

螃蟹上桌 百味淡

邂逅·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

浑身甲冑、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。

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壳，聪明的灵长类生物却能用石块、火等轻易搞定。

在上海青浦松泽遗址、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：“谓四时所膳食，若荆州之鱖鱼，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“食尚”？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。

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，鲜嫩的蟹肉滋滋滑进嘴里，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“滋滋”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糟等“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“海陆蟹粥名老店”成为不少海口人的宵夜据点。

海南靠海吃海，吃的多是海蟹。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、焗蟹、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，唯有清蒸才是真正的“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。



馒头蟹。



万宁和乐蟹。本版图片除署名外均由李子摄



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