛流传而积累出的震耳名声，每人莫不小心翼翼，以小匙一点点挖取品尝，果然，火腿的鲜咸浓香悉数融入豆腐的恬淡清新中，成功激荡出好菜必定具备的丰富多元口感，的确令人倾心。

