

吴地名蟹考述

——兼论阳澄湖蟹品牌文化的形成

王卫平 冯 燕

(苏州大学 社会学院, 江苏 苏州 215123)

【摘要】吴地水系发达,土肥水广,蟹资源丰富,尤其太湖蟹、紫须蟹、阳澄湖大闸蟹等珍品名蟹,闻名一时。由于社会生态环境的变化,吴地蟹类的发展也受到一定的影响。除阳澄湖大闸蟹外,其余名蟹已是盛名不再。本文在爬梳历史文献的基础上,对于吴地名蟹进行考订整理,并由此探究阳澄湖大闸蟹得以盛名远扬的原因。

【关键词】吴地;名蟹;阳澄湖大闸蟹;品牌

【中图分类号】S-09;K207 **【文献标识码】**A **【文章编号】**1000-4459(2020)01-0119-06

Research on Wu Area well-known Crabs

——Concurrently Discussing the Formation of Yangcheng Lake Hairy Crab Brand Culture

WANG Wei-ping FENG Yan

(School of Sociology, Soochow University, Suzhou 215123)

Abstract: The Wu area has developed water system, the soil is fertile, the water is wide, and the crab resources are rich, especially the rare crabs, such as Taihu Crab, Purple Beard Crab, and Yangcheng Lake Hairy Crab are famous. Due to changes in the social ecological environment, the development of Wu area crabs has also been affected to some extent. With the exception of Yangcheng Lake Hairy Crabs, the other named crabs are no longer celebrated. Based on a review of historical documents, this article reviews and organizes Wu area well-known crabs, and explores the reasons why Yangcheng Lake Hairy Crabs are so famous.

Keywords: Wu area; well-known crabs; Yangcheng Lake Hairy Crabs; brand

吴地江河纵横,水系发达,蟹资源丰富,可谓“江湖海浦皆有之”^①。尤其吴地优越的生态地理环境孕育出了各具特色的优质蟹,世人皆称名品。宋代高似孙在《蟹略·蟹品》中专记有“吴蟹”一节,对昆山郁洲蟹、吴溪紫蟹评价甚高,直言“姑苏娄县即昆山也,有郁州吴塘,蟹特肥大”,并引用杜牧诗来夸耀紫蟹,曰“越浦黄柑嫩,吴溪紫蟹肥”^②。此外,太湖蟹、潭塘蟹、阳澄湖大闸蟹等也是广受世人追捧的吴地名蟹。但由于社会生态环境的变化,蟹类的活动和发展受到一定的影响,现今这些历史上的吴地名蟹,除阳澄湖大闸蟹名满天下外,其余多数产销艰难,有的甚至濒临绝迹,盛名早已不复存在。

吴地蟹资源如此丰富,且早已成为人们日常生活的组成部分,但迄今为止,学术界对这一领域并未

[收稿日期] 2019-12-21

[作者简介] 王卫平(1962—),男,苏州大学社会学院教授、博士生导师,主要研究中国社会史和江南区域史;

冯 燕(1996—),女,苏州大学社会学院专门史专业硕士研究生。

① [宋]范成大撰,陆振岳校点:《吴郡志》,江苏古籍出版社,1986年,第433页。

② 钱仓水校注:《蟹谱》(蟹略)校注,中国农业出版社,2013年,第115-116页。

有深入的研究,尤其缺少从历史文化角度进行的考察^①,从而使得一些曾经遐迩闻名的吴地名蟹湮没于世,更有名蟹在现今著作中出现诸多基本史实的混淆和错误,即便是如今享誉全球的苏州名片阳澄湖大闸蟹,今人对其发展源流的叙述也多有谬误^②。有鉴于此,本文在爬梳历史文献的基础上,对吴地名蟹的产生、发展情况进行考订整理,澄清讹误,辨明是非,并由此探究阳澄湖大闸蟹得以盛名远扬的原因,同时希望为解决现实问题,发展吴地名蟹文化产业,尤其是进一步发展阳澄湖大闸蟹文化产业,给予启示和借鉴。

一、吴地食蟹史梗概

吴地蟹史悠久,最早可追溯至春秋时期。《国语》中就记载有吴地“稻蟹不遗种”^③。吴地俗谚有“虾荒蟹乱”之说,“蟹乱”正是基于“稻蟹不遗种”的缘故,后来“蟹乱”意指荒年。可见,早期人们并未将蟹作为一种美食对待,反而将其视为一种恶兆,蟹多不喜。这从现今苏州各地关于蟹的传说中也得到证实。如关于阳澄湖大闸蟹来历的传说,一说是心肠歹毒的解仙姑意图破坏龙女夫妻恩爱生活,而被龙王惩罚沉入水底,变成无肠怪物^④,世人称其解虫,也就成了蟹;另一说则是强抢民女的王财主和官兵遭上天惩罚,沉入水底,变成在湖底横行的蟹^⑤。在两则传说中,蟹皆从让人痛恨的反面人物变化而来,并且被用无肠、横行等贬义词加以形容。可见在较早的时代,螃蟹是多么地被吴地人所不喜与厌恶!

但在发现蟹的美味后,吴人对蟹的态度逐渐发生转变,食蟹之风开始盛行。在昆山巴城食蟹第一人“巴解”的传说中就有所体现。自巴解食用此“夹人虫”觉得异常鲜美后,人人畏惧的“夹人虫”扬名四方,取自“解虫”之意的蟹,变成了家喻户晓的美食^⑥。此虽系传说,但其后吴人喜食螃蟹却是事实。为了更好地品尝蟹,吴人不断钻研制蟹法,所研制的“糖蟹”在历史上享有盛誉,隋朝时即曾作为贡品敬献,并且将镂金龙凤花贴在盘上搭配糖蟹^⑦。足见当时蟹在人们心目中的地位之重要。吴人对蟹的喜爱甚至到了“嗜蟹”的地步。《吴郡志》载食蟹会发风生疾,但苏州人陆龟蒙和好友皮日休仍爱食蟹,并将喜爱之情流露于笔端,皮日休诗云“病中无用双螯处,寄与夫君左手持”,陆龟蒙也有“药盃应阻蟹螯香,却乞江边采捕郎”之句,使得范成大感慨“盖吴人所嗜也”^⑧。

① 目前学界少有关于吴地名蟹的专门研究,一些学者仅是从文学的角度对有关吴地名蟹的诗词散文辞赋等进行注解,侧重于解读吴地文人品蟹的饮食文化和闲适生活,如鲁德俊所著《说蟹文谈》和《蟹诗谈艺》,潘君明选注《苏州历代饮食诗词选》等。其中涉及“阳澄湖蟹”较多,包括阳澄湖蟹的养殖、捕捞、销售、食用、产业发展等,如陈益《阳澄湖蟹经》、邹国华《阳澄湖蟹志》、苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会所编《世说蟹语阳澄湖大闸蟹》以及赵红骑所编《大闸蟹》。但其皆是在地方政府和阳澄湖大闸蟹行业协会的帮助下推出的文化普及读物,缺少研究深度。在阳澄湖蟹的研究中比较深入的,是部分学者从产业管理的角度,对阳澄湖蟹的品牌创建、维护、发展和产业化的相关问题进行的研究,至于从历史文化角度进行的研究则基本未见。

② 今人对阳澄湖蟹的溯源有多种说法。或追溯至隋唐时期,如《阳澄湖蟹志》(第10页)中仅凭《清异录》所记“炀帝幸江都,吴中贡糟蟹、糖蟹”,认定“隋朝时,阳澄湖大闸蟹已作为贡品。”明显缺乏对吴地名蟹种类的认识。或追溯至明清时期,如《苏州文化手册》(第522页)记述,“阳澄湖清水大闸蟹最佳,乾隆年间常熟县志就称其‘巨而美,俗称金爪’。”事实上,此蟹为常熟名蟹“潭塘蟹”,虽与后来的阳澄湖蟹同名,称为“金爪蟹”,但实为两种蟹。更有甚者将传说作为事实证据,如《中国地理标志产品集萃·水产品》(第4页)“阳澄湖大闸蟹历史悠久,可追溯到距今4000多年前天下第一食蟹人”。凡此种种,皆是将史实断章取义,缺乏考证,存在诸多舛误。

③ 徐元浩撰,王树民、沈长云点校:《国语集解》,中华书局,2002年,第582页。

④ 蟹是有肠的生物,但是肠过于细小难以发现,古人皆称其无肠,并雅称其为“无肠公子”。

⑤ 潘君明:《苏州经典美食传说》,古吴轩出版社,2018年,第49-53页。

⑥ 杭颖编:《昆山文史一百问》,学林出版社,2013年,第154页。

⑦ [宋]陶谷撰,李益民等注释:《清异录 饮食部分》,中国商业出版社,1985年,第16页。

⑧ [宋]范成大撰,陆振岳校点:《吴郡志》,江苏古籍出版社,1986年,第434页。

隋唐以后,吴地食蟹之风一直未曾中断,且愈来愈甚。吴地精致的饮食文化促使吴人不断追求更好的蟹味,由此品状优良、口感极佳的蟹品,逐渐受到吴人的青睐,成为了众人口中的“名品”。尤其在宋以后,吴人不仅嗜蟹,更嗜名蟹,吴地名蟹也由此开始扬名于世。

二、吴地名蟹类别及特色

吴地河网密布,湖泊众多,于蟹业而言,有着得天独厚的自然生态环境,而不同的湖泊河港也孕育出了各具特色的蟹品。吴地名蟹大致因产地命名,主要有以下类别。

1. 太湖蟹

太湖蟹出于太湖,早在宋代已有名气,《蟹略·湖蟹》云“淞苕之蟹,太湖蟹也”^①,并附上陆游诗“尚无千里尊,敢觅镜湖蟹”,表明太湖蟹的珍贵。[明]王鏊《姑苏志》载:“蟹,凡数种,出太湖,大而色黄,壳软,曰湖蟹,冬月益肥美,谓之十月雄。”^②此后,地方志中多有记载。太湖蟹的主要特点在于体大、色黄、壳软。其“体大”尤为出名,据《蟹略·大蟹》载,震泽渔人曾捕得一蟹,蟹“大如斗”,可见太湖蟹“体大”绝非虚名。世人对太湖蟹有很高的评价。高德基《平江记事》言:“吴中蟹味甚佳,而太湖之种差大,壳亦脆软,世称湖蟹第一。”^③沈偕写诗赞美太湖蟹,“黄秔稻熟坠西风,肥入江南十月雄。横跪蹒跚钳齿白,圆脐吸肋斗膏红”;陆游也曾写诗“蟹束寒蒲大盈尺,鲈穿细柳重兼斤”,表达了对太湖蟹的喜爱之情。

2. 紫须蟹

紫须蟹出于汾湖中,人们发现和食用较早。唐时杜牧《吴兴诗》曰“吴溪紫蟹肥”。因其蟹须为紫色,称紫须蟹。弘治《吴江志》谓:“惟出于吴江汾湖者,谓之紫须蟹,特肥大有及斤一枚者,他处罕有。”^④洪武《苏州府志》、《姑苏志》等皆言其“盛”。除紫须、体大外,紫须蟹爪亦有特色。康熙《吴江县志》称:“紫须蟹,出分湖,凡蟹俱以腹贴泥而行,惟分湖蟹,耸爪而行,如兽然。”^⑤紫须蟹其味甘香,他处罕有,盛名远扬,深受众人喜爱。乾隆《吴江县志》曾言“汾湖蟹味甘香而不腥,盖他处绝无,故名最著。”^⑥文人墨客为紫须蟹写下了众多诗文。陆游诗盛赞“团脐磊落吴江蟹”;宋祈诗称“秋水江南紫蟹生,寄来千里佐吴羹”;[元]郭鄆言“请君听说吴江蟹,除却吴江无处买”;周永年诗“肥为甘黄稻,鲜尤贵紫须”,无一不是对紫须蟹的称赞。

3. 蔚迟蟹

蔚迟蟹出于昆山蔚州村,早在宋《蟹谱·郁洲》中就专门提及,“江浙诸郡皆出蟹,而苏尤多。苏之五邑,娄县为美,即昆山也。娄县之中,生郁洲吴塘者,又特肥大。”洪武《苏州府志》也曾记载:“昆山之蔚洲吴塘所产特肥大,以及斤一枚为贵,团脐者尤充实。”^⑦蔚迟蟹除肥大外,还有壳软、易于存放的特点,可放到元宵时成“看灯蟹。”^⑧万历《昆山县志》言其“壳软而味佳。”^⑨嘉靖《昆山县志》说“土人藏之至元宵日,鬻于市俗,谓看灯蟹。”^⑩

4. 潭塘蟹

① 淞苕指淞陵(今江苏吴江)和苕霅(浙江湖州)两地相邻,均在太湖边上——参考钱仓水校注:《〈蟹谱〉〈蟹略〉校注》,中国农业出版社,2013年,第120页。

② 正德《姑苏志》卷14《土产》,《江苏历代方志全书·苏州府部》第7册,凤凰出版社,2016年,第116页下栏a。

③ [明]杨循吉等著,陈其弟点校:《吴中小志丛刊》,广陵书社,2004年,第23页。

④ 弘治《吴江志》卷6《土产》,《江苏历代方志全书·苏州府部》第93册,凤凰出版社,2016年,第61页。

⑤ 康熙《吴江县志》卷17《物产》,《江苏历代方志全书·苏州府部》第95册,凤凰出版社,2016年,第83页下栏b。

⑥ 乾隆《吴江县志》卷5《物产》,《江苏历代方志全书·苏州府部》第97册,凤凰出版社,2016年,第251页下栏a。

⑦ 洪武《苏州府志》卷42《土产》,《江苏历代方志全书·苏州府部》第5册,凤凰出版社,2016年,第404页。

⑧ 元宵为农历正月十五,民间有看灯会的风俗,因此这时的蟹被称为“看灯蟹”,很是珍贵。

⑨ 万历《昆山县志》卷2《土产》,《江苏历代方志全书·苏州府部》第84册,凤凰出版社,2016年,第271页上栏a。

⑩ 嘉靖《昆山县志》卷1《土产》,《江苏历代方志全书·苏州府部》第84册,凤凰出版社,2016年,第20页上栏a。

潭塘蟹出于常熟潭塘,也称“金爪蟹”。明代方志中多有提及,并夸赞味美。弘治《常熟县志》曰:“蟹,湖乡多有之,惟潭塘者,壳软味佳,尤胜。”^①嘉靖《常熟县志》亦说,“蟹出邑之潭塘湖乡,巨于常蟹,味腴美”。潭塘蟹最大的特点在于爪,“叠于竹笼其爪拳缩,不露。”^②因其爪向内,所以被称为“禁爪”,后又被称为“金爪”蟹。众多文人墨客都喜爱潭塘蟹,并写诗文赋情。许朝曾有诗云,“风味九秋劳客梦,潭塘金爪蟹如盘”;方熊诗谓“更爱潭塘金爪蟹,秋深好佐菊花杯”;清代郑光祖予以极高评价:“潭塘金爪蟹,白净而肥,不腥而香,洵深秋异品。”^③

5. 阳澄湖蟹

阳澄湖蟹出于苏州阳澄湖,现常被称为阳澄湖大闸蟹。虽然现在已经名扬海内外,但实际上阳澄湖蟹直到清中晚期才名声渐起。这也与阳澄湖群形成发展有关。据学者研究,阳澄湖曾为陆地,旧时为阳城县,大致在宋时,因洪水泛滥等原因才逐渐从陆地变成湖泊^④。这就使得阳澄湖蟹的成名较其他名品蟹稍晚,现今有人将阳澄湖蟹追溯至隋唐乃至更早以前,显然是站不住脚的。从笔者了解的文献来看,较早提及阳澄湖蟹者应是乾隆《昆山新阳合志》:“蟹,出蔚洲村者曰蔚迟蟹,大而肥美……今出雉城、阳城二湖中者其味尤良。”^⑤阳城湖即阳澄湖,阳澄湖蟹甫一出场即有美誉,可与蔚迟蟹相媲美。道光《昆新两县志》记载:“今则出阳城湖商洋潭者为上,善藏以俟元宵鬻之,俗谓之看灯蟹。”^⑥同是道光年间的《元和唯亭志》亦说,“蟹,诸湖俱有,出阳城湖者最大,壳青脚红,名金爪蟹,重斤许,味最腴。”^⑦直接点出了阳澄湖蟹青壳、金爪的特点。阳澄湖蟹深受世人喜爱,寓居于阳澄湖畔的清代诗人黄子云写有《食蟹歌》,其中“西湖^⑧湖蟹兴高秋,品饌独此生平求”,表露自己喜爱阳澄湖蟹的心声。

总而言之,上述名品蟹各具特色,但皆因口味极佳而受到吴地人们的喜爱。吴地文人墨客为其挥洒笔墨,书写喜爱之情,使其声名远扬,慕名而来者络绎不绝。值得关注的是,阳澄湖蟹出世虽晚,但后来居上,声名之盛,盖过其余诸蟹,以致人们只知有阳澄湖蟹而不复知有其他名蟹。

三、阳澄湖大闸蟹品牌的形成

阳澄湖蟹虽属后起之秀,清中期以后才见记载,甫一出场即迅速走红,声名显赫,盖过曾经广为人知的太湖蟹、紫须蟹、蔚迟蟹等。如今“阳澄湖大闸蟹”更是成为地理品牌标志^⑨。究其原因,约有以下数端:

1. 其它名蟹的没落凸显出阳澄湖蟹的价值

从史料记载来看,曾经名满吴地的紫须蟹、蔚迟蟹、潭塘蟹等虽至民国时期仍有美名,但却难以与阳澄湖蟹匹敌,其中原因应与其他名蟹的品质变化有关。如吴江汾湖紫须蟹,《清稗类钞·饮食类》指称:

① 弘治《常熟县志》卷1《土产》,《江苏历代方志全书·苏州府部》第52册,凤凰出版社,2016年,第220页。

② 嘉靖《常熟县志》卷4《物产志》,《江苏历代方志全书·苏州府部》第53册,凤凰出版社,2016年,第480页上栏b。

③ [清]郑光祖:《一斑录》,中国书店,1990年,第755页。

④ 倪华、吉磊:《从文化遗址看阳澄湖地区环境变迁与湖群形成》,《湖泊科学》1997年第1期。

⑤ 乾隆《昆山新阳合志》卷8《物产》,《江苏历代方志全书·苏州府部》第87册,凤凰出版社,2016年,第502页上栏。

⑥ 道光《昆新两县志》卷8《物产》,《江苏历代方志全书·苏州府部》第88册,凤凰出版社,2016年,第392页下栏b。

⑦ [清]沈藻采编撰,徐维新点校,唯亭镇志编纂委员会整理:《元和唯亭志》,方志出版社,2001年,第40页。

⑧ 西湖即阳澄湖,其时住湖东边的乡人称其为西湖。

⑨ 关于阳澄湖蟹何以称为“闸蟹”?民间有不同说法。曾经担任过苏州市委宣传部长的俞明先生撰有《桂拂清风闸蟹香》一文,其中有谓:“为什么叫‘闸蟹’?有人以为是因闸捕捉而得名,实为谬误。闸蟹,原本叫‘煤蟹’,煤即闸,下油锅,下汤煤,都叫做‘煤’,吴语的‘闸’音为入声‘士洽切’,北方称油条为‘馓子’,南方叫‘油炸桢’,下汤锅煮一回,吴语叫‘闸一闸’,闸蟹名称由来大致如此”。载《瞭望》1988年第47期,并收入氏著《姑苏烟水集》(上海人民出版社,1990年)一书。

“汾湖蟹之脐紫,肉坚实而小,为江南美品,不减松江鲈脍也,宜以酒醉之,不宜登盘作新鲜味也。”^①曾经“特肥大有及斤一枚者”,如今却成了“小”蟹,乃至“不宜登盘作鲜”,也即在重要场合上不了台面,这恐是紫须蟹品种变异所致。昆山的蔚迟蟹似乎也由于各种原因,变成了“小”蟹。据《申报》载文,“昆山蔚洲村有蔚迟蟹,油重膏溢,风味不减湖蟹,惟不及其巨硕耳。”^②而“蟹大如巨碗”的潭塘蟹^③,其质量被认为“不亚于阳澄湖的出产”^④,但是其产量仅为塘产,难以与阳澄湖所产比肩。因此,在同行的衬托之下,阳澄湖蟹就此脱颖而出成为“吴蟹名品”的代表,大放光彩。

2. 阳澄湖蟹品质与产量的优势

阳澄湖蟹能够闻名于世,与它优异的品质和丰富的产量分不开。阳澄湖蟹品状优美,饱满坚实。蟹壳青绿,肚皮白亮,黄毛金爪,足力劲健,放在玻璃上仍能拱躯前行,具有“雍容华贵”的气质。其味更美,有人总结阳澄湖蟹“肉厚膏肥,味至甘美”^⑤。结实的蟹黄和鲜嫩的蟹肉是阳澄湖蟹口感上的最大特色,并由此将阳澄湖蟹与普通的蟹区别开来,曾有人直言“吃惯了‘水通蟹’的人们,偶然能吃到一次‘洋澄大蟹’,自然是格外见得他的好处了”^⑥。足以证明阳澄湖大蟹的魅力。阳澄湖蟹产量的优势仅是相较于其他吴地名蟹而言。据1947年阳澄湖畔乡农讲述,湖蟹产量共约万余只^⑦。虽然面对庞大的食蟹需求量来说不值一提,但相较于其它名蟹产量,也足够在市场上占据一席之地。民国时期,青浦、嘉定、太仓、松江、上海、浦东、嘉兴、杭州、湖州、常州、宜兴、镇江、南京等都成为阳澄湖蟹的消费区^⑧。尤其是上海,成为阳澄湖蟹的消费大户。正是凭借上海的城市地位和影响力,阳澄湖蟹才能走出苏州,盛名传遍江南乃至海外。

3. 文人的宣传与媒体的广告效应

阳澄湖蟹声名远扬,离不开古今众多文人墨客的文化宣传和影响。清人袁翼在其《邃怀堂全集》中直言“吴中蟹品,推昆山阳城湖中为第一”。民国年间,章太炎夫人汤国梨女士所言“不是阳澄湖蟹好,此生何必住苏州”,让更多人认识到了阳澄湖蟹。关于阳澄湖蟹的诗歌、散文、戏曲、小说不断涌现,使得阳澄湖蟹的文化影响持续扩大,在自身优异品质和产量的保障下,逐渐形成了具有丰富文化内涵的阳澄湖蟹品牌。也正是其品牌文化的号召力使得阳澄湖蟹的影响力进一步扩大,最终闻名中外。

阳澄湖蟹的品牌文化很快就受到崇尚精致饮食文化的上海人喜爱,秋季持螯赏菊、吃蟹赋诗皆以阳澄湖蟹为标准,以致上海出现“蟹贩咸以‘洋澄湖’为号召,而上海人吃蟹,也有非‘洋澄湖’不可之势!”^⑨据《申报》记载,民国时期上海不仅零售的蟹摊上“到处可以看见有洋澄湖大蟹的出售”^⑩,而且各大知名饭店和百货公司也争相售卖“洋澄湖大蟹”。以1936年为例,《申报》上关于阳澄湖蟹的广告随处可见。如“中国国货公司,洋澄河清水大蟹,货色好售价廉”^⑪;“南京路冠生园新运到大批洋澄湖蟹,特派专员径向产地采办嫡路洋澄湖蟹”^⑫;“南京路新雅应时食品洋澄大蟹”^⑬;“先施公司,真正洋澄河清水大蟹”

① 徐珂编撰:《清稗类钞》第48册《饮食下》,商务印书馆,1928年,第299页。

② 逸梅:《尖团漫话》,《申报》1936年10月26日第14版。

③ 翁同龢著,翁万戈编,翁以钧校订:《翁同龢日记》第7卷,中西书局,2012年,第3344页。

④ 俞友清:《常熟吃蟹》,《申报》1933年11月12日第16版。

⑤ 甘亚子:《秋之味觉:洋澄蟹(附图)》,《大众画报》1934年第13期。

⑥ 张叶舟:《报告文学:洋澄大蟹》,《杂志》,1942年第10卷第1期,“水通蟹”是普通蟹的俗称,泥土气较重,除了一包水以外,没有什么蟹黄和蟹肉。

⑦ 宁公:《洋澄大蟹》,《飞报》1947年12月2日第2版。

⑧ 张叶舟:《报告文学:洋澄大蟹》,《杂志》1942年第10卷第1期。

⑨ 《持螯赏菊》,《申报》1942年11月4日第5版。

⑩ 影呆:《蟹的杂话》,《申报》1936年10月28日第15版。

⑪ 《中国国货公司》,《申报》1936年10月14日第17版。

⑫ 《洋澄湖蟹》,《申报》1936年10月16日第2版。

⑬ 《南京路新雅应时食品洋澄大蟹》,《申报》1936年10月20日第12版。

等^①。作为中国金融和产业文化的中心,上海可谓是时尚的风向标,阳澄湖蟹的名声因此风靡大江南北,甚至走出国门。

随着改革开放后苏州对阳澄湖大闸蟹品牌经济发展的重视,在地方政府和苏州阳澄湖大闸蟹行业协会的推动下,阳澄湖大闸蟹品牌文化不断发展,成为了苏州地标性的存在。

综上,吴人嗜蟹,更嗜名品蟹,与吴地优越的自然地理环境密切相关。吴地地处水乡,土肥水广,是产蟹大区。不同的河网湖泊更是孕育出了别具特色的优质品种,使得吴地不仅产蟹量大,而且名品迭出。盛产名蟹,推动了吴地经济的发展,促进新的社会风气的形成,也丰富吴文化的内涵,增加吴文化的魅力。

蟹与文人墨客自古就有不解之缘,在他们眼里,吃蟹不仅是品尝美味,更是一种闲情逸致的文化享受。文化昌盛、人文荟萃的吴地自然成为了食蟹圣地。金秋时节,文人墨客结伴而来,吃蟹、饮酒、赏菊、赋诗成为他们不可或缺的生活乐趣。吴地精致的饮食文化与文人的风雅之情相融,使得这些风雅之士争相追逐吴地名蟹,并将他们对蟹的喜爱之情流露于笔端,留给后世众多咏蟹、歌蟹的诗篇,无形中为吴地增添了一抹独具风味的文化魅力——吴地名蟹文化。

~~~~~  
(上接第101页)

综上所述,明清时期徽州境内的假命图赖问题是一种对死者家人财产造成严重损害、对死者家人日常生活造成严重干扰、对当地社会经济秩序造成严重负面冲击的社会问题。由于假命图赖问题的社会危害性较大,明清徽州官府和地方社会十分重视对假命图赖行为和有关人员实施管控与治理,以遏制或消除其对社会造成的危害和负面影响。在地方官和社会力量协同共治之下,明清时期徽州境内的假命图赖问题在一定时期、一定范围内也曾得到一定程度的遏制。但是,作为长期积淀而成的社会弊俗和社会问题,假命图赖问题的管控与治理也存在着治而复发、发而复治、久治不愈等难题,在一些地方甚至历经数百年也未能得到根治。

文献记载表明,徽州自古以来就是一方“难治”之地。在某种意义上可以说,明清时期数百年间徽州境内普遍存在、长期延续的假命图赖社会问题,即属于一个“难治”之地的“难治”的问题。笔者认为,对假命图赖问题治而复发、发而复治、久治不愈、“难治”这一社会历史现象,从表面看,与谋财牟利的物质冲动有关,从深层次考量,还与当地长期积累形成的民俗、民风有关。

#### [参 考 文 献]

- [1] 郑杭生. 社会学概论新修[M]. 北京:中国人民大学出版社,2003.
- [2] 卞利. 明清徽州社会研究[M]. 合肥:安徽大学出版社,2004.
- [3] 陈瑞. 明清徽州宗族与乡村社会控制[M]. 合肥:安徽大学出版社,2013.
- [4] 陈瑞. 明清时期徽州宗族对社会问题的控制[J]. 中国农史,2007,(4).

---

<sup>①</sup>《先施公司》,《申报》1936年10月20日第1版。