



每当万圣夜到来,孩子们都会迫不及待地穿上化装服,戴上千奇百怪的面具,提着一盏“南瓜灯”走家穿户,向大人们索要节日的糖果。韩国首尔商店内的南瓜棒棒糖深受欢迎,为万圣节造势。

文/豆儿 图/IC

红泥小炉

锋头正健大闸蟹(上)

文 / 西坡

记得民国时期的电影巨制《一江春水向东流》里有个桥段,大致是:一个大腹便便的商界大佬,在豪华的派对上,声称要把上海的大闸蟹用飞机空运到陪都重庆,接着,他的手掌在头顶上划了一条弧线,洋洋得意地说:这叫,大闸蟹乘飞机——凌空八只脚。

这个镜头令我难忘。须知在民族存亡之际,抗战形势不容乐观,然而达官贵人“隔江犹唱后庭花”,居然动用可以运输紧缺物资的飞机来运大闸蟹!正应了民间那句沉痛之语——前方吃紧,后方紧吃。

当时我还真是有点不相信,难道那几只大闸蟹就能把人馋成这样?

战争硝烟吹散之后,空运大闸蟹不再受人讥弹,比较令人熟知的便是香港同胞(恐怕大多为苏浙沪籍人士)每到食蟹季节,总要重帑购买空运而来的大闸蟹,聊解思乡之情,以致上佳的蟹源,多数出口,成为一道风景。后来日本流行起吃大闸蟹来,他们自恃有钱,大肆刮购,大闸蟹的身价又被炒高了一截。最近与不少台胞接触,颇为惊讶,“大闸蟹”已然是他们口中的热词,以“满城争说大闸蟹”来形容,一点不为过,“吃大闸蟹”成为了一件极其时髦的事情。不过,工薪阶层虽然也爱拿大闸蟹说事,但毕竟收入有限,不过是作画饼充饥之想、望梅止渴之念而已。是故,苗栗县的县长,听说我是



“老上海”,拉着我的手兴奋地告诉我:过几天就到上海,和海洋大学的水产专家谈合作,要在当地开发大闸蟹养殖产业。

据说,台湾原先是有大闸蟹的,但并非全部来自大陆(由于两岸交通阻隔,或从港澳转口),而是来自德国、英国、荷兰等地。这就怪了,大闸蟹乃是中土特产,关卿何事?原来,上世纪初,有艘德国轮船泊在上海吴淞口岸,不料,江里的几只小毛蟹顺着轮船的排水口钻入船舱下的蓄水池,竟随船“偷渡”到了德国,从此“封妻荫子”,壮大队伍,又辗转到了西欧其他国家。前一阵我看到一则报道,说德国莱因河里的大闸蟹总有几百万只,泛滥成灾,成为“生物入侵”的典型,当局束手无策,深为头痛(此处不妨啰嗦一句,德国小蠊也曾偷渡肆虐中土,大闸蟹尚能食用,拉动GDP,蟑螂行吗?)。我想,和同时看到这则新闻的中国人,尤其是生活在江南的人,都会情不自禁地替德国人出谋划策,一定会拍着胸脯说“搞得定”,比如返销中国啦,组团到英伦作食蟹之旅啦,等等。

洋人岂不知蟹是好东西,青蟹、梭子蟹、帝王蟹(蜘蛛蟹)之类他们何尝弃之如敝屣!只是怕麻烦罢了,饮饌中诸如卸甲、拆骨、挑刺的干活,全无耐心;更有认为把吃进去的东西再吐出来是极不雅观的。所以,大闸蟹太小了,收拾起来极为不易,故只能任它“横行霸道”,徒唤无奈。

他们的这一懒,注定其口福浅薄啊!

原先中国大部,一如洋人,视大闸蟹若罔睹。然而近些年来,情况大变。前年我到河洛一带旅游,郑开公路绵延几十公里,两边路灯下大张旗帜,均为销售“正宗阳澄湖大闸蟹”之广告。想想那里的人哦,吃条黄河鲤鱼还怕刺破喉咙,现在居然动起大闸蟹的脑筋来,怎么就不担心满地找牙!

新疆人是否喜欢吃大闸蟹我不清楚,我只看到有不少卖大闸蟹的店招。去喀纳斯要经过布尔津,那里竟然打出了供应阳澄湖大闸蟹的广告。我帮他们计算,按九雌十雄的吃蟹规矩,彼间能够吃得上品的大闸蟹,恐怕已到了“北风那个吹,雪花那个飘”的季节。“围着火炉吃大闸蟹”,味道怎样,真是无法想象!有一年一帮朋友到崇明,县办主任请吃饭,叫来一位“养蟹大王”作陪。承他相告,他已把崇明蟹养到新疆去了。这就坐实了我看到的现象。可见,大闸蟹“横行”到边疆,并非出于“援疆”,而是市场所需。

有个简单的数字也许可以说明一点情况,莲花岛养蟹专业户周老板每年发往北京的阳澄湖大闸蟹,占了他全部销量的百分之三十。他最远的发货地点竟是内蒙古。看趋势,北京:吃烤鸭皮和掰大闸蟹脚会并举;内蒙古:风吹草低见牛羊,牛羊底下是大闸蟹,是常态。

最最滑稽的是,我的几个北方朋友。原先他们对于大闸蟹,敬而远之,若有人家馈赠,往往一抱拳说声“谢了”,即转送给我。近年来,他们吃蟹技术大有长进,竟吃上了瘾,不大再有如此慷慨的“施舍”了。

周一菜

文 / 若丹

清炒蟹粉

一场期盼已久的秋雨终于降下来了,将申城这几天空气中的尘埃洗刷干净,更让老饕们怦然心动:吃蟹的好日脚终于来了!俗称:秋风起,蟹脚痒。没有一场秋风秋雨的洗礼,这大闸蟹的美味是出不来的。

清蒸大闸蟹是寻常人家最常见的吃法,每户主妇各有习惯,无所谓谁好谁次。那阳澄湖大闸蟹虽是上海人的最爱,价格却贵得吓人,且“洗澡蟹”的美名也让人不敢轻掏口袋。菜场上的杂牌蟹,良莠不齐,蒸来吃往往感觉不好。今日介绍这款清炒蟹粉,是将一些品质并非很好的螃蟹,烧出有品位的菜肴来。

将蟹蒸熟后,掰开蟹脚蟹钳、掀开蟹盖;用细长的不锈钢针将蟹盖内的蟹膏、蟹黄刮下,放入盛器;剪刀从蟹脚的关节处剪断,再顺直剪开,用长针挑出蟹脚肉;蟹钳亦用此法拆下肉来;将蟹身中间的黄、膏剥干净,一掰为二,用快刀横着从蟹中间批过去,用长号针顺蟹壳的槽,将蟹肉剥下来。

铁锅烧热,下食用油,至5分成熟时,倒入姜末、蟹粉(拆下的蟹膏、蟹黄、蟹肉的总称),煸炒片刻,加入黄酒、酱油、味精,淋入熟猪油,烹醋推匀起锅。

此菜蟹油肥润红亮,蟹粉鲜香柔嫩,单吃、配菜均可。

