



梭子蟹炒年糕。

梭子蟹的诱惑

□虞燕 文/摄

甬舟一带的人说蟹，不会是大闸蟹，不会是青蟹，更轮不上其他杂七杂八的蟹类，唯指梭子蟹，就是甲壳中央有三个疣状突起的“三疣梭子蟹”，我们也叫白蟹。

梭子蟹在宁波舟山海域资源最为丰富，它们身体倾斜，螯钳开合，俨然是金戈铁马的水下将军，然终究敌不过馋嘴的人类。人们发明了捕捞梭子蟹的各种渔具，主要为蟹笼、流网和张网。笼捕即在蟹笼里放入诱饵后，投进海里默默蹲守，蟹们循味而来，一番观察后，见蟹笼半晌不动，便伺机往里钻，那就中计喽，进去容易出来难。流刺网用白色细丝（尼龙质）制成，梭子蟹视力不足，一旦游经，便被缠住，挣脱不得。张网则利用了潮汐的涨落，相对省力，梭子蟹顺流而来，一举捕获。

梭子蟹离了海，存活时间有限，渔民捕上梭子蟹后，必须尽快处理，让接鲜船直接运走，陆上的老饕们早伸长了脖子，等着大饱口福呢。



新鲜梭子蟹。

挑蟹是个技术活，大体上，以蟹壳纹理清晰有光泽，腹部厚重坚硬，蟹足和躯体连接紧密，腹脐带浅红色等为佳。对梭子蟹而言，肉质洁白呈丝状，入口细嫩鲜甜，或富含蛋白质、脂肪及多种矿物质之类就不提了，那是它最基本的“素养”，宁波人检验上好梭子蟹的硬指标，个头大和开壳后的饱满丰盈都不能算，而是要看有没有红膏。撬开蟹壳，若脂膏肥满，一股鲜香直把人的魂都勾走了，而当鲜润的蟹肉裹上馥郁的红膏，那绝对是舌尖之大福。尤其每年的九十月，正是梭子蟹最为肥美之时，很多蟹壳两端隐约透出淡淡的红，往往刚上岸就被疯抢而光。

如此鲜美之物怎么做都是一道极致美味，不过，宁波人最家常最经典的吃法还是烤，烤蟹。选鲜活肥壮的梭子蟹，洗净后，腹部朝上摆于铁锅，底下垫张菜叶。烤蟹不加水，不加任何调料，中途不揭锅盖，这样烤出来的蟹肉质紧实，鲜中带甜。最简单的烹饪，才能还原食物的自然本味。烤熟后的梭子蟹，掰去壳，拗成两半，白嫩的蟹肉似花瓣般散开，顺手蘸点酱油，三下五除二，一只生猛的蟹就成了一堆残渣。传说从前上海人吃大闸蟹要用到“蟹八件”，这在宁波人看来简直像酷刑，美味当前，当真受不了这样的繁琐“艺术”，我们食海鲜一向爽利豪迈惯了。

说到豪迈，不由想起海洋资源丰富的年代，海岛上人家用铝制脸盆装烤蟹，然后往桌子中间一摆，热气混着鲜香味直冲屋顶，一家人围一桌，吃得酣畅淋漓，吃得天翻地覆，桌上很快堆起小山般的蟹壳蟹骨头，连饱嗝都带着螃蟹味。如今，这般场景大抵极少了，梭子蟹的价格容不得大家这般放肆。

因为烤蟹，岛上还出过几位“传奇人物”。比如那个“吃蟹大王”，与我父亲同一海运公司，他一顿可以吃掉整整一箩筐烤蟹，且速度奇快，掀盖、卸腿、啖肉，唇齿间咔嚓轻响，肉进壳出，仿佛那张嘴是专门加工烤蟹的机器，“唰唰唰”运转，简直有横扫千军的气势。另一个被称为“酒神”，白酒抿一口，蟹腿碰一下嘴唇，一个多小时过去，一瓶白酒快见底了，那只蟹腿就跟道具似的，还剩半个。人们闲聊，说真想看看若将这两人安排在同一桌，会是何等有趣的场面啊！

常想起少时的那一只蟹，父亲从船上带来的，是我吃过的最优秀的烤蟹。那日，父亲一进家门，指着随他随身带的皮包神秘一笑，接着便从中掏出了一只大螃蟹，烤熟的。蟹内的殷红实在藏不住了，索性明目张胆地从蟹壳透了出来，像晚霞映红了天空，蟹壳被微微顶起，仿佛下一秒那片红色就要窜出来。小心地挖开，红膏那么炫目，馒头般涨起，几乎要喷薄而出，而整个蟹壳也被蟹膏结结实实地填满，油光闪闪，像熔铸了的珊瑚，又似凝脂美玉，膏体比想象的更坚实，得用筷子慢慢撬动。这只蟹穿过岁月的长河，在我记忆里始终占据着“至味”的王座。

跟烤蟹最接近的吃法是“倒笃蟹”。螃蟹对半切开，切口用蛋清加盐糊住固定，切口朝下，倒立在盘中，整整齐齐码好后，上锅蒸熟即可。我们海岛上的传统做法强调极简，蛋清都省了，仅在切口抹点食盐，倒置定型。蟹里富含蛋白质的白色膏脂被蒸了出来，凝成细腻的云絮状，在盘底铺了厚厚一层，蘸上一筷尖，鲜味便如潮汐般漫过舌尖，而因倒蒸之法锁住了每一寸汁水，蟹肉更紧实醇厚。

要说大排档的热门菜，白蟹炒年糕和葱油梭子蟹绝对排得上号。葱蒜姜爆香，配菜可青菜可白菜可卷心菜，适量即可，重要的是两主角，当软糯年糕遇见硬汉子梭子蟹，蟹子只管厚味只管鲜香四溢，那是它的本分，而原本清淡寡味的年糕，被浓稠的鲜汁浸润后，色泽油亮，越嚼越香。葱油梭子蟹油汪汪，鲜滋滋，别有一番风味。新鲜梭子蟹煮熟后，撒上香葱、姜末等，看那红白绿三色相间，真是赏心悦目。淋上生抽后，大火烧热油，浇在那盘蟹上，随着“嗤嗤”声，盘里冒烟，浓香扑鼻。可以说，葱油梭子蟹是色、香、味、声俱全。

梭子蟹的食用方式至少有数十种，香辣蟹、肉蟹煲、蟹骨酱、红烧蟹、椒盐蟹、咸蛋黄蟹、呛蟹、蟹糊……从蒸烤到爆炒，从生腌到熬汤，从家常小炒到宴席大菜，梭子蟹以千般面孔应对天南地北的味蕾。谁能逃过这口蟹肉的诱惑呢？

古人流传下来不少关于蟹的诗文，然所写的基本都是淡水蟹，这倒也不全怪他们孤陋寡闻，古代交通、运输、保鲜技术均不发达，那些文人墨客多居于中原或江南水乡，局限于地理与技术，他们错过了大海的馈赠，也错失了将海蟹纳入笔墨世界的机缘。这或许是一种历史的遗憾，反观我们却何其有幸，能与这人间不可多得的美味长相厮守。