

吃蟹第一人
和「蟹八件」

中国历史上第一个吃蟹的人是谁？据说这个人叫巴解，他曾跟随大禹治水。为什么要吃蟹？既然治水，就得涉水，巴解带领众人赤脚走在水里时，大腿经常被一种虫子夹得鲜血淋漓，人们便称这种虫子为“夹人虫”。有水的地方就有“夹人虫”，尤其是田边的水塘和小河沟里，都成了“夹人虫”的天下。

□ 周岭

治水刻不容缓，还不能耽误农活，必须消灭“夹人虫”。为此，巴解想了个办法：先挖出一条沟，往沟里灌开水，然后把“夹人虫”赶到开水沟里，结果满沟泛红——“夹人虫”的青色外壳都变成红色。不仅颜色变了，还有阵阵香气溢出。这香气太过诱人，巴解拿起一只“夹人虫”，掰开一看，里边有白白的嫩肉、红红的脂膏，他大着胆子尝了一口，竟美味得很。众人在一旁担心：他不会中毒呢？眼看巴解吃了一只又一只，根本没有中毒的迹象，于是一拥而上，大快朵颐。这就是中国人吃蟹的开始。为了纪念“第一个吃蟹的人”，人们在“巴解”的“解”下面加上一个“夹人虫”的“虫”，以“蟹”这个字来给“夹人虫”正式命名，一直沿用至今。

当然，“蟹”字是不是这样来的，待考；有这么个传说一直流传，倒是真的。君不见，今天的阳澄湖畔有个“巴城镇”，巴城镇的文化就是蟹文化。此地盛产大闸蟹，每年举办“蟹文化节”，四方老饕聚集于此，乐不思蜀。

那么，世界上第一个吃蟹的人是巴解吗？还真不是。考古学家曾在西班牙的一个山洞里发现了很多蟹壳化石，显然是被人吃掉的，而且吃得很干净。这些蟹是什么时候被吃掉的？又是什么人吃掉的呢？

虽然这个山洞在西班牙，但离葡萄牙的海边很近，很早以前，这里居住着一个族群，称“尼安德特人”。早到什么时候？十万年前，这可比中国的巴解要早太多了。其实尼安德特人还不能叫“人”，它是原始人向智人发展过程中的过渡人种；严格地说，应当算早期智人的一个分支。看来那时的人就知道“靠海吃海”了。考古学家还发现，蟹壳和蟹骨都用工具仔细剔过，如果不用工具，剔不了这么干净。那尼安德特人用的什么工具？

说到工具，想起来一个问题：中国人是何时开始用工具吃蟹的呢？根据现存的历史文献，明中叶以前并无相关记载。明代有个太监叫刘若愚，写了一本《酌中志》，在这本书中，他记录了当年宫中饮食的情况。每年八月，蟹始肥，宫中必要吃蟹，“凡宫眷内臣吃蟹，活洗净，蒸熟，五六成群，攒坐共食，嬉嬉笑笑。自揭脐盖，细细用指甲挑剔，蘸醋蒜以佐酒。或剔蟹胸骨，八路完整如蝴蝶式者，以示巧焉。”

当时，宫女、太监都留着长指甲，吃蟹时可以用指甲把蟹壳、蟹骨剔得干干净净。不单剔得仔细，还剔得艺术，能把蟹的胸骨剔成“八路完整如蝴蝶式者”。尼安德特人是不是用指甲剔蟹，

不得而知，吃不出这等艺术来却是肯定的。从《酌中志》记载的吃蟹过程可以推断，当时还没有专用



的吃蟹工具。其后不久，民间即出现锤、刀、钳这“三大件”。明末清初，用工具吃蟹蔚然成风，又添置了更多物件，包括小方桌、腰圆锤、长柄斧、长柄叉、圆头剪、镊子、钎子、小匙，称“蟹八件”。

看《红楼梦》里的螃蟹宴，写吃蟹、写相互打趣、写螃蟹诗，过程非常详细，唯独没写到吃蟹工具。想象一下，贾母、薛姨妈、王熙凤、林黛玉等一干人，以她们的矜持，肯定不会像刘若愚笔下的宫女、太监那样，用指甲剔蟹。再说了，她们的力道，怎能把蟹钳掰开？况且《红楼梦》问世的时代，“蟹八件”早就风行南北，一些人家嫁女，时兴的嫁妆中已经有“蟹八件”了。也就是说，此处虽然没有写吃蟹工具，但肯定用了工具。

工具发明出来，吃蟹才有“文吃”“武吃”之分。一般人家是“武吃”，即直接用手掰着吃。你看薛姨妈，她就说：“你不要让我，我自己掰着吃更香。”那“文吃”呢？便是借助工具。

由此我想到拍摄1987版《红楼梦》电视剧序集的时候，中秋节甄士隐请贾雨村来家里过节，两个人吃饭喝酒聊天，后来甄士隐还资助了贾雨村盘缠，让他进京赶考。那么，这顿饭该怎么吃？《红楼梦》里没有具体的描写。尽管小说里不写，电视剧可是很具象的，比如是圆桌还是方桌，用的什么餐具，上的什么餐食，都要确定下来。袁枚在《随园食单》里引用过一句古语“美食不如美器”，拍电视剧，“美器”尤为重要。那时令怎样表现？中秋节除了拍月亮，还得把时令菜给摆出来吧？什么时令菜最具代表性？当然是螃蟹了，螃蟹的颜色又好看，“堆盘色相喜先尝”嘛。

那么，问题来了：两个人是“武吃”还是“文吃”？如果“武吃”，一边掰着，一边啃着，一边聊着，显得太不雅，还是得“文吃”。这就给道具组出了难题：到哪儿去找“蟹八件”？

蟹年年有，但回到拍摄《红楼梦》的上世纪八十年代初，对绝大多数平民百姓来说，吃蟹是个遥远的记忆。吃蟹都难，就更别提“蟹八件”了，整整一代人，几乎谁都没见过。

记得梁实秋的《雅舍谈吃·蟹》中有言：“食客每人一件小木锤，小木垫，黄杨木制，旋床子定制的，小巧合用，敲敲打打。”这说的是民国年间的普通食肆。大馆子的排场可不一样，不止“蟹八件”，吃蟹的“家什”最多有六十四件。当然，甄士隐家用不着这么多，但怎么也得有两套“蟹八件”吧？

忽然，我想起家里老一辈人说的他们当年在北京“正阳楼”吃蟹的光景。正阳楼是北京“八大楼”之一，以提供时应季的蟹闻名。余生也晚，没赶上那个时代，除了小时候吃过几次家里红烧的山东、北京产的小螃蟹，并未见过正经的肥蟹。到了拍摄《红楼梦》的年月，就连那种红烧小螃蟹也睽违多年。

当年，正阳楼的蟹是从哪儿来的？从白洋淀。天津附近有个胜芳镇，就在白洋淀边，水网交错，好似北方小江南，鱼、虾、蟹的产量很高。正阳楼早早从胜芳镇订好整季的蟹，每年一到吃蟹的季节，天天往北京送。在正阳楼吃蟹，用的就是“蟹八件”。

我把这件事跟中央电视台的老台长戴临风说了，他带我去看了正阳楼。可惜，彼处早已不做这个生意，连大厨都没见过“蟹八件”。失望归来，我真的想不出还能去哪里搜求，只好让道具组问问外贸部门，他们出口螃蟹换汇，没准连带着出口一些“蟹八件”。结果，还真在北京工艺美术品总公司找到了，他们只有一套“蟹八件”，是留着做外贸订单的，就这么一套样品，让我们给借过来了。

“蟹八件”摆出来，相当好看。但序集拍完送审时没通过，理由有些荒唐：什么甄士隐、贾雨村的，都一集了，“宝黛钗”还未出场，这“皮儿”也太厚了。结果，序集被砍掉了，连带我们好不容易找来的“蟹八件”，也被砍掉了，真可惜。