

浑身甲胄、形状奇特、行为凶横,乍看之下,螃蟹怎么都不像一种食物。

以至于鲁迅先生也曾感叹:“第一个吃螃蟹的人是很令人佩服的,不是勇士,谁敢去吃它呢?”也许就是从某位勇士“豁出去”的一次尝试开始,螃蟹开始爬上中国人的餐桌。它们南征北战,横行千年,在蒸、炸、烹、烩、烤中俘获拥趸无数。

正如梁实秋在《雅舍谈吃》中所说的,蟹是美味,人人喜爱,无间南北,不分雅俗。

螃蟹上桌 百味淡

逅·美食

■ 海南日报全媒体记者 李梦瑶



南渡江河蟹。海南日报全媒体记者 宋国强 摄

持螯把酒越千年

螃蟹不好惹,如此猎物,自然“劝退”不少捕食者。可偏偏许多螃蟹生活在水陆交错的地域,与善用工具的远古人类活动范围高度重合。面对其他生物无从下嘴的螃蟹坚硬,聪明的灵长类生物却能用石块、火等轻易搞定。

在上海青浦崧泽遗址、浙江余杭良渚遗址等新石器时代遗址中,考古学家便发掘出众多蟹壳,人类食蟹史可谓源远流长。

“第一个吃螃蟹的人”究竟是谁,史书并无明确记载。相传,大禹治水时期,督工巴解在阳澄湖地区督工治水,以沸水烫“夹人虫”,有异香,于是尝之,乃佳肴也。人们为了感激巴解

“治虫”,故在“解”字下加上“虫”字,称夹人虫为“蟹”。

民间传说有待考证,关于“吃蟹”的最早文献记录倒是有迹可循。《周礼·天官·庖人》中说:“共祭祀之好羞(馐)”。东汉郑玄对此有注释:“谓四时所为膳食,若荆楚之鱠鱼,青州之蟹胥。”所谓“蟹胥”,就是将螃蟹肉剁碎后制成的蟹酱。类似吃法,在今日之青州即山东半岛的部分地区仍能见到。

翻阅先秦《汲冢周书》与东汉郭宪所撰《汉武洞冥记》,均有献蟹入贡的记载。从祭祀到入贡,不难发现,螃蟹已然登堂入室。

只是,彼时食蟹更多在于“食礼”,而非品其味道。吃蟹何时真正成为“风尚”?讨论这一问题,不能不提到东晋名士毕卓。毕卓极爱美酒配螃蟹,一杯复一杯,一只加一只,以至于“一手持蟹螯,一手持酒杯”的极品吃法,竟被后世文人墨客模仿了千余年。

从李白以“蟹螯即金液”赞其美味,到陆游咏唱“蟹肥旋擘馋涎堕,酒渌初倾老眼明”,再到苏轼“堪笑吴兴馋太守,一诗换得两尖团”,无数文人士大夫拜倒在螃蟹的美味之下,馋到口水直流,馋到以诗换蟹。

明清时期,老饕们以蟹会友,谓之蟹会。更有甚者,专门为蟹著书,还费尽心思发明了“蟹八件”,甚至蟹十件、十二件、六十四件。

至此,螃蟹完成了从“夹人虫”到人间至味的逆袭,超越单纯的食材属性,成为中国饮食文化的象征之一。



馒头蟹。



万宁和乐蟹。本版图片除署名外均由李子摄

海南蟹肴有百味

一锅清水,大火煮开,袅袅烟气中,膏满肉肥的和乐蟹被蒸至壳体通红。横刀切开,露出膏红,佐以一碟蘸料,一蘸一吮,鲜嫩的蟹肉滋溜滑进嘴里,一口便能鲜掉眉毛。

原汁原味,是海南人对食材的最高敬意。在海南,一道清蒸和乐蟹往往是宴席上的压轴大戏。

可别以为清蒸的做法太过简单,来看看打边炉,那才是真的“随意”:锅底就是清水,放几片葱段、姜片,加入蟹、鱼、贝等鲜货,煮熟即食。

如此底气,在于食材够新鲜,根本无需炫耀烹饪技法,海鲜的鲜甜滋味就能轻松释出。待到虾蟹吃得差不多了,锅里的清水已变成“精华汤”,再放入青菜或面条,这顿海鲜打边炉才算正式收尾。

吃蟹,海南人是行家。追求本味时,不多加修饰;想要“入味”时,也绝不含糊。

将螃蟹切成小块,放入油锅中翻炒,再加入姜片、蒜瓣、干辣椒等调料爆炒,随着“滋啦”一声脆响,窜出的香气直往鼻尖钻,一道炒蟹牢牢拴住食客的心。

在海南许多饭店、渔村农家乐或街边大排档,炒蟹是常规菜式,但各家做法略有不同,有蒜蓉、香辣、椒盐等口味之分,一些厨师还会加入咸鸭蛋或虾槽等“秘密武器”,成就自家的招牌蟹味。

不少餐厅仅凭一道拿手蟹肴,便能圈粉无数。例如,软绵的粥,细嫩的蟹,再加上虾米、虾油的提味增鲜……一碗蟹粥,让“海陆蟹粥老名店”成为不少海口人的宵夜据点。

海南靠海吃海,吃的多是螃蟹。往腹地山区去,山里和江边的螃蟹虽说肉少壳多,但炒熟后下酒,也足够鲜香。在海南西部,一些黎族同胞还将田蟹腌制成蟹酱,煮菜时添些,连味精也省了。

从清蒸水煮到煸炒酱焗,从“压轴”到“打辅助”,对于嗜鲜的海南人而言,没有一只螃蟹会被辜负。

南北蟹味各不同

中国人爱吃蟹。周人以蟹胥为上品,隋炀帝爱糖蟹,宋人发明了炒蟹、蒸蟹、糟蟹等众多蟹之食法,清代李渔则认为螃蟹应“蒸而熟之,才能不失真味”……

吃货分南北,口味有咸甜。千百年来,中华美食的斑斓风姿,被一只只螃蟹演绎得淋漓尽致。

关于螃蟹的味蕾之争,民间曾隐隐流传着一条“鄙视链”。譬如民国名医施今墨曾言,一等湖蟹,二等江蟹,三等河蟹,四等溪蟹,五等沟蟹,海蟹只能排在末等。

如此排序,沿海居民当然不服。每年一开海,无论哪个海域都像过年。一只只新鲜捕获的海蟹,个个脂膏肥满。生呛、清蒸、葱油、爆炒……无论哪种做法,一盘海蟹端上桌,定能引得众人争相下箸尝鲜。

用咸味浸透食物,宁波方言称为“呛”。挑几只膏红肉肥的梭子蟹,在浓盐水中浸泡一晚,鲜咸合一的红膏呛蟹便做成了。浙东沿海,各大宴席上若没有一道红膏呛蟹当冷盘,总归是少了些意思。

同样是食生蟹,潮汕人喜欢将梭子蟹腌入白酒、鱼露、蒜末等各种调料中,一口下去,酸甜咸辣得刚刚好勾住舌头。若是冰镇后再吃,蟹肉入口时还会有一点冰沙感,堪称海鲜界的“冰淇淋”。

再往内陆看,大闸蟹是当之无愧的主角。大闸蟹,学名中华绒螯蟹,因两螯有明显的绒状物而得名。早年间,美食界公认的“三大名蟹”——安徽当涂的花津蟹、河北白洋淀的胜芳蟹,以及苏州的阳澄湖大闸蟹,都是大闸蟹的分身。

产地不同,大闸蟹在口感和风味上自然有所差异。再加上做法不同,一只大闸蟹也生出了百般滋味——

细腻嫩滑的河蟹豆腐,是辽宁盘锦人的“家常珍馐”;四川经典名菜香辣蟹,将蟹肉的鲜甜与川菜的麻辣完美融合;由封缸酒、高粱酒和蒜姜腌制而成,徽州醉蟹咸鲜中带有一些微甜。至于大闸蟹的主要产地长三角一带,人们吃蟹的花样就更多了,蟹肉狮子头、蟹黄汤包、蟹黄面、蟹酿橙……简直能撑得起一桌全蟹宴。

螃蟹征服中国人的味蕾,方式从来不止一种。但对于不少爱吃蟹的人而言,无论是海蟹还是淡水蟹,唯有清蒸才是真正“白月光”。毕竟,至鲜至美的食材,往往只需要最朴素的烹饪方式。■



航拍万宁市和乐镇港北大桥,当地的和乐蟹是海南四大名菜之一。海南日报全媒体记者 张茂 摄