

季市心情

## 墨香里的“蟹”逅

□ 高低

自古以来,蟹便以其鲜美的肉质和丰富的营养价值,赢得了古人的青睐。然而,古人对蟹的热爱,早已超越了简单的口腹之欲,它成为了文人雅集中不可或缺的风雅之物。

宋代大文豪苏东坡,便对蟹情有独钟,他曾赋诗云:“堪笑吴中馋太守,一诗换得两尖团。”这里的“尖团”,便是对蟹钳与蟹脐的生动描绘,形象地展现了蟹的特有形态。在那个诗意盎然的年代,品蟹、咏蟹,成为了文人墨客秋日里的雅集盛事,蟹,似乎也成为了文人风骨的象征,承载着他们对生活的热爱,对自然的敬畏。

蟹的味道,是秋天独有的

馈赠,它融合了鲜、甜、香、嫩等多重口感,每一口都是对味蕾的极致诱惑。

蟹的烹饪方式繁多,从清蒸到醉蟹,从蟹粉小笼到蟹黄豆腐,每一种做法都是对蟹之鲜美的极致追求。清蒸蟹保留了蟹的原汁原味,肉质细嫩,入口即化;醉蟹则以其独特的酒香和鲜美的口感,让人回味无穷;蟹粉小笼和蟹黄豆腐,则将蟹的鲜美与面食、豆腐的细腻完美融合,成为了不可多得的美味佳肴。品尝之间,仿佛能听见秋风的低语,感受到水乡的柔情,仿佛能穿越时空,与古人共品蟹之美味。

在中国传统文化中,蟹常

被赋予吉祥、长寿的寓意。如“甲壳虫,长命百岁”之说,便是对蟹的美好祝愿。同时,蟹的横行霸道,也被文人赋予了不畏强权、特立独行的象征意义。明代画家徐渭的《黄甲图》,便以蟹与菊为题材,借蟹之“甲”与科举之“甲”谐音,寓意科举高中、仕途顺畅;同时,菊之傲霜与蟹之横行,又共同传达了文人不屈不挠、追求自由的精神风貌。

在现代社会,蟹依然受到人们的喜爱和追捧。汪曾祺,这位水乡之子,在其笔下,蟹不仅是餐桌上的美味,更是连接水乡生活与自然风光的纽带。他深情地写道:“秋天,是吃蟹

的季节。我的家乡是水乡,蟹多得很。每年秋风一起,河滩上便布满了捕蟹的竹篓。”寥寥数语,却勾勒出一幅水乡秋日捕蟹的生动画面。

在现代作家中,也不乏对蟹情有独钟者。如作家阿城在其散文中写道:“蟹壳上的图案,如同古代的文字,诉说着岁月的故事。每一只蟹,都是一部活生生的历史。”这样的描述,不仅展现了蟹的形态之美,更赋予蟹以深厚的文化底蕴。

在墨香四溢的书卷里,与蟹的每一次邂逅,都不仅是对味蕾的极致挑逗,更是一次心灵的洗礼,一次文化的深度探索。

诗画廊

### 钗头凤

□ 史建强

荃萃庭,  
流波情,  
一夜西风满地金。

欢愉短,  
幽思长。  
离愁别绪,  
几日神伤。  
凉、凉、凉。

秋光明,  
丹桂馨,  
采得一枝入旧瓶。

花有期,  
人空忙。  
好景难再,  
何不尽觞。  
香、香、香。



金秋“丰”景正好

金艺文 摄

海潮



往事悠悠

## 挑稻“别苗头”

□ 王永冲

农谚说:“寒露住水稻,霜降一齐倒。”旧时,割下来的水稻,趁着天晴,晒上二三天就捆扎起来,挑到晒场上,或脱粒,或堆码好。

挑稻,一道费力气的农活。七八个男劳动力挑稻,大家一路快走,甚至小跑着。为什么?这活约定俗成——领头的,也叫“先落地头”者优先。只见他眼睛冒着光,一只脚刚踩到地里,伸手已经抓起一个稻,然后敏捷地接二连三,往右胳膊里一掰,再快速抓起三五个稻子,差不多到装担子的最佳位置了,丢下稻子,将扁担一扔,眼观四处,把整担的几十个稻子全部抓过来,聚集在身边,接着松开担绳,将其中的一根捋直了,把钩子往泥里一插,开始装担了,4个齐头,然后掉过头,总共三个层次,或四个层次,系担绳了,胳膊

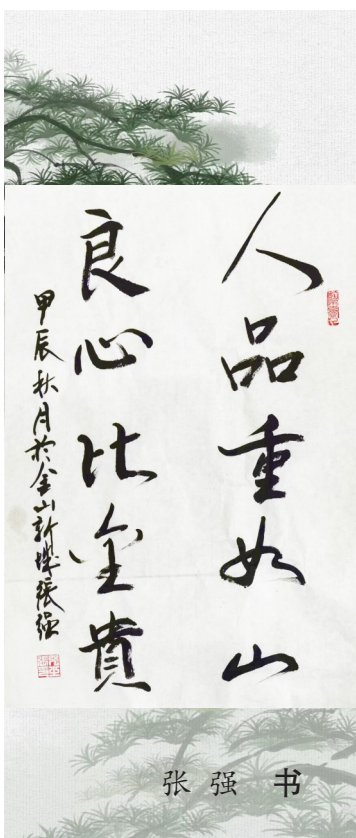
肘用力那么往下一压,不等“反弹”,双手使劲一拉绳子,扣上绳结,然后装另一头……落后者无可奈何、眼巴巴地往远处走。让过了一圈又一圈,待走到差不多属于自己的位置,哇塞!领先者早已任务“过半”了,甚至把扁担举手里了。

出现这样的情景,大抵有两种情况:一是有年轻后生“初生牛犊不怕虎”,口出狂言得罪了中年人,他们要拿出“看家本领”教训一下对方。二是生产队粮食产量,年终分配等连年没有起色,大队党支部就从隔壁生产队调来一位生产队长,社员们心中不服,他们私下商议,要给新队长“一点颜色看看”——如果你赢了,买你账;如果你输了,“乖人对乖人”,以后对社员客气点……

此时此刻,有志者不声不响、不

卑不亢,或跻身中间,或抢占第一梯队。有人为了显示自己有能耐,还故意谈笑风生。可有年轻人却不行了,渐渐落伍了。更倒霉的“压末担”来了!即刚刚挑的那块地,远远望去剩下不多了,有人发号施令了:“阿啥,地角落里还剩下担稻,你一个人去好了!”

殊不知,人的视线有个近看大而多、远看小而少的“误区”——装担头了,越看越不行,实在太多了,留一点吧,可人家说好了只是一担,太没有面子了。无奈之下全部装上去,嗨!扁担刚上肩头,就觉得腰直不起。咬紧牙关,使出吃奶的力气,右肩换左肩,左肩再换回右肩,满头大汗,气喘吁吁,终于熬到了场角,扔下担子……不经意一转头,看见有人正掩脸发笑呢!



张强 书