



清 聂璜《海错图》(局部)里的螃蟹
(台北故宫博物院藏)

“秋风起，蟹脚痒。”
金秋时节，正是螃蟹最肥美的
时候。

鲁迅先生曾说过：“第一个吃螃蟹的人是很令人佩服的，不是勇士谁敢去吃它呢？”的确，螃蟹看起来比较凶恶且难以食用。那么，中国古代到底谁是“第一个吃螃蟹的人”呢？在几千年的漫长食蟹史里，古人又是如何将螃蟹进化成为一种可口的食材？文人墨客诗词里的螃蟹，又是一种怎样的存在？

今天的《史话》就从延续数千年的这份风雅趣味里，来看看古代吃货的“修养”。

初尝滋味 第一批吃蟹的人

人类最早接触的蟹当为海蟹，在《山海经》中，是一种生活在海中的神秘生物：“姑射国在海中，属列姑射，西南山环之，大蟹在海中。”而其得名亦与此有关，《尔雅·翼》中解释“蟹”字来源时，同样注意到了螃蟹的生活习性与大海潮汐之间的关系：“以随潮而解甲也。”可见，海蟹很早便进入了初民的视野，成为他们密切关注的对象。

到了祭祀仪式相对完备的周代，沿海地区俨然有了吃蟹的先例，海蟹甚至因为稀缺，成为祭祀用的珍馐。郑玄在为《周礼·天官·厄人》作注时称：“谓四时所膳食，若荆州之酢鱼，青州之蟹胥，虽非常物，进之孝也。”“胥”的意思是剁碎加酱料煮熟食用，海蟹虽然奢侈，但到底腥气过重，在当时调料与烹饪方法都还比较简单的情下，人们还不能掌握去腥烹调的精髓，因此往往是将其作为蟹酱来吃。

汉时，人们食蟹的方式仍然是制作成肉酱，但技法上与周代相比更为成熟。汉代人多将蟹制成蟹酱或蟹膏(ji，细、碎的意思)食用：“蟹胥，取蟹藏之，使骨肉解之，胥胥然也。蟹膏，去其筐，熟捣之，令如膏也。”

但与皇室贵胄频频食用螃蟹相左的是，这一时期的典籍却很少有夸赞蟹肉味美的话语，多为细致交代食用场合，尽言地位之尊赫与用度之豪奢。可见，当时食蟹的妙处未必在于“其味”，很可能在于“其位”，作为一种稀有难得的食材，能够食蟹本身表明是一种身份与地位。

谁是第一个吃螃蟹的人

蟹满盘酒满壶
君若不信自其意
昌



齐白石《蟹酒图》

“螃蟹第一代言人” 非他莫属

螃蟹正式成为古人眼中的时髦珍馐，需要等到一个人的出生，他就是东晋的毕卓。他以一己之力推动螃蟹变身“文艺范”，成为古代当之无愧的“螃蟹第一代言人”。

毕卓平生有两大爱好，一好饮酒，二好吃蟹，在任职吏部郎的时候，还干过醉酒后去百姓酒瓮中偷酒被抓的荒唐事。而他之所以成为螃蟹代言人，主要是因为南朝刘义庆《世说新语》里的一条记载——毕茂世(即毕卓)云：“一手持蟹螯，一手持酒杯，拍浮酒池中，便足了一生。”

看看，一手拿蟹腿，一手拿酒杯，喝一口酒，吃一口蟹，多么独特的姿势，多么深刻的人生感悟！由此，螃蟹配酒一举成为后世眼中潇洒风流的经典象征，引起了很多文人墨客的模仿。

毕卓一代言就是1700年，后世的文人雅士，只要想表达畅快诗酒尽兴娱情，模仿毕卓的“一手蟹螯，一手酒杯”就是必备的基本操作。

毕卓的后世粉丝中不乏超级大咖，比如李白。李白有四首《月下独酌》诗流传于世，其中一首就写道：“蟹螯即金液，糟丘是蓬莱，且须饮美酒，乘月醉高台。”这里的“金液”指的是美酒，蟹螯搭配美酒，美上加美，醉眼蒙眬中，李白感觉自己仿佛走进了蓬莱仙境。

“一手蟹螯，一手酒杯”发展到后来又有了更明确的动作要领——左手拿蟹，右手举杯。比如南宋人辛弃疾在《水调歌头·再用韵答李子永》一词中说：“断吾生，左持蟹，右持杯。买山自种云树，山下斫烟柴”，抒写了作者失意愤世的情怀。

大诗人陆游也是吃蟹高手，《病愈》诗中云：“蟹肥旋擘馋涎堕，酒渌初倾老眼明。”身体稍有好转的陆游持蟹把酒，刚动手掰开蟹壳，口水就淌了下来，接着喝一口酒，顿时感觉昏花的老眼也亮了起来。是真爱粉没错了。

螃蟹没吃上 闹出了笑话

历史上因为吃螃蟹而出圈的名人挺多，但东晋名臣蔡谟在吃螃蟹这件事上有点冤。

据《世说新语》载，蔡谟渡江的时候，见到彭蜺，特别兴奋。他想起自己曾经在书中看到过一句：“蟹有八足，加以二螯。”于是蔡谟高高兴兴地把这个他坚信是螃蟹的生物抓来煮了吃，却没想到，在吃完没多久后，就开始上吐下泻。这个时候，蔡谟才意识到：这压根不是螃蟹！

后来，东晋名士谢尚听说了这件事，立马补刀：“卿读《尔雅》不熟，几为《劝学》死！”意思是蔡谟没有将《尔雅》读熟，但却差点被《劝学》害死。因为蔡谟只读到了《劝学》里的“蟹二螯八足”，却没读到《尔雅》中的“蜺蜺(huázé)，小者蜺”，即彭蜺也，似蟹而小。于是，蔡谟成为历史上唯一一个没吃上螃蟹，却因螃蟹出了名的人。看来，读书还是得精。



宋·佚名《荷蟹图》

吃蟹界“骨灰级”大咖 “以蟹为命”

随着螃蟹产业的发展，古人在吃螃蟹方面越来越精细，唐宋时期出现了多种多样的烹饪蟹肉的方法，比较流行的吃法有糖蟹、糟蟹等，比如宋代苏舜钦《小酌》“霜柑糖蟹新醅美，醉觉人生万事非”，经霜的芦柑、糖腌的螃蟹、新酿的美酒，诗人觉得有了这些美味，人生就都满足了。

此外在两宋时期诞生了大批的螃蟹菜品，比如风行的炒蟹、焗蟹、酒蟹、赤蟹、白蟹、五味酒酱蟹、酒泼蟹等。

到了清代，吃蟹界又横空出世了一位骨灰级大咖——李渔。据李渔所著《闲情偶寄》中记载，他对螃蟹的爱简直到了“以蟹为命”的地步。每年，当螃蟹未出时，他就开始存钱，称之为“买命钱”。到了蟹上市日起，每晚必吃，从不间断一日，而且常常一顿吃上二三十个。螃蟹下市了怎么办？人家早就打算好了，用家里的两个大瓮倒上绍兴花雕酒，腌制醉蟹。等上市鲜蟹吃尽，先取瓮中醉蟹过瘾，而后腌蟹的酒也不会浪费，称为“蟹酿”，一直喝到来年螃蟹上市。



丰子恺《秋饮黄花酒》

吃蟹工具曾有六十四件 食客得看“说明书”

虽是内蕴精华，然则蟹壳实在太硬，蟹肉又细碎难取，兀自低着头“撕咬”姿态，实在有伤文雅之态，于是有那胆大心细之人，发明了“蟹八件”。自此，吃蟹便焕然一新，成了赏心乐事的风雅，连李渔都忍不住赞道：“美食不如美器。”

据记载，最先发明食蟹工具的是明代一个叫做漕书的人，只是他的目的是为了咬食方便，因此只创制了锤、刀、钳三件工具来对付蟹壳，后在此规模上不断改进，终于形成了一套兼有垫、敲、劈、叉、剪、夹、剔、盛等多种功能的完整吃蟹工具，俗称“蟹八件”(小方桌、腰圆锤、长柄斧、长柄叉、圆头剪、镊子、钎子、小匙)，后来又发展为十件、十二件，鼎盛时期，甚至有六十四件之多，将器物之精细发挥到了极致。

因六十多件器物的操作过于复杂，以至于开动之前，食客们不得不先看一眼“说明书”，在后世的传闻中，漕书于是顺势开设了“培训班”，专门教授人们用“蟹八件”享用螃蟹之道。只是，这样的风雅，也只有那些个富贵闲人才得空细细咂摸吧！普通人吃蟹，仍以直接上手剖食为主流。

宋代泉州吃货 创意菜谱“蟹酿橙”

那么，古代福建人是如何吃蟹的？南宋泉州籍的林洪，在他的吃货秘籍《山家清供》里给出了答案。

林洪认为，蟹的烹饪应以清淡为主，只要酒、醋、葱、芹简单搭配即可，否则易喧宾夺主。

如今福建人吃蟹，大多以清蒸为主，一碟子拌好的酱料蘸取调味，很有几分宋人遗风。不过，如今我们吃蟹，大多已经忘记了当年林洪最推崇的调味料——橙。按林洪的说法，“但以橙醋”，便可以激发螃蟹的天然味道，滋味美得无可比拟。他提供的创意菜谱“蟹酿橙”，便以橙为烹蟹的容器：将橙子截去顶部，剥去橙瓤，留下少许橙汁，然后将肥美的蟹膏肉填入掏空的橙子之中，然后盖上之前截去的橙顶，放入蒸锅之中，再加酒、醋、水煮熟后，蘸以醋、盐即可食用。

之所以选取蟹肉与橙子的结合，是因为当时宋人吃蟹常常以橙汁调味，因为橙味不但能够去腥，还会与蟹味汇合出一种别样的鲜味。宋人评价这种“蟹酿橙”说，这一道菜就可以让人品尝出新酒、菊花、香橙、螃蟹诸种味道。

(综合北京晚报、北京青年报、扬子晚报、国家人文历史)