

□林卫辉

杨兰坡剥壳蒸蟹

袁枚是杭州人，为官在江苏，归隐后住在南京。江浙是盛产螃蟹、爱吃螃蟹的地方，袁枚当然也不例外，他对吃螃蟹很有心得，《随园食单》里写了四道螃蟹菜，而其中最复杂、最令他赞赏的是一道粤菜“剥壳蒸蟹”：

将蟹剥壳，取肉、取黄，仍置壳中，放五六只在生鸡蛋上蒸之。上来时完然一蟹，惟去爪脚。比炒蟹粉觉有新色。杨兰坡明府以南瓜肉拌蟹，颇奇。

袁枚连用“有新色”“颇奇”称赞之，看来这道菜之所以吸引袁枚，除了好吃外，还因为充满创意，出奇制胜。

袁枚曾提及两种他推崇的螃蟹的做法，一种是一整只煮，另一种是拆下蟹肉、蟹黄再加工。关于拆蟹的做法，他先是说了“蟹羹”，即把蟹煮熟后，留原汤，再剥取蟹肉做羹。他认为做蟹羹越简单越好，切忌加鸡汤、鸭舌、鱼翅等，这是“徒夺其味而惹其腥”，对于这样做的厨师他批为“俗厨”“恶劣极矣”。又提到“炒蟹粉”，做法也很简单，将螃蟹煮熟后剥壳，取蟹肉和蟹黄，再将二者炒了便成。他对炒蟹粉的讲究就是要“及时”，即现剥现炒，超过四个小时，蟹肉会因水分流失而变干，失去本来风味。这两种做法都追求简单，同时又能保留螃蟹本来的味道。

杨兰坡这道“剥壳蒸蟹”则以复杂、精致、新奇获得袁枚的赞赏：将五六只螃蟹煮熟后剥壳取出蟹肉和蟹黄，再把蟹肉和蟹黄放进蟹壳里，打一个鸡蛋进去一起蒸熟。杨兰坡还往蟹肉里加了南瓜，上桌时每只蟹除了蟹脚都是完整的，袁枚认为十分新奇。

这道菜做工精细，而且形象逼真。有人复刻了这道菜，将南瓜切成粒与蟹肉、鸡蛋一起蒸，错了！杨兰坡之所以往蟹肉里加南瓜，盖因拆肉后蟹黄不足，而南瓜煮熟后捣碎，就是“假蟹黄”。所以这道菜的正确做法应该是把南瓜蒸熟捣成泥，再和蟹肉、蟹粉拌在一起，这才可以达到以假乱真的效果。袁枚称“颇奇”，就是因为如此这般，如果弄成南瓜粒，不被袁枚骂为“俗厨”才怪。

杨兰坡用鸡蛋、南瓜与蟹肉搭配，在味道上也是极其合理的搭配。这是因为蟹肉中香气成分主要源自醇类、醛类、酮类、呋喃、含硫化合物，以及含氮杂环化合物、酯类、酚类和烷烃等化合物。这些香气化合物中就有生鸡蛋气味的四氢吡咯——鸡蛋里有这种化合物，所以鸡蛋与螃蟹是绝配；南瓜的香味源自醛类和醇类化合物，与螃蟹中的含硫化合物互相作用，也让螃蟹的味道更加突出，南瓜泥不仅外表像蟹粉，与螃蟹一起出场，味道也像极了蟹粉，这也是令袁枚拍案叫绝的原因。

刘方伯月饼

说到中秋节，袁枚生活的时代已经有吃月饼的习俗，《随园食单》里就有“刘方伯月饼”：

用山东飞面，作酥为皮，中用松仁、核桃仁、瓜子仁为细末，微加冰糖和猪油作馅。食之不觉



插图 宋思维

袁枚笔下的“舌尖盛宴”

袁枚不仅是清代著名的文学家，也是一位美食鉴赏家。他写下一本让后世吃货膜拜的《随园食单》：讲究“食不厌精，脍不厌细”，却反对铺张浪费；追求美味，却更看重饮食背后的情趣与境界。美食作家林卫辉的新书《袁枚的讲究：趣读〈随园食单〉》精选食单中40余道菜肴和茶酒，串联起袁枚与名士的宴饮轶事，透过文人雅集看当时的社交生活和世相百态。

甚甜，而香松柔腻，迥异寻常。

“飞面”就是面粉，“作酥为皮”，这是酥皮，即将松仁、核桃仁、瓜子仁三种坚果磨为细末，加入糖和猪油作成馅。这是“酥皮三仁月饼”，大概可算是今天的五仁月饼的祖宗。不过我觉得这“三仁月饼”也挺好，李白有“举杯邀明月，对影成三人”，这个谐音的“三仁”月饼就显得蛮有诗意的嘛。

除了刘方伯月饼，还有“花边月饼”：“明府家制花边月饼，不在山东刘方伯之下。余尝以轿迎其女厨来园制造，看用飞面拌生猪油千团百擀，才用枣肉嵌入为馅，裁如碗大，以手撮其四边菱花样。用火盆两个，上下覆而炙之。枣不去皮，取其鲜也；油不先熬，取其生也。含之上口而化，甘而不膩，松而不滞，其工夫全在擀中，愈多愈妙。”这是纯手工制作

具，做起来真是费工费力。

关于“花边月饼”的主人，只提到了“明府”，没有具体姓氏，估计是当时江宁县的县令。“刘方伯月饼”的主人刘方伯，则是时任江宁布政使刘璋。

中秋最早称“仲秋”，古人将兄弟排行的孟、仲、季给月份“排行”，秋天的三个月分别称孟秋、仲秋和季秋。仲秋即秋天的第二个月，包含两个重要节日，一个是秋分，一个是秋社。秋分的主要活动是祭拜月亮，秋社的主要活动则是祭祀社神。当时这两个节日祭祀用的都是肉，与饼无关，而这些肉在祭祀完成后，便会切割分块，由众人分享。南梁《荆楚岁时记》载：“秋分以牲祠社，其供帐盛于仲春之月。社之余胙，悉贡馈乡里，周于族。”说的就是这么一回事。

古人在计算节日时辰上大费周章。古人使用太阴历，将昼

夜等分那天定为秋分，将立秋后的第五个戌日定为秋社，因为要做推算很麻烦，于是就有了将这两个节日合二为一的动机。节日必须让人易记，秋天第二个月的月圆之夜多好记！唐代诗人欧阳詹在《玩月》诗序中给出了八月十五中秋赏月的四大理由：“月之为玩，冬则繁霜大寒，夏则蒸云大热。云蔽月，霜侵人，蔽与侵，俱害乎玩。秋之于时，后夏先冬。八月于秋，季始孟终。十五于夜，又月之中。稽于天道，则寒暑均，取于月数，则蟾兔圆。”这大概是人们将八月十五定为中秋节的最好解释。

关于月饼的最早记载，出自《梦粱录》卷十六“葷素从食店”，其中记载当时的“蒸作面行”出售芙蓉饼、菊花饼、月饼、梅花饼、开炉饼等，但却指出这些点心是“四时皆有，任便索唤”，并非中秋特供。

中秋吃月饼这个习俗，现有资料可以佐证的最早是16世纪初晚明嘉靖年间，明朝万历、天启年间太监刘若愚在回顾当初官中事的《酌中志》中这样写道：“八月官中赏秋海棠、玉簪花。自初一日起，即有卖月饼者，加以西瓜、藕，互相馈送……至十五日，家家供月饼、瓜果，候月上焚香后，即大肆饮啖，多竟夜始散席者。如有剩月饼，仍整收于干燥风凉之处，至岁暮合家分用之，曰‘团圆饼’也。”

蒋侍郎豆腐

细数袁枚在《随园食单》里记录的三百多道菜，他老人家最喜欢的应该是豆腐。这不仅因为他一口气列出了八道豆腐的菜和具体做法，给予豆腐足够的篇幅，还因他常常拿豆腐说理，比如在“戒单”中说：

何为耳餐？耳餐者，务名之谓也。贪贵物之名，夸敬客之意，是以耳餐，非口餐也。不知豆腐得味，远胜燕窝。海菜不佳，不如蔬笋。

他认为豆腐做得好，比燕窝还好吃。说明招待客人的食物不应该以贵为美，也说明豆腐做的菜里他最爱的是这道苏帮菜“蒋侍郎豆腐”：

豆腐两面去皮，每块切成十六片，晾干。用猪油熬，青烟起才下豆腐，略撒盐花一撮，翻身后，用好甜酒一茶杯、大虾米一百二十个（如无大虾米，用小虾米三百个，先将虾米滚泡一个时辰）、秋油一小杯，再滚一回，加糖一撮，再滚一回，用细葱半寸许长，一百二十段，缓缓起锅。

袁枚很详细地介绍了这道菜的各种用料、分量和做法，比如切豆腐要切掉两边的皮，晾干；虾米要先用热水泡发两个小时；热锅后再下猪油，冒烟的时候再放豆腐下去煎，放点盐再翻面继续煎；加甜酒、泡发好的虾米、酱油后，略煮一会儿，再加糖少许，接着再煮一会儿，起锅前加葱段；起锅装碟，动作要慢，注意别把豆腐弄碎了。

袁枚如此详细地介绍这道豆腐菜，对豆腐的热爱可见一斑。其实，他对这道菜可是付出了真情的，为了这道菜，他向这道菜的主人蒋侍郎“三折腰”，方求得具体配方和做法，此事见《随园诗话》卷十三·七十九：

蒋戟门观察招饮，珍馐罗列，忽问余：“曾吃我手制豆腐乎？”曰：“未也。”公即着袂鼻裙，

亲赴厨下，良久擎出，果一切盘餐尽废，因求公赐烹饪法，公命向上三揖，如其言，始口授方，归家试作，宾客咸夸。毛侯园广文调余云：“珍味群推郇令庖，黎祈尤似易牙调。谁知解组陶元亮，为此曾经三折腰。”

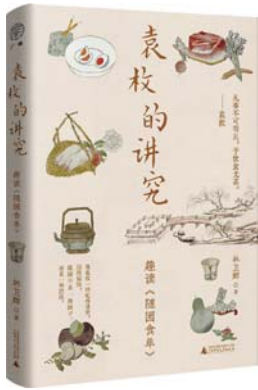
古代文人皆以陶渊明“不为五斗米折腰”为做人的至高境界，袁枚却演绎了一出为豆腐而三折腰的佳话。

袁枚是十分尊重菜品的“知识产权”的，菜是向谁家学的，他讲得清清楚楚。为袁枚亲自下厨做这道菜的蒋侍郎，名赐桀，字戟门，江苏常熟人，出身常熟蒋氏望族，祖父蒋廷锡、父蒋溥均官至大学士，其兄蒋櫟，进士出身，自编修累迁兵部侍郎。在如此显赫的家庭中长大，蒋赐桀虽然非进士出身，但也不妨碍他在官场上飞黄腾达，乾隆二十一年（1756），他以贡生捐云南楚雄府知府，三年后改云南府知府，又先后升任江西饶广九南道、江安督粮道、两淮盐运使、山东盐运使、仓场侍郎、户部右侍郎兼管钱法堂事。袁枚写《随园食单》时，蒋赐桀已官至侍郎，所以取名“蒋侍郎豆腐”，但正文对蒋赐桀的称呼是“蒋戟门观察”，这是怎么回事呢？清代官制并无观察使之职，但官场习惯将道员雅称为观察大人。蒋赐桀曾担任江安督粮道，负责督办江宁府到安庆府一带的粮务，袁枚三折腰学习“蒋侍郎豆腐”，应该就是这个时候。

为这段佳话调侃赋诗的“毛侯园广文”，是袁枚的好朋友——常与他诗词唱和、被袁枚誉为“才情过人”的江苏盱眙人毛藻，字侯园，他是上元（今江苏南京市江宁区）儒学教官，“广文”是对儒学教官的称呼。毛侯园此诗用典甚多，我们需要掉会儿书袋才可明白他们说的是什么。

首句中“郇令庖”指唐朝韦陟家的厨师，韦陟袭封郇国公，《新唐书·韦陟传》说他“性侈纵，穷治饌羞，厨中多美味佳肴”。次句“黎祈尤似易牙调”中“黎祈”指的就是豆腐，陆游《剑南诗稿》五六卷《邻曲》有：“拭盘堆连展，洗甌煮黎祁。”陆游自注“黎祁，蜀人以名豆腐”。因为是记音，所以后来又有人写作“黎祈”或者“来其”。后面两句中陶元亮就是陶渊明，《晋书·陶潜传》：“潜叹曰：‘吾不能为五斗米折腰，拳拳事乡里小人邪！’”以陶渊明不为利禄所动，调侃袁枚为了得到“蒋侍郎豆腐”真传，竟然愿意答应蒋侍郎的要求，向他弯腰行礼三次。

（本文摘选自《袁枚的讲究：趣读〈随园食单〉》，内容有删节，标题为编者所加）



《袁枚的讲究：趣读〈随园食单〉》
林卫辉 著
广雅 | 广西师范大学出版社