



宁波人 de 白蟹味道

□沈潇潇

随着“秋风起，蟹脚黄”，有商家玩起了蟹券空转的套路。这蟹券里的蟹是“阳澄湖大闸蟹”——之所以加引号，是因为据有关机构数据，在去年全国1500亿元大闸蟹销售值中，“阳澄湖大闸蟹”差不多占了半壁江山，可见“阳澄湖”水颇深。大闸蟹是淡水蟹，而宁波人说起蟹，一般特指海里的梭子蟹，也叫白蟹。白蟹的汛期比淡水蟹要来得迟，在隆冬捕捞的白蟹长得最为肥壮，一斤上下重的白蟹并不少见。此时的白蟹肉质饱满，膏黄犹如凝脂，色艳味香，鲜美中微带甜味，品味到达至境。也许是因为宁波帮商人诚信品格的传承吧，宁波人对如此美味且广受青睐的白蟹从不玩蟹券那一套。

白蟹陪伴着宁波人的日常生活，不少民间“买汰烧”们对如何挑选白蟹自有一套心得，断无被鱼目混珠的“阳澄湖大闸蟹”迷糊之虞。他们能从蟹背甲壳颜色的深浅，判断出这蟹生活于沙底还是生活于泥涂海藻间，从而选择符合自己品味的那种；从蟹的胸腹部甲壳的纹路深浅判断蟹的老嫩肥瘦；拿起一只蟹，凭着细微的震动感判断是结膏的蟹还是流黄的蟹。至于蟹分长脐团脐，则属于小儿科常识了。许多人因蟹黄多而喜欢吃团脐白蟹，但我对长脐白蟹同样喜欢，长脐蟹的膏虽比不上团脐蟹，但两螯的蟹肉肌理更为紧致结实，咀嚼起来更有趣。

我以前烧白蟹，一般都是锅里放水清蒸或水煮。但有一天，这个习惯被改变了。那还是在上世纪八十年代，朋友间联络还主要靠书信往来。一天上午我收到一封信，是一位文友从他妻子的海边娘家那里寄出的。信劈头第一句就是：托你的洪福，我老婆生了个大胖儿子！我先是一愣：你老婆生孩子怎么赖上我了？继而明白这不过是句客套话，人家哪能让你得这么个便宜，不觉莞尔自嘲。文友在信中说，他返程时，下车后就近到我家蹭一顿中饭。次日他带来的伴手礼是两只大白蟹，每只足有一斤多重。我正要水煮，他一拦，说：看我新学的技艺。他把蟹放锅加盖，就开旺了煤气灶。我提醒还没加水，他说你别管。直到铁锅滋滋地响，冒出带着蟹焦糊味的青烟，他仍笃悠悠地无动于衷。我只得把换气扇开到最大一档（那时家里还没装油烟脱排机），随他折腾去。他放蟹的方式也与我不同，我总习

惯于蟹盖在下蟹脐朝上放，许多人好像都这样放，他的放法恰恰相反。十来分钟后，揭开了锅盖，一股带着焦香味的水汽如蘑菇云升腾而出，我这才意识到他刚从海边岳母家学来的烧蟹技艺有料。果然，揭开黄澄澄的背壳，膏黄因蒸发了水分而凝结成比我过去吃到的更加结实的硬块，格外坚韧香美。蟹脚末端甲壳已经焦黑，蟹肉却依然雪白，肉质肌理十足，散发出一种特殊的焦香味，又有筋道。我连夸这蟹品质好，又烧得好。他得意地说：这叫“红钹干烧蟹”。红锅干煸而使蟹肉蟹黄收缩紧致，这道理我马上想明白了。但放蟹为什么要背壳在上蟹脐朝下呢？他说这样放，蟹里的水分在加热时会往下漏出，否则水会被盖子兜住，蟹肉仍水汪汪的，就没了现在的风味。

自从市场上用海精盐水养白蟹后，我又感受煮蟹时蟹肚朝下放的好处——若不是蟹脐朝下放，那蟹里的海精盐水就根本出不来，也大大影响到蟹的鲜美度。

有一年，我曾所在的报业集团搞年度新闻作品评奖活动，根据我的推荐安排在象山港畔的黄贤古村。第一顿晚餐，订在村食堂吃。刚开吃没多久，一些见多识广的媒体人就惊讶不已，问我：一样是拿活蹦乱跳的白蟹清蒸，为什么这里的味道特别好？我告诉他们：清蒸方式没有任何区别，但宾馆饭店玻璃水柜里的蟹是活在海精盐水里的。“哦——”他们这才恍然大悟。其实这不过是最简单的道理而已，吃惯了泡在海精盐水里的白蟹，早把白蟹原初的真味遗忘到爪哇国去了。

宁波人的白蟹做法还有许多，如葱油白蟹、豆瓣酱倒笃蒸白蟹、咸肉蒸白蟹、咸蛋黄焗白蟹、铁板白蟹、爆炒蟹块等。近年来还有日式、韩式料理白蟹等等，不一而足。有一天，我在莼湖一家海边饭店里尝到了一种叫“十八斩”的生猛吃法。做法大致是：顾客选一只在水桶里生龙活虎的大白蟹，厨师刀起手落斩十八刀，切成井井有条的蟹块，洒上白酒，拌少量盐和姜、蒜等简单佐料，装上盆就可享用。

生猛的蟹肉蟹黄晶莹剔透、色泽鲜亮，“十八斩”让我领略到了梭子蟹最原初、也是最鲜美的滋味。这种味道对我而言着实新鲜，但对海边渔民来说是传统老味道了。后来我多次去过这家饭店，走进店堂，手一指某只蟹，说声“就这只了，十八斩，其他菜你配”，很海威的样子，自我感觉良好。

在宁波沿海一带，人们一般不吃死蟹，因为距海近，捕来的蟹又不会马上死去，所以都是张牙舞爪的活蟹。宁波沿海有一句人人熟知的歇后语：“叫花子吃白蟹——一只只鲜。”虽然死亡不久的白蟹还是可以吃的，但海边人认为那只能是让叫花子吃的。海边人真是好有口福。

天越冷，蟹越肥，尤其是冬天团脐白蟹，蟹黄红艳结实，人们称之为红膏蟹、膏蟹或门蟹，是腌制咸蟹的良材。对这种咸蟹有几种写法，常见菜市场里有写成“红膏呛蟹”的，这自然是纯粹记音的贪便写法。一些人写作“红膏呛蟹”，据说来历是：在很久很久以前，夏天没有制冷设备，冰厂出售的冰也很贵，渔民出海捕捞鱼蟹时都要带上足够的食盐。渔船上捕获的蟹一多，就倒入船舱灌入海水，再撒上盐，这样就把蟹活活呛死了。等到大约一周后返程，就可和其他渔货一起出售。人们都觉得这种被盐呛死的蟹好吃美味，于是就成了专门的制作工艺。但是，呛是咳嗽的意思，用盐和海水把蟹呛死，八成儿蟹还会像人一样因吃得过咸而会咳嗽？当然是不会的。

也有写成“红膏炆蟹”的。其实炆是一种烹饪方法，用沸水焯一下食材成菜叫炆。“红膏呛蟹”的写法，就比“红膏炆蟹”靠谱得多了。宋代写过《蟹略》的高似孙有一首《醃蟹》诗曰：“西风送冷出湖田，一梦酣春落酒泉。介甲尽为香玉软，脂膏犹作紫霞坚。”但高的起首一句就写明此蟹是“湖田”里的淡水蟹，第二句写此蟹是用酒醉的。高诗里的醃蟹，我想应该就是现在超市里常见的醉毛蟹那类。

今天的红膏醃蟹制作工艺，跟几百年或上千年前海上海船上的权宜制作之艺相比，也没多大变

化。只是在盐水中加点什么料，盐的比例是高是低，醃制时间是短是长等细节上各有巧妙不同。如有人不是直接拿活龙一样的蟹直接醃，而先放到冰箱中速冻一两个小时后再醃，这样蟹肉和膏黄被冷凝固，不易变形，味美形也美。

当然，并不是随便什么蟹都是可以醃成红膏醃蟹的。首先是蟹必须有红膏，因为红膏醃蟹的最精粹部分就在于那红色的膏。这就得在冬天挑选最壮实的团脐白蟹了。

无论是在逢年过节，还是在婚庆嫁娶、寿诞祝福或学子金榜题名时亲朋好友相聚饕席，色彩艳丽、鲜咸滑嫩的红膏醃蟹一直稳坐首席冷盆的交椅。有它，主客双方都自觉有面子。满座后，夹一块鲜红醇厚的蟹膏或冰清玉洁的蟹肉入口，那种鲜中带咸、咸中带甜、甜里还透着清香的滋味，瞬间在颊齿间渗透、融化，鲜美奇特的味道一下子引爆味蕾，激起宾客尽情享用的兴致。

与红膏醃蟹类似的，还有蟹扁、蟹股、蟹酱或蟹糊等，它们都是用盐腌或兼酒醉的生吃蟹品。揭去蟹壳，取出蟹膏蟹黄后，把蟹斩为两半（有的蟹个头小，就不斩）腌之，谓之蟹扁；揭去蟹壳，取出蟹膏蟹黄它用，顺着蟹脚股蟹螯的方向把蟹斩切成若干块腌之，谓之蟹股；把蟹剁碎腌醉而成，剁得碎的叫蟹酱，剁得稍大些的称蟹糊。它们都是宁波人的“压饭榔头”。记得有一年我出远门回来，出机场直奔菜场，为的就是那一口“压饭榔头”的至味。

自从鲁迅先生说的那第一个吃螃蟹的勇敢者出现之后，蟹就成了人间一大美味。晋吏部郎毕卓曾言：“右手持酒杯，左手持蟹螯，拍浮酒船中，便足了一生矣！”唐诗人白居易将蟹螯与熊掌相提并论。宋文豪苏东坡“空烦左手持新蟹，漫绕东篱嗅落英”传为美谈。名列“苏门四学士”的秦观，在诗艺上继承苏氏才艺，其“左手执蟹螯，举觞属云汉”之嗜蟹之态也颇肖先师风范。清代宁波硕儒全祖望也写有“生吞偏隗永，大嚼也粗豪”的诗句。在秦观之前，诗人们所写的蟹可能大多是淡水蟹，在全祖望的笔下却确确实实是宁波的白蟹，更准确地说是象山港的白蟹，这两句诗就出自他的组诗《蛸埼土物杂咏》中的《膏蟹》一诗。对白蟹，我们能经常像全公那样“生吞”“大嚼”，是身为宁波人的福分。

投稿 E-mail: ljz@cnnb.com.cn

