

寒露，秋意闌珊蟹飄香

何志平

這兩天雖已過寒露，香港天氣依然熱。俗話說，秋風起，露水寒，天宇之下，萬物皆感其變，此時菊花黃、柿子熟、楓葉紅、秋蟹美，正是吃蟹的好時節。

「蟹是美味，人人喜愛，無間南北，不分雅俗。」人們在登高望遠、遍尋斑斕秋色、沉醉於丹桂馥郁芬芳之後，最實在的就是於美食中品味生活的真諦。然而三餐四季，大凡世間寶物，都是天地造化，螃蟹更是一種時令性很強的食物。所謂「寒露發腳，霜降捉着，西風響，蟹腳癢」，天一冷，螃蟹的味道開始「正」了，蟹黃蟹膏豐腴肥厚，鮮美至極。當秋蟹上桌，一家人或三五知己圍坐，蟹香瀰漫，談天說地，歡笑盈盈。吃完了，再來一杯黃酒或紅酒暖胃，大概是晚秋最應該做的事了。

我是很喜歡吃螃蟹的。但幼時家貧，蝦蟹等海鮮水產對普通人家來說是可望不可及的存在。我第一次吃蟹，還是在上世紀七十年代留美期間。有年暑假，我在芝加哥郊外打暑期工，工餘與同學工友一起釣魚抓小螃蟹。煮熟後，那些小蟹吃到嘴裏全是土腥味。待八十年代回到香港，參加朋友宴請，才算真正首次領略到毛蟹（大閘蟹）之美味，從此學會吃蟹並徹底愛上了牠。猶記當時有一寧波籍老伯，嗜蟹如命，在吃蟹上很有一套，然因健康問題不能多吃。但他一有機會便邀大家去家裏吃毛蟹，我最高興的莫過於聽他講許多關於蟹的故事及常識。

相傳大禹在南下治水時，河神為阻止施工，施法放出眾多形狀兇惡的夾人蟲，瘋狂噬咬治水將士。人們鋤砸刀砍，仍見多不少，工

程進展緩慢。壯士巴解想出一條妙計，讓大家在城邊掘圓溝並灌進沸水。爬至此處的夾人蟲紛紛跌入溝中燙死，渾身通紅還散發誘人香味。巴解將甲殼掰開，味道竟更為濃烈，便大着膽子咬了一口，卻連連驚呼好吃，自此夾人蟲便成了家喻戶曉的美食。後來為感念巴解敢為天下先之功，且將其名「解」字凌於蟲之上，稱夾人蟲為「蟹」。意即巴解征服夾人蟲，是天下第一食蟹人。

每年寒露，螃蟹個頭大、殼薄、肉質細嫩，最適合蒸、煮、清炒或做成蟹粉，不少老饕專挑這個時令吃蟹。蒸蟹時需先以細繩將蟹捆住，防止蟹在熱鍋中掙扎逃竄及蒸後掉腿流黃。蒸煮時要注意肚朝上，並加入一些紫蘇葉、鮮生薑、黃酒，以解蟹毒，減其寒性。待水燒開，大火再蒸煮八至十分鐘，蟹肉已熟卻不會過爛。輕輕掰開蟹殼，豐滿蟹黃和雪白蟹肉便映入眼簾，蘸上醋薑，一口下去，滿嘴留香，鮮美與詩意在舌尖流淌，日子在蟹香裏慢成了最舒服的樣子。

老伯說，只有吃得有滋有味，才能活得有滋有味。他吃蟹極其認真，無論是蟹殼蓋，還是蟹腳內與蟹大鉗裏的肉，都能被他用剪刀、鑷子等條分縷析、絲毫不剩地挖個一乾二淨。其實，真正懂得欣賞蟹之美味的人，都是會細品慢嚼、有勇氣、耐心和一些情趣的。

螃蟹雙螯八足、身負盔甲，寓意特殊，一曰八方招財、富甲天下、縱橫天下，二是象徵科舉及第、前程似錦、官運亨通。中國人吃蟹最早可追溯到西周時代，距今逾兩千八百年歷史，食用方式分「文吃」「武吃」等。尤其到明代，文人雅士品蟹乃文化享受，賞菊吟詩談



▲豐子愷畫作《秋飲黃花酒》。

食時，人人皆備一套專用工具，蘇滬杭俗稱「蟹八件」。也就是腰圓錘、剔燒、剪刀、長柄斧、調羹、長柄叉、刮片和鑷子，具錘、鏹、鉗、鏟、匙、叉、刮、針等功能，是為文吃。武吃則不用任何工具，全憑手掰牙啃，往往一隻蟹啃完了，手裏或還留着蟹黃餘油，看似不雅，卻快樂無邊，講求個豪氣淋漓。

寒露食蟹品種多，風味也多。香港常見海蟹品種有遠海梭子蟹、花蟹、帝王蟹、鋸緣青蟳及廣東青蟹等，淡水蟹又有南海溪蟹、特有束腹蟹和陽澄湖大閘蟹等。清蒸蟹是最簡單的傳統吃法，能最大限度保持原汁原味，大閘蟹

是所有螃蟹之中味蓋百鮮、擁有最強烈滋味的。除此外，還有醉製、水煮、麵拖、醃製、油炸、炆焗等，也有將蟹肉蟹黃拆下作為主料或配料做菜，如蟹粉獅子頭、芙蓉蟹斗、蟹粉小籠包、清炒蟹粉、炒蟹黃油、油醬毛蟹、鍋仔蟹、蟹黃蒸蛋白等，以及將蟹斬件，加雞蛋、肥豬肉、香菜、蔥和陳皮先放鉢內蒸八成熟，再用烈火將外層焗至略焦等。最出名的駱克道避風塘炒辣蟹、一蟹三吃等，最大四斤多的菲律賓空運鮮活大肉蟹，以豆豉為主，蒜蓉佐吃，配以野生辣椒乾和新鮮朝天椒，以及多種香料秘製成的甘口焦香，脆而不糊，蒜香味與辣味、豉味完美結合，風味獨特。

後來因着工作關係，我結識了更多飲食界朋友及美食家，方知還有「蟹中之王」的廣東黃油蟹，其前身是膏蟹，屬青蟹雌性，單看外表無有不同，但煮熟後蟹身顏色介乎紅色與黃色之間，蟹身呈現橙黃色，通體又透出紅色，滿腔盡含金黃色稀油，甚至蟹殼、蟹爪關節處都泛有黃色油脂。其之頂級，更是單隻價格就高達幾千元。

近年，香港坊間大家族流行用一種食材，做出種種不同的菜，稱為某某宴，作為親朋好友相聚之盛宴。但以螃蟹入饌，蟹宴之稱儼然不夠。有人提議乾脆用三天三夜也吃不完的滿漢全席來形容，叫作「蟹滿漢」。可見寒露秋蟹，不僅是一道美味佳餚，更是一種生活方式和文化傳承。大家口中舌齒留香，眼裏星辰大海，這滋味，一半是口福，一半是心情，體味其中，便覺人間值得。

秋蟹之大美，怎樣都醉人，又何等使我神往！

黃氏家族百年珍藏亮相中大文物館

「嶺海墨林」呈現明清書畫意趣

重點
展品
(部分)

明、清時期的文人書畫作品，經過廣東地區藏家的收藏，再化私為公，讓今天的觀眾得以觀其風貌。「嶺海墨林——黃氏家族百年珍藏」展覽正在香港中文大學文物館舉行，展出超過100套書畫作品、古籍善本及文物，全面呈現明清時期中國藝術及書畫之發展，以及當時文人收藏意趣。展覽分兩期舉行，展期至明年3月22日。



▲展廳入口「小畫舫齋」園林模型。

大公報記者 劉 毅

清光緒二十八年（1902年），出身黃氏家族的黃兆南在廣州荔枝灣購地並築成「小畫舫齋」園林，建立收藏，為當時書畫家及學者文人交流雅集的場所。20世紀以來，黃氏家族在粵港兩地保存與延續文人傳統與收藏活動，最終於1997年由後人黃秉章慷慨捐贈予香港中文大學文物館，藏品由廣州遷移至香港。

現場再現「小畫舫齋」園林

香港中文大學文物館館長姚進莊在展覽導賞時表示：對於香港收藏界而言，黃氏家族收藏之重要性不言而喻。今次展覽展出黃氏家族多年來捐贈給香港中文大學文物館藏品，以彰顯他們化私為公的精神。

是次展出黃氏家族百年珍藏的藏品，收藏始於民國時期，跨越100年歷史，既反映本地先賢的風雅才才，也保存了廣東豐富的歷史文化。展品主要涵蓋書畫卷軸、古籍善本、器物等。

為了令觀眾更加立體感受黃氏家族之歷史和收藏淵源，展廳入口處即可見「小畫舫齋」園林模型，為展覽首個主題——「黃氏家族與小畫舫齋：家業源流」，以展示黃氏家族回流至廣州荔枝灣建造「小畫舫齋」的歷史。

展覽共分為十個主題，包括「黃氏家族與小畫舫齋：家業源流」「追蹤三吳：明代

蘇州及周邊地域的書畫」「衣袂翩翩：清初人物畫」「宗脈傳承：四王吳惲正統派（山水及花鳥畫）及嗣響」「江浙墨林：清代江南的多元面貌與新風」「頌節涵芳：粵地對明遺民書畫的推崇」「粵東風雅：廣東歷史、文化與藝術的保存」「南海衣冠：近代粵港名家」「滬上風華：海派書畫」以及「黃家墨緣：黃氏詩書畫的創作與活動」，追本溯源黃氏家族文物珍藏歷程，呈現多樣的書畫風格及流派傳承。

十個主題追溯收藏歷程

是次展覽的展品均來自黃氏家族多代成員在民國以降的收藏，以書畫為主，展覽名「嶺海墨林」寓意珠江三角洲一帶的水墨收藏。焦點展品包括：文徵明的《落花詩書畫》、八大山人的《臨二王帖》、吳歷的《鳳阿山房圖》等。除卻明清書畫之外，現場尚展出一份1940年的《大公報》版面，報道內容是「廣東文物展覽會」開幕。

黃氏家族成員黃兆鎮在抗日戰爭爆發之後，從廣州來到香港，是「廣東文物展覽會」借展人之一，足見其對香港文化事業的支持。

此外，展覽圖錄《嶺海墨林——黃氏家族百年珍藏》（上、中、下冊及別冊）由香港中文大學文物館出版，涵蓋文物館研究團隊以及一眾專家學者對黃氏家族這批藏品的



宋版孤本古籍《左氏摘奇》
此卷《左氏摘奇》為宋代刻本，全國僅見此孤本，是宋人胡元賀根據《春秋左傳》編輯摘錄字句並註釋，明末清初時被潘允端等人遞藏，後為黃氏家族收藏，足見晚清廣東鄉紳對於收藏藏書的重視。



八大山人作草書《臨二王帖》
八大山人作為遺民宗室，他們的書畫藝術十分受到後人關注。他們臨摹多家書法作品，卻不拘泥於形似，而是開拓一種新興書寫潮流。這件作品為八大山人拼合及臨習閣帖中不同的二王書法作品，體現晚年書法之風。

的研究，所編撰的學術專文、藏品說明等，既詳細介紹藏品、鑒藏的歷史，亦揭示了少少書畫對後世的重要影響。圖錄現於文物館書店和網上書店銷售。

部分圖片：大公報記者劉毅攝

展訊

「嶺海墨林——黃氏家族百年珍藏」

展期：即日起至2026年3月22日（第一期：即日起至10月19日、第二期：10月20日至明年3月22日）

地點：香港中文大學文物館

話你知

黃氏家族

黃氏家族原籍廣東台山，於清光緒二十八年（1902）在廣州荔枝灣購地並築成「小畫舫齋」園林，建立收藏，齋中收藏民國時期廣東一帶流傳的古代書畫名品、古籍善本及文物，聲名日高。20世紀以來，黃氏家族在粵港兩地保存與延續文人傳統與收藏活動。

1999年至今，黃氏家族後人多次把家族珍藏的書畫及文物惠贈香港中文大學文物館。



► 展廳現場。