



梭子蟹趣谈(下)

□何良京

渔民们之所以不怎么待见兼捕到的梭子蟹，一是以前渔民出海一次周期比较长，梭子蟹不易保存；二是对当时专业捕鱼的他们来说，梭子蟹不值钱。

说到如何捕蟹时，陈员祥谦虚地表示，以前他们整个公司都没有从事过专门捕捞梭子蟹的作业，但大体情况也了解一些。以前捕捞梭子蟹大多是“民间”行为，以家庭生产作业为主。捕捉梭子蟹(野生蟹)一般多用“流刺网”，下网时，网靠坠子重量，沉到海底。由于一般多在沿岸作业，所以说是海底，也就二三十米深左右。蟹壳、蟹钳上那些原本用来“防护自卫”的“尖刺”这时成了它们的致命伤。由于网丝较细软，梭子蟹碰上后，很容易被缠住。“流刺网”价格低廉，属于一次性使用的渔具，所以捕蟹者没什么顾虑。下网一定时间后，只要提网就行，到时摘下坠子，其它就不管了。所以我们有时买到的活蟹往往还带着网线。俗话说，“船小掉头快”。近岸家庭作业的捕蟹船，通常捕到一定数量的蟹后，就会联系买主，然后靠岸交易。还有一种衍杆拖虾网，在螃蟹旺发季节也是一种重要的捕捞工具。此外，还有拖网、雷达网等，但这些网里的蟹不属于“主角”，它们只是不幸地被“兼捕”了。

前面提到过，上世纪九十年代初，浙江省水产学院创造了蟹笼捕蟹的新方法，捕捞效率提高了许多，因此得以迅速推广。捕蟹笼一般为圆柱状，以金属丝等刚性材料为骨架，直径五、六十厘米，高二、三十厘米，整个蟹笼围有丝网。蟹笼设有根据蟹的特性设计的“只能进，无法出”的“关卡”。沉放到水中的蟹笼内置鱼块等饵料，循着美味而来的蟹，若经不住诱惑，挣扎着进入蟹笼后虽然尝到了美食，但它不知道的是这是它一生中最后一餐。以前以家庭为单位的作业模式，包括放蟹笼基本都是人工操作，把全部相连的笼子逐个投放后，再设上一个“浮标”，以示与其它捕蟹者蟹笼的区别。经过一段时间后，再去收回来。随着技术的进步，专业的捕蟹船也大了，放出去的蟹笼也比以前多了，捕捞的海域也扩大了许多。此外，投放、收取蟹笼都实现了机械化，当然效率也成倍提高。随着捕捞规模扩大，捕捞到的梭子蟹的数量增加，现在捕蟹船出海时，往往还有专业的鲜活梭子蟹收购乃至加工船随行，形成了捕捞、销售、如工一条龙。

以笔者在日常生活中的体验，众多海鲜中，能集量大(数量多，个体大)味美于一体的当属梭子蟹。有朋友会说，野生青蟹味道似乎更鲜美。我也认同这个说法。但青蟹养殖要靠滩涂，大规模养殖后，现在市面上已很难见到野生青蟹了。如果偶然有那么几只，我们工薪阶层可有点吃不起。梭子蟹则不然，随着养殖技术的提高和完善，如今野生和养殖的梭子蟹口感已相差无几了。

自带“美味”的梭子蟹，怎么吃都好吃。清蒸、葱油、煲羹、炒年糕，一般“老宁波”都会，因此也没特别可介绍的。

不过说到白蟹炒年糕，笔者曾有一次“难忘”的记忆。前年春节前夕，在海外求学、工作及疫情等原因，已多年没回家过年的女儿，在某酒店吃年夜饭前，指名想吃“白蟹炒年糕”。就两只红膏梭子蟹和几条年糕，要价竟是458元。这价格，呵呵，吃得实在有点肉痛！

有句宁波老话叫“叫花子吃死蟹只只鲜”。以笔者理解，这里的蟹应该是指毛蟹，死活味道简直有天壤之别(有人说毛蟹死后不能食用，原因是毛蟹濒临死亡时，其脚钳等虽仍会动，但有些内脏已坏死并开始腐烂)，所以一般人不吃死毛蟹。其实梭子蟹死活口感也差了许多，只是当年没吃过活梭子蟹，没比较而已。三四十十年前，因缺乏有效的保鲜活手段和快速的运输方式，市面上基本是没有活梭子蟹的，当时吃着感觉也挺鲜的，而且从来没有梭子蟹死了不能吃的说法。感觉那个时代我们大伙儿都是“叫花子”。现如今，稍微讲究一些的人，基本上是不碰死蟹了。俗话说，不怕不识货，只怕货比货。死活蟹最直观的是入口比较，前者“一团浆糊”，后者蟹肉则是一丝丝的，不仅鲜美无比，甚至还有点甜。因此，死活蟹口感鲜度完全不一样。

煮梭子蟹虽然简单，但确实也有点“窍门”。就我们日常做得最多的清蒸来说，如何掌握火候，还是有一些诀窍。以前家里蒸白蟹，为安全起见(吃海鲜怕吃坏肚子)，多费点柴火，吃个放心，因此一般总得蒸上15分钟左右。有一次笔者去舟山普陀，在当地一家小餐馆用餐，吃那里的清蒸白蟹明显比平时家里鲜美很多，一开始还以为当地海产品新鲜，议论后就咨询老板原因。见我们是外地人，问了我们情况后，老板也不怕抢生意，直白告之，你们蒸得“太熟”了。

陈员祥曾经和笔者提及过，若不考虑水体污染，剔除有关内脏器官后，几乎所有海鲜都能生食，而且往往比烧熟的口感更好味道更鲜美。以前老渔民用铁镬蒸白蟹，如果蟹肥的话，稍放一点水，蟹瘦的(自身有较多的水份)基本不放水，到水烧干了即可，也就几分钟时间。时间稍长，口感鲜味会差很多。如今笔者蒸白蟹，感觉也特简单，把蟹置锅内，差不多放一汤匙水，或铺上一层青菜叶子就直接煮，几分钟，听到锅内有“滋滋”水烧干的声音时，熄火即可。除了清蒸，梭子蟹最经典的做法当属用母蟹腌制的所谓红膏醃蟹。红膏醃蟹堪称宁波海鲜腌制产品的代表。经过不断的改良，以前只能下饭的红膏醃蟹，现如今已过渡为可下酒的红膏醃蟹，并稳稳坐上了宁波下饭中头道冷菜的交椅。

聊天中，笔者还知道了一款老渔民把所谓“下脚料”的梭子蟹腌制成渔民们称之为蟹扁的做法。蟹扁的原材料是以质量相对较差的梭子蟹为主，大小不一，还有另外一些杂蟹等。把这些原材料集中在渔船甲板上，冲洗后踩碎蟹壳，然后找一个底部有空隙、可沥去水分的器皿，一层盐一层碎壳蟹，叠放起来。过了十天半个月，沥干水分后就算是制成品了，然后再找瓶瓶罐罐给收存起来。由于可长时间保存(可保存一年不坏)，且价格便宜，因此蟹扁除了自用外，还很受普通消费者的欢迎。

此外，笔者一位衢山籍的朋友则介绍了一款“豪华”型吃法。当年，差不多每年年终时，由于交通不便，渔民捕捞上来的红膏梭子蟹来不及“消化”，于是他们就挖取蟹的红膏，找一个以前很常见的漂亮红花碗，先在碗中间覆一个小碟子，再把拌过盐的蟹膏堆放在碗里，隔水把红膏蒸熟后，做成中间带有一个大圆孔的色泽红艳的“蟹膏饼”，然后再用麻绳穿过圆孔挂在屋檐下晾干。朋友说，这种“蟹膏饼”味道非常鲜美。记得儿时嘴馋时站在凳子上，伸长脖子想咬一口解馋，但根本咬不动。风干的“蟹膏饼”结实坚硬，经久耐吃，可以放一个冬季，所以它差不多是当地渔民家必备的“味之素”。平时做菜时，切上几片作调味品，不仅味道鲜美，而且切得薄薄的红膏片还不会碎裂，可给菜肴增色不少。相信我们绝大多数朋友都没有享受过这口福，只是感觉听着也会流口水。当然，这类“土豪”吃法现在也成历史了。