



吃蟹本不一定非得佐以绍兴酒。我有一友吕红庆，老家在高淳县。我记得有一年到南京小聚，他特意请人从老家带来固城湖螃蟹，我们找了一家承接来料加工的馆子，点了几个菜，请老板蒸上螃蟹。酒，是我与他在临近一家销品茂的超市里买的绍兴花雕，品牌也是人尽皆知的，酒标上标着“五年陈”。没想到吃螃蟹前旋开瓶盖，竟然约略有些醋意——酸酸的。再仔细看看标签，出厂也不过一年。大抵如今瓶装黄酒也是有保质期的——三年、五年、十年的都有，一般灌装加饭、特加饭、花雕这样的半干型黄酒原酒者，保质期起码五年。这酸酸的感觉，可能原因瓶盖太松？保存不当？总之，这酸味确实呈现在嗅觉、口感中。好在这酒请店家热来喝，并且热的时候先放了些姜片之类，也算勉强凑合。

不得不提一句，现在市场上许多瓶装黄酒属于调配酒，看配方里，诸如蜂蜜、枸杞甚至姜、话梅之类并不少放，甚至还有放某些甜味剂的。在我看来，这些酒酒体肯定单薄，酒精度数偏低——大约11度到13度。要知道，老底子江南一带家里热黄酒喝，姜片、话梅之类，恐怕是酒质普通的加饭酒的标配。真若到了花雕这一级别，或者由半干型和甜型黄酒勾兑的诸如太雕之类好酒，是无需放这些劳什子的。从李寻的品蟹吃酒观点出发，我倒是建议朋友们可以试试太雕——就是孔乙己爱喝的那种酒罢。

还有人喜欢动辄红酒上席。如今市面上，老世界、新世界、国产，都有好红酒。可问题在于红酒配红肉才是正道。红酒配海鲜来吃，本身就

洋盘——口腔里会有股涮锅子水味儿。吃大闸蟹更不可配红酒。干白倒是可以，似乎某些半干白更有滋味，还便宜。不过，白葡萄酒适合冰饮，也许配醉蟹，或者一些蟹粉菜，为美。

够劲还得是烧酒

台湾地区美食作家焦桐曾言，吃蟹无酒难免寂寞，不论黄酒、白酒，口腔间存留的腥香随酒味荡气回肠。喝什么酒不必太执着。他还举了前辈、从大陆到台湾生活的唐鲁孙文章中的段落，称唐鲁孙认为吃大闸蟹“最好是喝双沟泡子酒、锦竹大曲或贵州茅台”。我总感觉唐鲁孙那“锦竹大曲”，或许是笔误，或者当年台湾《联合报》副刊的排字错误。正解或为绵竹大曲。

当年“大曲酒”，是烧酒作坊中的高端产品。如今，绵竹大曲的高端版本早已包装成剑南春，而一般商超里的绵竹大曲，其实是低端产品了，甚至是“姑爷酒”。何所谓“姑爷酒”？民间对用固态发酵酒与食用酒精或者液态发酵酒勾兑者的“昵称”也！可见，此“大曲”非彼“大曲”。再看“泡子酒”，系当年烧酒作坊里衡量酒质的一种说法——原酒加浆时酒花多，达到五层花的叫“堆花烧酒”，三层花的叫“泡子酒”。从唐鲁孙文章可见，食大闸蟹佐以的——双沟泡子酒来自江苏，“锦竹大曲”可能来自四川，茅台自然是贵州酒。可见中国各地蒸馏白酒中的妙品，都可与蟹搭。回想吕红庆有次邀我至高淳，进固城湖，在湖上一艘渔船上吃蟹。当时渔家掏出一瓶自饮的双沟大曲，

算是给我等的赠饮——当然这已经是几块钱一瓶的“姑爷酒”了。我们当时怕在湖中不胜酒力，谢过渔家而没有来上一口。

唐鲁孙还曾列举北京的海淀莲花白、同仁堂五加皮、上海的绿豆烧，认为也可以配蟹。很可惜源于清道光年间的庄源大绿豆烧，后并入中国酿酒厂，再后来已渐失传。至于北京的莲花白，其实和五加皮类似，属于配制酒。如今起码北京地产的莲花白已颇为少见。

1956年出生于高雄的焦桐，早年曾在金门当兵。当时曾与同在金门当兵的同窗好友一起在岛上的“山东酒楼”吃螃蟹、喝高粱。现在想来，金门高粱酒，系早年印尼华侨叶华成引入大陆酒曲，以大陆烧酒酿造蒸馏之法而成一派名酒，相对来说，滋味颇似大陆清香型白酒。这么看来，汾酒、二锅头等清香型白酒，也是适合与大闸蟹配的。

我甚至以为，除了十几块钱一小瓶的那种食用酒精勾兑的韩国烧酒以外，几乎所有经过发酵、蒸馏过程的烧酒都是适合佐蟹的——广东双蒸、玉冰烧适合，琉球泡盛也适合；威士忌、伏特加适合，白兰地也适合，甚至杜松子酒也是适合的。

配蟹之酒，类比较蟹之醋。都是发酵食品，现在一些卖大闸蟹的，配以蟹醋，看上去非常讲究，实际上呢？唐鲁孙称，镇江醋加少许姜末即可。我家里有人喜欢在半碗自己调制的蟹醋里加四分之一碗糖。我总觉得这有点儿过了。尽管大闸蟹也是取清甜之滋味的，倒也未必如此追甜。食蟹，有时候本味犹胜蘸了醋的。姜、醋无非去腥、压寒，蟹席上若有好酒，这姜、醋二者皆可抛也。■