

西风起，秋蟹肥

□朱峰 文/摄

古代的美食家把每年的农历八九月份称为“蟹秋”，是要从蟹上市一直吃到落市的。

时下，又到“秋浓江南蟹正肥，正当傲菊盛开时”。黄昏时分，邀上三五知己，找一家环境优雅的酒家，喝着绍兴花雕，品尝刚上市的大闸蟹，岂不美哉！

前不久，我约了几个朋友去一家极具江南风情的酒店品蟹，一走进三楼临窗的景观包厢，就看到餐桌上特意安放的一瓶开得十分灿烂的黄菊花，一下子触动了我心中浓浓的秋日情怀，令人怀想起清代文人饮酒品蟹、赏菊吟诗的风雅往事。清代雅士善吃蟹者，有三位最出名，一为袁枚，一为李渔，另一为朱彝尊。袁子才“蟹宜独食”被奉为经典，李笠翁的《闲情偶寄》里专有一节论蟹，朱彝尊则记有制蟹要诀，他们“持螯餐菊，把酒临风”，至今仍被世人津津乐道。

这时，服务端端上一大盆原汁原味的清蒸大闸蟹，只见色泽金黄黑毛红爪的湖蟹静静地卧在蓝花瓷盆中，宛若一幅中国画的写意小品。而那调料也非普通蘸料，而是大厨精心调制的，色、香、味一应俱全。我们正准备动筷子，席间有一位都市报“美食版”的版主，抢先发表了一通烧蟹品蟹的高见：“大闸蟹就是要煮的，这样更能保证蟹的水分充足，而不是一般采用的隔水蒸。直接吃与拆蟹粉的煮法也完全不同，拆蟹粉的必须用冷水煮，否则蟹遇到开水一挣扎，势必脚脱落，‘黄’流失。一般煮6分钟即可，否则蟹粉发硬不好吃。而整个大闸蟹必须捆扎结实放进开水煮，当然那水也非一

般的开水，里面除了葱、姜、老酒以外，还有紫苏等。”说到究竟是先吃蟹盖还是先吃蟹脚，那位仁兄介绍了一种较为经典的上海“老克勒”的吃法：“先吃蟹盖，然后将蟹掰开，顺着丝缕吃蟹黄，将蟹肚部分的壳全部扔进蟹盖。蟹脚、蟹钳最讲究，必须吃完后分两边依次排好，最后将蟹‘肚脐’盖在蟹盖上翻身，放在蟹脚中间，这样又形成了一只完整的大闸蟹。”

没等他说完，我们早已迫不及待地开始品尝清蒸大闸蟹，果真是鲜美无比，大家感叹：此真乃人间珍馐佳品！服务生陆续将蟹粉鱼子豆腐、蟹黄石榴花、海藻蟹肉羹、太极鸳鸯蟹、橙香蟹盅宝等新派蟹菜端了上来。

一道叫“蟹粉三敲鳊鱼馄饨”的菜品，红黄白相间，给人一种暖洋洋的感觉，最新奇的要数那六只日本小南瓜，轻巧的个体，精致的造型，轻轻笼住一汪清澈的“湖水”，南瓜盖犹如一朵朵向日葵，煞是好看。用蟹粉做馅，已成为秋蟹系列菜的一大亮点，这道菜也沿用了此法，只是馄饨皮不是一般普通的面粉，而是香嫩滑爽的鳊鱼片。还有一道“钱湖蟹影”，除了色、香、味俱全之外，似乎平添了几分文化韵味，这菜是将三四两左右的湖蟹，在制作前先挑出蟹肉，和水波蛋一起烹饪而成，装盘时原来的蟹壳仍覆盖其上，因水波蛋波光粼粼，折射出浮在上面的蟹盖，因而得名“钱湖蟹影”。此菜口感清淡，咸鲜入味，品尝之后感到很适合阿拉宁波人的口味。

西风起，菊花香，秋蟹最是馋人！



南瓜秋语

□陈金裕 文/摄

周末，母亲从老家归来，带回15个南瓜。它们静静地卧在墙角，像15轮沉甸甸的月亮，不言不语，却散发着象山秋天的芬芳。

我蹲下身，看这些饱满的生命，仿佛听见泥土与季节的声音。清明过后，我在院子里种下两株南瓜。泥土初醒，湿润松软。南瓜秧探出头，像青蛇般灵动，一边攀爬，一边伸出细长触须，遇到竹竿、断墙或邻家豆角架，都坦然借力，从不挑剔。看着它，我竟有点惭愧：我们总爱挑剔脚下的路，它却只管朝着有光的地方去。人若能少些怨尤，多些这样的顺势而为，日子或许会舒展许多。

南瓜藤头不知收敛，人们便剪下嫩尖，焯水凉拌，叫“南瓜尖”。入口清苦回甘，带着晨露气息，是饭桌上最早的春意。

南瓜形状各异。有的歪着脖子，挺着圆长的大肚子，像憨态可掬的袋鼠；有的没有脖子，圆圆蹲在藤蔓间，像蜗牛；有的细脖子连大肚子，活脱脱一只漏斗。摘嫩瓜时，茎上会冒出晶莹水珠，我总以为那是南瓜与瓜秧分别的眼泪。用手一掐，瓜也溢水，仿佛体内流淌着对土地的深情。

花蒂下冒出小小瓜纽，像初生婴儿攥紧的拳头。绿叶庇护下，它们慢慢长大，由浅绿转深绿，圆滚滚的果身生出一道道纹路，像大地的掌纹，又像时光的刻痕。有的南瓜爱捉迷藏，藏在叶底、小径拐角，等你发现，已老态龙钟，一身金黄吊在发黄的茎上，望着你笑。你心中一喜：这个可以留种了。

这两株南瓜，今年摘了3批，共37个。它们悄悄汲取阳光雨露，在自己的节奏里静默生长，不急不躁，不争不抢。秋意一深，金黄便写成季节最美的诗行。

说到南瓜，我总会想起小时候外婆做南瓜饼。那时物质匮乏，粮食不够，南瓜成了半个主粮。外婆把老南瓜蒸熟捣泥，拌少许糯米粉，撒几粒粗盐，团成小饼，在铁锅

里用少许菜油煎。灶膛柴火噼啪作响，锅底滋滋响，煎到两面金黄，外皮微焦，内里软糯。起锅时满屋甜香，有阳光晒透的暖意，也有外婆手掌的体温。她常说：“南瓜是穷人家的救命粮，也是老天爷给的甜。”我那时不懂这句话的分量，只觉得那南瓜饼软糯香甜，入口即化，是我童年最深的味觉记忆。后来才知道，南瓜能补中益气、消炎止痛，在那段艰难岁月里，它不仅仅是一道食物，更是一剂治愈生活的良药。如今再想，所谓良药，未必只在瓜里，也在外婆那双不停忙活的手上。

这小小的南瓜，咀嚼起来，竟有禅意。它从种子到果实的蜕变，像极了人的一生。花落花开，春华秋实，每一个南瓜都在自己的节奏里静默生长，不因无人注目而懈怠，不因蜂蝶不至而自弃。老子说“大音希声，大象无形”，南瓜便是这样，静默地完成自己，不事张扬，不露声色，内在却丰盈得很。真正的丰盈，原不需要向谁证明。你只管长，天光雨露自会记得。

如今，每当我在城市厨房切下一块金黄老南瓜时，听刀刃与瓜肉摩擦的沙声，闻清甜气味弥散，恍惚间又回到老家。母亲在灶前忙碌，锅里咕嘟咕嘟煮着南瓜粥。窗外是绿油油的稻田，背后是白岩山，风从大目洋上来，吹得南瓜藤沙沙响。那一刻，喧嚣远去，只剩澄明宁静。

南瓜从不喧哗，却装满了家乡四季；它虽其貌不扬，却是最踏实的朋友。我愿做这样一颗静静的南瓜，在岁月的泥土里扎根，汲取故乡灵光，不张扬、不浮躁、不抱怨，于平凡岁月里默默沉淀，踏实生长。待到秋风起，便把自己献上——熬一锅粥，或煎一篮南瓜饼，都是对这片土地最温柔的回礼。

15个南瓜静静地卧在墙角，像15轮沉甸甸的月亮。它们不告诉我来路，也不催促我去向，只安安静静地，散发着一整个象山秋天的芬芳。

