



宁波冷盘第一菜 呛蟹还是炆蟹?



大讲堂

人间烟火气,最抚凡人心。1月24日,2024宁波菜推广大会举行,会上发布了“宁波菜推广三年行动计划”,并启动全球推广。如果要问哪道菜最具宁波地域辨识度?恐怕很难达成共识。但是,如果要问哪道菜是宁波人宴席上必不可少的冷盘?那就非红膏呛蟹莫属。然而,关于这个“qiang”字的写法,一直以来都备受争议。我们于近期通过线上检索和线下调查,发现市面上和传媒圈内通常有两种写法:“呛蟹”和“炆蟹”,个别也有写作“枪蟹”的。如果一道菜连名字的写法都无法统一,这将极大影响其在全球推广的信度和效度。为此,我们在老师指导下,决定为家乡这道名菜正名——它应该叫“红膏呛蟹”。

主讲人

宁波市五乡中学
蔡静怡 蒙好婕

指导老师:陈欢夸

A 调查:“呛”与“炆”平分秋色

又到了岁末,甬城眼下最热闹的地方莫过于菜场和车站。如果你去年前的菜市场逛逛,在海鲜摊位前,总有市民在选购新鲜梭子蟹,凭着对于“鲜”的执念,每一只被领回家去的蟹此时更易变成红膏呛蟹来满足家人们的味蕾。再去宁波火车站瞧瞧,新老宁波人外出探亲访友,携带的海鲜大礼包中自然也少不了红膏呛蟹。站在人头攒动的火车站广场,抬头一看,连建筑都与这螃蟹有几分神似。作为宁波菜系里的头牌,红膏呛蟹是宁波“透骨鲜”的代表,是宁波人逢年过节、红白喜事餐桌上不可或缺的一道冷菜。宁波童谣里唱道“红膏呛蟹咸咪咪,压饭榔头就靠伊”。然而有一个问题或许一直困扰着你,究竟是红膏呛蟹还是红膏炆蟹?

2月4日,我们对宁波市政府官方微信公众号“宁波发布”进行“红膏呛蟹”和“红膏炆蟹”的主题词检索,各检索出2020年5月以来的5篇推文,可谓平分秋色。值得注意的是,写作“呛蟹”的文章

都发表在2022年8月以后,其中3篇是近半年内的,而写作“炆蟹”的文字最近一篇是在2023年的1月。在淘宝、京东、叮咚买菜等线上购物平台,检索“红膏炆蟹”,跳转出来的商品页码基本写作“红膏呛蟹”,或使用“咸蟹”、“腌制梭子蟹”这一类通俗易懂无争议的名称。这背后是否有政府层面对于这道菜在文字宣传上统一要求,我们不得而知。但根据我们实地走访和调查反馈到所得到的信息,就市民和商家而言,在“qiang”字的写法上还远没形成共识。

上周末,我们在市区一家盒马鲜生店里,看到冷冻区里唯一一种红膏呛蟹,外包装上写作“野生呛蟹”;转站宁波水产品批发市场,随机找了三家售卖呛蟹成品的店铺,在外包装上分别标注为“红膏呛蟹”、“红膏咸炆蟹”和“野生炆”。再随机问了几位宁波市民,红膏呛蟹的“qiang”字怎么写?回答“呛”和“炆”各占一半,也有人表示不知怎么写,甚至有回答是“枪”的。

B 研究:取名“呛蟹”应该更贴切

要搞清楚究竟是哪个“qiang”,得先从这两个字的含义着手。《现代汉语词典》“炆”字的解释为:“烹调方法,将菜肴的原料放在沸水中略煮,取出后再用酱油、醋等作料来拌。”另一“呛”字的解释为:“因水或食物进入气管引起咳嗽,又突然喷出。”据此,我们认为,红膏qiang蟹的“qiang”字以“呛”字为宜,理由有三:

第一,“呛”字虽然没有烹饪方法的含义,但它与“火”绝无关系。呛蟹的制作一般选用大小适中、肉质结实的活梭子蟹(母蟹),放入缸里或者罐子里,用青石压住,然后倒入融化了海盐的清水没过螃蟹(盐与水的比例有讲究),过一晚即可食用。为了让蟹更好吃,腌制过程会放在冰箱冷藏室进行,蟹肉在切盘后再淋上一些白酒。整个过程没有火的参与,其实就是生吃,故使用“炆”字是不合适的。

第二,“呛”字能传神地表达出这道菜的制作特点——以盐呛蟹。梭子蟹在遇到高浓度盐水时迅速失水,

被“呛”出水来。据说以前渔民出海捕捞的时候,因没有冰块用来保鲜,就把捕上来的活梭子蟹倒入船舱,再灌入海水,放一点盐,把活蟹呛死。

第三,从宁波地域文化角度来看,我们也倾向于使用“呛”字。如上所述,“呛”应该理解为一种食物的腌制技术。古人为了保存食品发明了腌制的方法,而宁波人将腌制技术发挥得淋漓尽致。考古表明,距今八千年的余姚田螺山遗址已出现腌制的鲫鱼。从西周战国,是中国腌制技艺的成熟时期。宁波作为沿海城市,拥有丰富的渔业资源和盐业资源,《史记·货殖列传》记载吴地“东有海盐之饶”。海盐业的发展为宁波腌制业提供了就地取材的便利,加上宋代以来“渔盐”政策(朝廷专门为出海打渔的渔民提供用来腌渍咸鱼的食盐)的加持,各种因素的作用下催生了宁波红膏呛蟹。除了腌制海鲜,宁波人的传统菜品中还少不了腌制蔬菜,比如腌冬瓜、腌萝卜、咸黄瓜等。



C 追问: 谁是第一个吃呛蟹的人?

就像回答“谁是第一个吃螃蟹的人”一样,要搞清楚第一个吃红膏呛蟹的人,是一件非常困难的事情,但中国人总会用各种美好的传说来作解答。比如,传说中国第一个吃螃蟹的人是禹的部下巴解,它成为阳澄湖大闸蟹的由来。而在宁波、舟山一带,传说腌制咸鱼和咸蟹的传统与戚继光抗倭有关。当地渔民为了感谢戚家军保境安民,用大量海鲜犒劳将士。戚继光下令将吃不完的鱼蟹等放入缸中用盐水浸泡,就出现了呛蟹的雏形。

传说终究只是传说。第一个吃呛蟹的人肯定早于明朝。在卷帙浩繁的史料中,我们找到了关于这道食物的吉光片羽:北魏贾思勰的《齐民要术》中记载了以盐为主、生渍螃蟹的做法;北宋傅肱《蟹谱》提到一种“洗手蟹”的蟹饌,即腌即食,“手毕,即可食”;北宋末年《东京梦华录》中有关于小贩的记载,螃蟹上市的季节卖鲜蟹,其他季节则卖糟蟹;南宋第一本由女性记录的菜谱《浦江吴氏中馈录》详细记载了吃蟹的妙法:“用生蟹剁碎,以麻油先熬熟,冷,并草果、茴香、砂仁、花椒末、生姜、胡椒,俱为末,再加葱、盐、醋共十味,入蟹内拌匀,即可食用。”当然,以上文献中的所说的蟹可能只是河蟹,并非制作红膏呛蟹的梭子蟹。谁是第一个吃红膏呛蟹的人仍无稽可考,但可以肯定的是,他一定生活在既产海蟹又产海盐的海边,他,也许就是我们宁波人。

靠山吃山,靠海吃海。品类丰富、讲求“鲜咸风采”的宁波海鲜已深深镌刻进了所有宁波人的DNA,催生出生像红膏呛蟹这样“一道菜就是一桌宴席”的美味佳肴。最后,我们想通过此文,呼吁有关部门加大对红膏呛蟹正确写法的宣传力度,也希望《现代汉语词典》日后再版时,能在“呛”字的释义上增加一条:用食盐腌制梭子蟹等的一种工艺,如红膏呛蟹。