

监利河蟹肥鲜香

□ 安频

“蟹封嫩玉双双满，壳凸红脂块块香。”——《红楼梦》林黛玉

01

我见过一句俗语：“常将冷眼看螃蟹，看你横行到几时。”据说这句话是明代人讥讽严嵩父子的。严嵩父子恶大恶极，在嘉靖末年受到了抄家的惩处，最后家破人亡，妻离子散。这都是他咎由自取，然而螃蟹无辜地躺枪了。螃蟹就这个生相，不会直行，只会横行，怨不得它。

我不管它怎么“行脚”，只要壳里有肉就行了。自古以来，人们便发现了螃蟹的美味，只要捞得到，就不会让它跑脱。地无分南北，人不分老幼，都好一口。不过我说的是淡水里的螃蟹，至于生活在龙王爷身边的咸水蟹，稍后再谈。

阳澄湖的大闸蟹远近闻名。我在网上见过一组美国《时代》记者拍摄的江浙人民生活的老照片，其中有一张是民国三十六年，照片中的少年衣衫褴褛，桌前的碗里全是大闸蟹。他甩开膀子，吃得津津有味。大闸蟹在当时很多，价钱很低，不似如今这般名贵。

有一位朋友知道我爱吃蟹，每年秋季都会给我送一篓子。篓子里的螃蟹个个都被困住了手脚，动弹不得，只能干瞪眼，口吐白沫。他告诉我这不是池子里吃饲料喂养的螃蟹，而是他在夜晚打着手电筒，到湖沿河流的芦苇林子里捉的。通常这时，我会将螃蟹蒸着吃。蒸是常见的吃法，至于用炸、卤、炒等法做的熟螃蟹，我还没有吃过。

02

每次回家乡，我总会在拐弯的路口看见有面包车停靠，面包车旁，车主在售卖螃蟹。那些螃蟹都是吃饲料长大的，看起来肥，吃起来味道却寡淡。我吃螃蟹，要有酒。这酒不

03

必是茅台或者五粮液，最好是普普通通的村酒。村酒喝起来地道，不上头，口感绵柔，回味悠长。吃蟹倘若没有酒，那将是丝毫没有情趣的事。晋人毕卓为吏部郎，经常饮酒而废弃公事，但他依然不改秉性，还曾对人

说：“右手持酒杯，左手持蟹螯，拍浮酒船中，便足了一生矣！”他对酒、螃蟹如此痴迷，破坏了本应以稳健示人的形象，也算得上官场上的一个另类了。

母亲曾对我说过，她小时候在她的外婆家吃河蟹，外婆交代她吃蟹不能火急火燎，要慢慢吃，不能吃的心肺坚决不吃，可以吃的蟹黄一点不能浪费。吃完了，外婆还要拿小秤称一称我母亲面前的破碎蟹壳，看是不是吃干净了。

我家住在北口预备堤下，附近有一条深引河，河边的草丛里有很多野生螃蟹。有时走在埂子上，可以瞧见爬在路上的螃蟹。螃蟹的蟹螯夹人很厉害，为了防止它夹人，就抓一把谷草包住它，再丢进布袋子里。回去后，把螃蟹一洗。洗不干净的地方用刷子一刷，就可以蒸了。那个时候没有什么好吃的，母亲蒸好了螃蟹，几个兄弟抢着吃。一个蟹钳子，在酱油里刷一下，兄弟们轮流着在口里吮吸，吃得有滋有味。吃完了，双手在裤子上蹭，手指上的油自然也就没了。

也不是天天可以捡到螃蟹。运气好，可以捡几个。运气不好，一年都吃不了几个。那时觉得螃蟹很珍贵，感情也很珍贵，几个人围在一起，人情味十足，亦很满足。

04

有一次，我到江苏湖州，桌上有一盘炒蟹粉，里面有蟹黄、蟹膏，吃起来很愉快。厨房小工将蟹壳都剥去了，只留存了蟹黄、蟹膏，省却了我的气力，怎能不高兴呢？还有的烧烤摊将蟹剥壳，就放在火上烤，当然是略烤一下，就蘸着孜然粉拿给顾客吃。

05

这样的味道有点焦脆，但破坏了很多营养。烹饪专家公认的法子是把一只只的蟹放在笼屉里蒸，蒸熟的螃蟹保留了它最多的营养。

在武汉吃螃蟹最好的去处是梁子湖附近的一家河鲜馆子。厨房里的食材来自水下，省却了长途运输造成的损耗与高价。老板在渔民手里挑肥的、品相好的河蟹拿到厨房去清洗，然后根据食客的需要进行加工。有的店主见了肥螃蟹不满足，还要将它们喂到大缸里，每天喂几个鸡蛋给它们吃。几天后，肥螃蟹又长胖了，厨师才笑盈盈地用钳子夹出来进行蒸煮。这家店颇有些古风，吃蟹时，每个食客的面前都放一根枣制的小木槌，食客拿着小木槌敲打蟹壳，便可免去剥壳之苦。我听说店里有一个伙计，经常为客人表演生吃螃蟹的节目。我见了，说也想看看。他便抓来一只张牙舞爪的河蟹，掐断两根蟹螯，再咔嚓一声，把蟹脐壳掰开，他直接啃食蟹膏，然后扯碎入口大嚼。我看得胆战心惊。生蟹身上有寄生虫，没有经过高温杀菌，吃下去难道不会对人体有害吗？简直比神农架的野人还要厉害。

06

我认识一位厨师，他说蟹黄蟹肉有很多吃法，最有名的是炆白菜、烧麦等等。这样的蟹黄软软的、糯糯的，越吃越想吃。他说蟹肉还可以腌起来做成蟹酱。后来，我看到了《周礼》郑康成注：“青州之蟹胥。蟹胥，取蟹藏之，使骨肉解胥胥然也。”终于知道，蟹酱这种美食，古已有之。

可惜我去过山东，却未去过青州，更别谈吃哪里的蟹酱了。幸而我有一个导游朋友，他曾去青州取景，在那儿买了几瓶蟹酱，并给我寄来一瓶。收到蟹酱后，我打开盖子，只见里面是黄澄澄的一片，全是蟹黄，香气扑鼻。自己在家下一碗阳春面，舀两匙蟹酱，再加一

乱世枭雄的勇猛与骄败

——评安频历史传记体散文《陈友谅征战天下始末》

□ 徐进



01

参加红巾军是作者写陈友谅不满朝廷，揭竿而起的开始。尽管当了蝇头小吏，打死湖霸。但在元军的追杀下，他成了反骨，走上了反元的道路。

作者在这段描写中，陈友谅打了几场硬仗，并与各路农民武装结盟。在历次征战中，陈友谅的野心逐渐膨胀起来。他预谋杀死了首领徐寿辉，成了实际上的老大。

行文至此，作者主要对陈友谅的个性特征，心里因素、行事作风做了细致的描写刻画。通过人物的行为举止，一个专横霸道、阴险且刚愎自用，用亲不用贤的陈友谅形象跃然纸上。

在我国古代，以弑上者为大忌。从这点上看，陈有谅失去了军心，造成军内人心惶惶。这必然会遭到部下的反抗与不满。

陈友谅从弃官，走上反骨的道路，组织指挥规模庞大的起义军。这既是历史的必然，同时，从另一方面看，存在许多问题和不足，这也是农民起义军的劣根性使然。

这种没有大局意识，莽撞蛮干，缺少谋略的队伍，尽管取得短暂的胜利和成功，但也很难避免保持胜利果实，骄败是其不改，只是时间的问题。

02

陈友谅采石矶称帝后，拜五通神，在庙里即位。此时，陈友谅的势力达到顶峰，拥兵60万。

在这样的形势下，作者写道：他没有把握自己所拥有的优势，有勇而无谋，朱元璋却

也写了双方用兵的策略，指挥的稳重与成熟，临阵不乱和其应变处置。从大的方面讲，写人物的智慧和能力，以及战场的统筹指挥等等。

作者在这场决定双方生死的战争中，也明确了战争的走向，陈友谅兵败的基本成因。文中清晰的指出了陈的败局，是骄傲恃强，被朱利用等造成的，且无谋略，无胜算，只知蛮干。

这是对陈友谅义军较为客观的分析和评价，也是历代农民运动的主要问题症结所在。

所以，作者在这段的结尾处写道：“基于这些原因，他遭到最终覆灭也是必然的。”

03

当曲终人散之后，英雄气依然在江湖的上空回荡。陈友谅虽然失败了，他的惊天浩气、勇猛豪情，至今还与江汉平原人民口口相传，作为谈资，为百姓茶余饭后所津津乐道。

作者这样写道：“虽然陈友谅有这样或那样的缺点，但是在江汉平原，树起了反元的一面大旗……为汉人争了光……”

在历史的长河中，陈友谅只是划过的一颗流星。但陈友谅义军惊天动地、泣鬼神之壮举，依然留在荆楚大地上，他的事迹依然印在人民心里，他的不屈之精神依然保存于他的故乡监利，让后世所景仰。

人们称他为英雄。因他是湖乡走出的豪杰，是敢于亮剑，反抗不平等，反抗压迫，反抗官僚地主阶级剥削的真豪杰，他值得家乡人民怀念。

时下油菜正日渐成熟，只见那成片的油菜朝天长着像柘树刺儿的角儿，慢慢地饱满起来。那真是一张厚厚的印着“刺儿花”的大绒毯。春风拂过，“绒毯”泛起微波，大片竖着的油菜角儿煞是惹人喜爱！

立夏时节，庄稼人就要收割油菜了。薅黄豆，插早稻秧，收割小麦，抢季节的农活总是挤在一起。地里的鹧鸪鸟“咕咕咕”地叫得更急、更响，似乎也增添了几分繁忙。那年月我既教书又种田，每遇收割油菜就得忙上好一阵子，人累得黑瘦黑瘦的。

那是洪涝灾害过后的一年（1997年），我家的几块油菜长势旺盛。一苑苑的菜籽梗跟我差不多高，秆儿粗壮，角儿甚多，每一根都沉甸甸的，看上去十分喜人。

也许是头一年我们那里“内涝成灾”，庄稼被大水淹没了一个多月，那一片黄豆全部烂在地里，等于埋了一季的底肥，难怪第二年的油菜长势这么旺。

那是一个星期天，天晴朗，南风浩大，正是干农活的好时机。那一根根的油菜就像小树杈，我一根一根地割，一把一把地放，一个一个地堆起来，等到割完这一块就把它们捆好，以便堆放几天以后再挑到禾场去打场。

多好的菜籽啊！胀鼓鼓的角儿又多又大，每根似乎那么均匀。真令人满心欢喜。我一时割得起兴，哪顾得上热辣辣的太阳，不知不觉身上的衣服汗湿了。抹一把额上的汗珠，撑起腰，稍稍喘气，又开始割菜籽了。假日安心自在，何不趁这一天的工夫把两亩田的菜籽拿下！于是，我割了一捆又一捆，割了一块又一块，衣服干干湿湿的，身子疲疲软软。风急、天燥、口干，我不时地喝水，汗珠从身上撒落。人就是有那么一点精神，咬紧牙关，硬是把那两亩田的菜籽割完了。

上紧的农活是赶出来的。人一旦有信念支撑就可以战胜劳累。累吗？腰酸腿疼疼；困吗？头昏腿酸酸。身子很是疲惫。眼看摆放好的菜籽和那露出的青青的黄豆苗，心里舒坦多了。只是我的嗓子一下哑哑了，后来在学校的好几天都说不出话来。我想，是不是那天太劳累？放学后喝水太多？流汗失水过多了吧？一天假日要紧，到地里忙农活总得要干出个样子，哪顾得上身体呢？

收割菜籽还有好几道工序。割下、捆好、堆放好几天，或是等插完了早稻秧再来打场。

挑菜籽也是一门下功夫的活。从田头挑到禾场，路脚远，又费力。我最多也只能挑十多个菜籽。一块田的菜籽不知要跑多少个来回，肩膀上压起了深深的红印，手摸上去辣辣的疼。只管快点挑完，哪还顾得上肩膀，左肩换右肩的，中途还不能停下来，当心菜籽撒落。那时挑菜籽用的是竹片弯成的“秧架子”，有一次，我挑了一担菜籽到禾场，把菜籽从架子里卸出来，看到有几条“土公蛇”夹在菜籽中间挑来了。那“土公蛇”是毒蛇，它跟土的颜色差不多，长着土色的花纹。看上去很吓人，把我吓出了一身冷汗。

那时总是在禾场上打菜籽，晒场宽，又平坦。早早铺上的菜籽要晒到中午，趁太阳辣时才用连枷拍打，打了一遍翻过来再打二遍。然后用杨杈（一种农具）一把一把挑起来，抖一抖，抖下菜籽，再一个堆起来捆成一大捆。太阳热辣，汗珠直冒。待场上的桔梗收拾干净后，就要用竹扫帚扫菜籽壳，有时用木掀扬净，有时对着风用扒撮抖一抖，少量的还得用小筛子筛一筛才行，尽量做到“颗粒归仓”。后来打菜籽的方式改进了，不在禾场上打了，就在田间选择一小块平地，铺上油布，在油布上打菜籽。这样就不把菜籽挑到禾场上，省轻多了。只是菜籽收回了家，还要用风车把它车干净。而今，用联合收割机收割菜籽它的功效就更有威力了，那就是一次性“收”到位，只用尼龙袋装好运回家，该有多轻松啊。

以前，打下菜籽的桔梗就是农家烧火做饭的柴禾，人们用一个大垛“垛”起来，待日后慢慢扯着烧。现在呢，农家也不烧柴灶了，菜籽的桔梗被收割机粉碎了，不能就地焚烧，那会污染环境。可以回填到土地上，作为天然的肥料。或者说被有关厂家回收利用，作为其它原料处理。

菜籽是农家的夏收作物之一。这段时间农家忙乎着，收了菜籽收小麦，还要抓好早稻的管理。这一季油菜，多多少少会打下一些菜籽，少则几百斤，多则几千斤。一部分供一家人全年吃油，大部分都卖出去，换来一笔收入。庄稼人就是这样：忙，有着美好的憧憬；累，享受着丰收的喜悦。

一代汉皇陈友谅

□ 邓仲

凉圣颜于布衣间，
展鸿才自红巾起。
姿貌丰伟悍猛拔，
安治武功敦严兼济。
雄纠纠兮浪遏潇，
吼嘶嘶兮策马狂疾。
杖剑斩断险隘关，
挥刃劈开生死路。
百战不殆碎铁衣，
枕戈待旦破顽敌。
纵横捭阖任驰骋，
紫罗密鼓布奇阵。
九转功成承大业，
陈汉国玺掌于手中。
政令畅行驭金鸾，
玫瑰江上在我脚下。
鄱阳争雄定冕旒，
舞动乾坤失毫厘。
创业未半竟崩阻，
红颜白发悲泪而……
汉皇安息兮魂归故里，
龙脉炳灵兮神采英拔。
天之骄子眠定地，
英雄盖世誉监利。
每览君王兴感由：
缅怀叱咤事，
传承凌云志。
景仰前贤感尽万世潇洒！
吾辈将自强不息，
固我泱泱城邦，
共创盛世繁华！