



## “澥浦大酒店” 误打误撞成了 “蟹浦大酒店”

导航搜索后看到，这家店位于澥浦，在镇海离市区最为遥远的区域，离海很近，紧靠慈溪。如果坐公交，乘370路到汇源市场站（澥浦镇政府的下一站）即可。

根据生活经验，一般来说，地理位置较为偏僻的乡村大酒店，规模都不会太大。不出所料，这家酒店位于十字路口，半旧的店面朴素低调。一楼为大堂、生鲜间和厨房，门面不大，房屋较深，里面还是挺宽敞。装修也是有年头了，厨房里的灶具、墙面都透着年代感，让你感觉实在。

引起记者关注的是：大大的招牌分明是“蟹浦大酒店”而非“澥浦大酒店”。

难道这里有“蟹浦”“澥浦”两家酒店不成？对此，老板娘王惠金解释，十多年前工商注册名为“澥浦大酒店”。后来办理各种手续时，发现“澥”字电脑打字常常找不到，于是误打误撞，就写成同音的“蟹浦”。而店里的呛蟹、蒸白蟹等蟹菜都是招牌货，将错就错“蟹浦”就成了饭店名。饭店招牌是“蟹浦”，镇海区颁发的非物质文化遗产“海鲜腌制品”的传承人为蟹浦大酒店的陈乾能。老板娘再三告诉，“蟹浦大酒店”和“澥浦大酒店”是同一家店。

“这是自家的房子，开了近二十年的饭店，顾客普遍认为价格很实在。不过有90后认为总是一些老菜，装修也有点土，嫌不够时尚、高档。”老板娘念叨。

## 大卸一只咸呛蟹 横竖九刀切为10块

蟹是这家店的特色菜。冷菜台上，红膏呛蟹一字排开，旁边还放着一大盆腌制好的整只呛蟹。夏季没有红膏蟹上市，“红膏蟹都是冬季采购后冷藏储存的，要吃时拿出来腌制。”老板娘告诉，“店里一年四季都有红膏呛蟹。”白蟹都是老板陈乾能从舟山采购，老板娘对于老板挑选海鲜的技术是一百个放心，“只要看上一眼，他就知道蟹的品质。”“他海鲜看得多、买得多，不会走眼的。”

陈乾能拿起一只咸呛蟹，刷刷手起刀落，一两分钟后，一盘红膏蟹就摆上了台面。切呛蟹是个技术活，记者仔细观察陈老板的手法，先切去蟹脚的尖尖后，把整只蟹竖起来，切去蟹壳，然后横切一刀一分为二，把蟹腿去除，半个蟹再切四刀，每只蟹脚都是一块，一只呛蟹大卸为10块，然后把两个大蟹敲扁，粘着红膏的蟹壳切为4块。这刀功干净利落。

这道招牌红膏呛蟹的采购、腌制、斩切全部由老板一手落。

# 腌制红膏呛蟹 成非物质文化遗产

## 这家店的腌制海鲜不一般



寻找乡村美食④

非遗“红膏呛蟹”品尝过没？近日，镇海餐饮行业协会秘书长陈雷告诉记者，澥浦大酒店是镇海区非物质文化遗产基地，老板陈乾能是澥浦海鲜腌制品代表性传承人。腌制海鲜——这道宁波人最爱的咸下饭成了非物质文化遗产，记者和你一起去踩踩点。

## 一家人分工协作，饭店开得有声有色

老板娘独挡一面，遇到熟客，彼此就会客套一番，如同久违的老友重逢。

“我每天把菜品安排好，别的不管。”老板话语不多，除了帮着点菜，忙时就到厨房炒菜。

店里的厨师长是老板娘的姐姐王惠兰，负责厨房热菜。厨师长王惠兰和老板陈乾能都在被誉为宁波餐饮界黄埔军校的宁波商校（现为浙江工商职业技术学院）学习培训过。王惠兰初中毕业后学习烹饪，当时班上二三十人，只有她一名女生。后来，王惠

兰自己开了一家熟食店。等到妹妹家里开出了大酒店，她就出任厨师长。

如果遇到大型宴请，陈乾能会出手下厨。老板娘王惠金说，她也烧得一手好菜，后来生意做大了忙不过来，就成了专职前台。

现在的日常安排是，一大早，陈乾能就出门采购，开车到宁波市区的各个菜市场搜寻优质海鲜，有时会到舟山去采购。定海那边的供应商有时也会送货过来。而王惠金姐妹，每天清早负责购买蔬菜，各个季节哪些时蔬上市，王惠金笑说，她和农户一样内行。

## 两位科班出身的大厨，更讲究厨艺和品相

店里的菜品，除了海鲜就是家常菜。不过记者发现，这家拥有两位“黄埔军校”学员的乡村饭店，更讲究厨艺和品相。比如清炒扁豆，加了些许豆瓣酱；炒沙蟹，稍微添点红辣椒。对此，老板娘解释：“现在的食客注重口感，稍微加点红椒，色彩好看，口味也更为丰富。”

对于店里菜品特色，老板娘理得清清楚楚，主要是海鲜和蔬菜，而海鲜中，除了鲜活类的，腌制货、糟货是主打。

在生鲜间，鲳鱼、小黄鱼、海虾、杂螺、鲜白蟹等常见的东海海鲜一应俱全。记者还看到一种长得像黄鳝的红色海鲜，俗名“赤连”，这在宁波市区很少见到，老板娘热情告诉：“宁波各地海鲜的吃法还是有区别。这个适合炒咸菜。”她又抓取一把很小的蟹，“沙蟹油炒后非常鲜美，在市区难得吃到。”

除了鲜海货，糟鱼、鱼鲞、呛蟹等腌制货是都店里的招牌品种，而呛蟹最为有名。

## 食客评价中呛蟹呼声最高

宁波人爱吃呛蟹，很多市民都会腌制，本帮菜的餐馆，基本上出售呛蟹，而各大菜市场，呛蟹更是必备货。

“蟹浦大酒店”的咸呛蟹，口味咸鲜而且腌得很“熟”，吃不出生蟹的腥味。少言寡语的陈老板说起呛蟹，顿时打开了话匣子，“每年冬季都要到舟

山采购大量的优质红膏蟹。春节前，很多顾客都是五个、十个打包购买。”

记者在店里注意到，十有八九的食客都会点上一盘呛蟹。打开大众点评查到这家店，食客的留言主要是红膏呛蟹，“海鲜很新鲜，烧法很正宗，自己加工的咸蟹是必点菜，咸淡适中，口感超赞。”



## 陈乾能擅长腌制海鲜 成为非遗传承人

澥浦在上世纪五六十年代，被命名为“浙江第一渔镇”。

相传明代起，澥浦人就开始使用盐或矾等腌制海产品，腌制后的海鲜鲜美可口，特别“下饭”，被称为“压饭榔头”。

陈乾能，1969年出生。入伍时，学过厨艺。祖辈捕鱼，从小耳濡目染，懂得腌制海鲜的方法。复员后，看到澥浦化工区的兴起，来往客人增多，于是瞄准商机，1994年在澥浦开了一家海鲜饭店“龙宾酒楼”。

1999年，酒楼重建，改名为澥浦大酒店。陈乾能制作的传统腌制海鲜红膏呛蟹、咸鳓鱼、三矾海蜇、黄鱼鲞、乌贼鲞、糟鱼、醉泥螺、蛏干等七道特色海鲜，远近闻名，陈乾能本人成了澥浦传统海鲜菜肴和海鲜腌制品的新一代传承人。2012年，陈乾能成了镇海区级非物质文化遗产项目（海鲜品腌制）的代表性传承人，他的酒店成了非遗传承基地。

### ●相关链接

## 非遗红膏呛蟹腌制大法

问起这非遗呛蟹的腌制大法，陈乾能三言两语就解释清楚了，他特别提醒，白蟹一定要好，必须只只都是东海野生红膏蟹。其次，腌制时间要根据天气来调整，一般天气热时，腌制时间可以减少。

具体步骤为：选取上好新鲜白蟹（须有膏）若干只，洗净。在缸内倒入清水，放入食盐拌和，再放入洗净的白蟹，盐水咸度要到蟹放入盐水中能浮起为止。用有重量的物体，（石块或木板）压好，使其不致浮出水面。30小时后，把蟹从盐水中取出。这时，原来的鲜白蟹即成为红膏呛蟹。若暂时不吃，不可再放入盐水中，时间太长，蟹会变得太咸，影响鲜味。

记者 谢昭艳 文/摄