

回味

霜降至 蟹趣浓

■申功晶

更深露重，随手翻一下枕边书《红楼梦》，只见刘姥姥说：“这样螃蟹，今年就值五分一斤。十斤五钱，五五二两五，三五一十五，再搭上酒菜，一共倒有二十多两银子。阿弥陀佛！这一顿的钱够我们庄家人过一年了。”我这才由螃蟹想起来，不知不觉间霜降已至。

元代诗人、画家王冕曾作过一首《舟中杂纪》诗：“露深花气冷，霜降蟹膏肥……操舟有吴女，双桨唱新归。”诗中之“吴”乃我的家乡江南。须知，在二十四节气中，霜降是秋天的最后一个节气。此时，北方大多草木黄落，翠减红消，一派萧瑟；反观江南，却是橘黄蟹肥一年好景时，吴人“右手持酒杯，左手持蟹螯，拍浮酒船中”，十分逍遥惬意。霜降时节的母蟹肥美流油、香浓起沙，公蟹则更胜一筹，膏如凝脂，软糯细腻。人不用咀嚼，只轻轻一抿，蟹膏就会慢慢融化，渗出的鲜甜滋味萦绕舌尖。唐代皮日休有诗云：“蟹因霜重金膏溢，橘为风多玉脑鲜。”

在丰子恺的记忆里，他小时候，“自七八月起直到冬天，父亲平日的晚酌规定吃一只蟹”，“八仙桌上，一盏洋油灯，一把砂酒壶，一只热豆腐干的碎瓷盖碗，一把水烟筒，一本书，桌子角上一只端坐的老猫”。偶尔父亲会给他一只蟹脚解解馋，他便由此嗜上吃蟹，即便后来断荤食素，唯独“吃蟹却一直是开戒的”。

我父亲说，他小时候每到蟹季，家里总要开上好几次蟹宴，每人两只，一公一母。中华饮食文化博大精深，同一食材有着五花八门的烹饪方式，做出来的味道自然也大相径庭。单单一只螃蟹，就有清蒸、水煮、煎炒、面拖、香辣等做法，而这其中，将螃蟹放在蒸笼里清蒸，方能最大程度锁住蟹肉的鲜美。明朝张岱在散文《蟹会》中说：“食品不加盐醋而五味全者，为蚶、为河蟹……掀其（河蟹）壳，膏腻堆积，如玉脂珀屑，团结不散，甘腴虽八珍不及。”

烹饪者将螃蟹只只洗净、

以细绳扎牢，放在竹制蒸笼里，配上紫苏清蒸。蒸好的螃蟹须趁热吃，掰开蟹壳，叠金交玉的蟹黄蟹膏清晰可见，亮泽滑腻的蟹油流了满手。吃蟹也是个技术活，须慢条斯理、细吹细打，尽量不留残渣，是谓“文吃”。丰子恺曾戏语母亲“吃的时候常常被蟹螯上的刺刺破手指，出血；而且抉剔得很不干净，父亲常常说她是外行”。

内行老饕吃蟹，先折断八只蟹足，而后开蟹斗，用蟹爪当作剔蟹肉的针。螃蟹性寒，吃蟹最好喝几口热酒活血暖胃，中和一下螃蟹在人体内形成的

寒气。过去吃蟹之时，祖父会从地窖里取出一坛陈年花雕，合家共饮——在他看来，有蟹无酒乃大煞风景之事。“酒未敌腥还用菊，性防积冷定须姜”，祖母则备好以姜丝、陈醋调好的料。大块黄白相间的蟹身汁水丰盈，食者将之蘸上姜醋调料，一口下去，蟹膏肥美丰腴，蟹黄沙糯鲜甜，蟹肉更似白玉，鲜嫩饱满，一股子无可名状的幸福便在唇舌间荡漾开来。

喜欢将平实的日子过得有滋有味，家乡人吃起蟹来也颇有讲究。以前，我曾祖母吃蟹

自有一套纯铜打造的“蟹八件”：腰圆锤、长柄斧、签子、长柄勺、镊子、剪刀、剔骨刀、盆。这阵势倒不是作秀，它们有着垫、敲、劈、叉、剪、夹、剔、盛等多种功用。老太太戴上老花镜，先用剪刀剪下二只大螯和八只蟹脚，再用腰圆锤对着蟹壳四周轻轻敲打一圈，接着以长柄斧劈开背壳和肚脐，随后拿剔骨刀、针、钳、锤，或剔或夹或叉或敲，取出橘红的蟹黄或乳白的蟹膏，以及雪花状的蟹肉。一种种“兵器”轮番上阵，一样样功能交替发挥，在“蟹八件”的神助攻下，所有蟹能被食用的部分被一齐放在蟹壳内。再淋上调好的葱姜醋，外祖母端起蟹壳子将美味倒入嘴里，一下子吃得干干净净。在她手里，吃蟹倒成了一件妙趣横生的风雅之事，尽显生活之趣。

螃蟹时令性强，深谙食蟹之道的李渔担心过季断蟹，便用绍兴花雕酒腌制醉蟹，留待冬季，取瓮中醉蟹过瘾，腌蟹之酒则被称为“蟹酿”。或受此公启发，当年，我祖父将蟹肉、蟹黄、蟹膏剔出来，熬制成秃油黄，密封在锡罐里，邮寄给在北方求学的爱子。

以蟹怀古，可以润文心；以蟹怀人，可以慰秋情。转眼间风急天渐凉，又是一年霜降时，又是一年蟹膏肥美之际，我不免于下班回家后，蒸上两只公河蟹、热上二两花雕酒，坐于临窗木桌前，静享浓厚深秋之味，感受时节和年华赐予我们的悠远、恬淡心境。



我与城

希望绽放“海之花”

■庄木弟

“海之花”，是花亦非花。

说她是花，乃因所在地位于金汇港出口杭州湾，其好似一朵湾内盛开之花。那海水，满盈盈、黄澄澄的，在夕阳照射下，浪涛像顽皮小孩似的跳跃不定，水面上一片闪闪金光，迷人至极。海风吹来，荡漾起无边细浪，慢悠悠，轻悄悄，像慈母般抚摸着柔软的沙滩；风雨交加，海浪前赴后继，如同千军万马浩浩荡荡奔向海岸，猛烈撞击，溅起万千浪花，后又回归大海，准备再一次发起新的冲锋。

说她非花，只因其并不是

一朵真正的浪花。但实际上，其充盈着海浪的气息、后浪的情怀。记得在2020年，有一个著名的网络热词叫“后浪”。“后浪”是一个非人为和不可控的自然过程，更是一种集体现象，它意味着汹涌而来和成群结队。“后浪”的奔涌源于积蓄的能量，其内涵正与上海市奉贤区青少年活动中心的美好愿景相契合。如何让“后浪”涌动其中？如何让这座可被阅读的建筑有个文化灵魂？如何给她起个响当当，具有文艺范儿、时代感，且融合度高的艺名？

我喜欢海浪的温情、热爱海浪的勇敢，更喜欢“后浪”的勇往直前，以及追光少年闪闪

发光的梦想。由景到情，“海之花”三个字脱口而出，从此，“海之花”便成为了奉贤区青少年活动中心的艺名。

“海之花”，呼应城市水网纵横、田园交错的场地肌理，以九宫格作为主脉络构成体系，串联起各场馆的空间和活动。其保留了原建筑的文化元素，由生产的“厂”变身成为生活的“场”，由工业的“厂”变身成为生态的“场”，由隔绝的“厂”变身成为开放的“场”，重新塑造盎然的自然生机，似大海的浪花在人们的心中荡漾，生生不息。

我曾细品过王安忆的小说《妹头》，其中有这样一个场景

令我难忘，就是饱经风霜、深谙人情世故的好婆婆对孙女说：“我们这样单薄的人家，是要自己给自己垫高脚后跟的。”

是啊，“海之花”所在的土地，既有“芦花丛里渔舟出，白鹭洲上独钓翁”的滨海画意，又有“稻花香里说丰年，听取蛙声一片”的田园诗情。随着社会发展步伐的加快，当地人也想为孩子们打造一个融科技、文化、艺术等于一体的青少年活动中心，旨在为他们“垫高脚后跟”，不让他们输在起跑线上；使他们既受中华优秀传统文化的滋养，又受现代文明的洗礼，还与大师握手、与新锐对话，从而造就一批又

一批激情澎湃、勇于超越的“后浪”来。

春天里，“海之花”在期盼中终于落成了。

秋天里，当我走过“海之花”，透过明亮的玻璃，隐隐约约看到排练厅里，一群孩子正踮着脚尖，提着轻盈的裙摆，美丽修长的手臂伸向远方，演绎着《天鹅湖》中的经典片段；侧耳倾听，儿童剧场里传来了《明天会更好》清纯而甜美的歌声。此刻，我内心激动不已，感动的泪水模糊了双眼，只想真切地说一声：愿“海之花”能为这些孩子垫高脚后跟，使他们能够在“人生之峰”上攀高一点，再攀高一点。