

舟山人是近代才开始吃蟹的吗?

浙东地区有着极为悠久的食蟹历史。早在7000年前的河姆渡文化遗址中,从出土的动物标本统计可知,隶属梭子蟹科下的青蟹已经进入了先民的食谱范围。

之后虾蟹之类便成为浙东地区最常见、最大宗的食材,嗜好这种厚味成为了这里的一种风尚。北宋时任余姚县县令谢景初曾经为此赋诗一首:“越俗嗜海物,鳞介每一遗。虾羸味已厚,况乃蟹与蜆。”同时期的诗人梅尧臣《明州推官郑先辈》也有描述:“野橘霜前熟,江螯露下肥。”在《送师直之会稽宰》一诗中记录着:“姚江遗鱼蟹,穆山奉笋豪。”又在《送谢寺丞知余姚》一诗中提到:“秋来鱼蟹不知数,日举案将无穷。”这些诗歌均提到了当时浙东地区的餐桌上新鲜丰盛的海鲜家宴,对外乡人颇具难以抗拒的魅力。

明代的水产书《闽中海错疏》对梭子蟹有细节描述:“蟻,似蟹而大,壳两旁尖出而多黄。螯有棱锯,利,截物如剪,故曰蟻。”

清代的舟山地方志《定海厅志》也记载了与“蟻”同音的蟹名异体字“蟹”,大致古人意识到这是一种节肢动物,所以才形象地造出这么一个字,并将它详细记述为“生海中。圆脐者牝尖,经霜则有赤膏,俗呼母蟹,亦曰赤蟹,无膏者曰白蟹,有子者曰子蟹。淮南子曰,胎蟹珠龟与月盛衰,凡蟹属,月明则瘦,月晦则肥。”更是将雄性梭子蟹称为“狼蚁”,雌性梭子蟹称为“博带”。这样的雅称或许与雌雄梭子蟹的肚脐形状相关,却是如今的人们闻所未闻的。

诗人晁说之在咏咏宁波的诗歌中,提到他对这种“白蟹”大快朵颐的情景。

傅肱所著《蟹谱》中更有着关于“白蟹”有详细记述:“白蟹,秀州华亭县出于三泖者最佳,生于通陂塘者特大,故乡人呼为御蟹。又亭林湖(近顾野王宅,乡人亦号为顾亭林)于天圣末忽生白蟹(即海中所生蟹是也,但蟹不生于淡水,今忽有因号白蟹)濒江之人以价倍常,靡有孑遗,止一年而种绝。”

据《普陀渔业志》记载,汉唐时代海洋渔业主要是浅海滩涂捕捉。《汉书·地理志》云:“楚越之地,民食鱼稻,以渔猎山伐为业。”民间进行渔采活动,主要是“以助口实”。唐开元前,境内各个海岛先民渔猎活动,都只限于滩涂徒手拾捉,处原始分散生产方式,产量甚微,获取猎物完全是一种谋求生存手段,处于自产自食、自给自足历史时代。

据《舟山渔志》记载,自唐开元二十年(公元738年),舟山设立县制后,渔业生产从涂面捕捞发展到近海进行生产。渔人开始使用小型渔船下海捕捞,由原一个人站在涂面上用手采拾,转变为至少需要两至三个人,共同驾船出海,进行捕捞作业,并逐渐形成了对、流、围、拖、张、钓等作业方式,促使渔获量得到较大增长。

《四明朱氏支谱外编·物产》一书更是认为白蟹“七八月最盛,腌之呼蟹股,其壳磨浆,呼蟹浆,吾乡几无家不备,他乡罕见”。

食用梭子蟹的历史可追溯到西周

清代吃蟹名家“蟹仙”李渔在《闲情偶寄·蟹》中写道:“清于饮食之美,无一物不能言之,且无一物不穷其想象,竭其幽渺而言之;独于蟹螯一物,心能嗜之,口能甘之,无论终身一日,皆不能忘之。”李渔为何那样嗜蟹,没人清楚,但国人吃蟹,历史却十分悠久,文化意蕴也很浓厚。

翻开我国吃蟹的历史长卷,有史可查的是从西周开始,《周礼·天官·庖人》中记载:“庖人掌共六畜、六兽、六禽辨其名物。凡其死生鲜羹之物以共王之膳,与其荐羞之物及后世子之膳羞。”东汉的郑玄为此注释:“荐羞之物谓四时所膳食,若荆州之鱼,青州之蟹胥。”青州的位置大致在如今的渤海以南、山东半岛一带。先秦时期气候温暖,食物保鲜技术又不发达,沿海地区的青州先民,就是吃着这种经过加工的螃蟹制品——“蟹胥”长大的。何为“蟹胥”?晋吕忱《字林》曰:“胥,蟹酱也。”《释名》曰:“蟹胥,取蟹藏之,使骨头解胥胥然也。”这种蟹酱,经后人考证,是用梭子蟹制作,非常美味。“蟹胥”是历史资料中记载古人最早的蟹名品之一。

宋代的民间美食家吴氏在她所著的饮食专录中描述了一种流传至今的梭子蟹做法:“用生蟹剁碎,以麻油,或熬熟,冷,并草果、茴香、砂仁、花椒末、水姜、胡椒俱为末,再加葱、盐、醋共十味,入蟹内拌匀,即时可食。”这种做法的绝妙之处在于光看文字,就已经令人垂涎三尺了。

元末明初著名画家倪瓒在他的著作《云林堂饮食制度集》中专门讲了一种烹饪梭子蟹的高级做法:“蜜酿”,即将蟹煮熟之后,取出蟹脚和蟹身里的蟹肉蟹黄,先把蟹肉码在蟹壳里,用鸡蛋黄和蜂蜜搅拌均匀成汁,倒进蟹壳,上面再铺蟹黄。之后,把内容丰富的蟹壳放进笼屉,蒸至鸡蛋黄凝固,非常鲜美。

介甲尽为香玉软 脂膏犹作紫霞坚

梭子蟹历史小考



□ 记者 沐沐 罗沛文

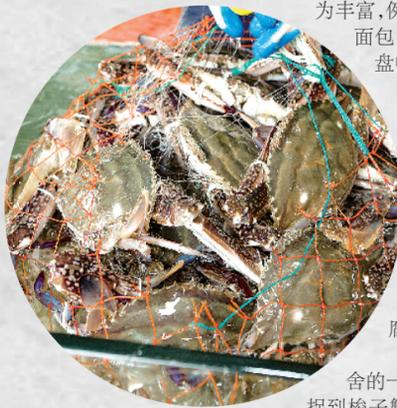
俗话说,九月团脐十月尖,秋后螃蟹顶盖肥。对于舟山人来说,又到了吃梭子蟹的好季节。但不知是否有人仔细寻思过——舟山人是从什么时候开始发现梭子蟹的美味?又是怎样将一只梭子蟹做出百种花样的呢?

梭子蟹的舟山吃法

和湖蟹相比,梭子蟹由于出水存活时间较短,运输条件受限,即便价格实惠、肉质鲜美厚实,似乎也总是比大闸蟹逊色几分。梁实秋就曾在一篇蟹文中,毫不留情地指出:“海蟹虽然味较差,但是个子粗大,肉多……虽然微有腥气,聊胜于无”。近代京师四大名医之一的施今墨,每年深秋必南下一次,专门跑到南京和苏州吃大闸蟹。这位名医吃螃蟹的方式属于甄烦就简,连姜和醋都不蘸,也不执酒壶,蘸点儿酱油便大啖大嚼……

施今墨是当时出了名的“蟹学家”,他把各地出产的螃蟹分成湖蟹、江蟹、河蟹、溪蟹、沟蟹和海蟹六等。但是作为舟山本地人来说,其实不能理解施老先生为何将海蟹划归第六等?真有点为海蟹抱屈!

偌大的地球,海洋面积占到了71%之多,浩瀚的海蟹品种极为丰富,例如红膏蟹、蓝花蟹、梭子蟹、贵妃蟹、皇帝蟹、面包蟹、帝王蟹等等,举不胜举,皆为不可多得的美食。



作为甲壳动物亚门软甲纲十足目梭子蟹科更是在我国沿海地区旺盛繁衍,据统计,我国梭子蟹大致有6亚科16属120种,达到了印度—西太平洋区梭子蟹种数的40%。

每年从八月开始,舟山几乎每家的餐桌上都会有一两道用梭子蟹做的家常菜。在舟山人的厨房里,梭子蟹可以烹饪出各种美食,可生食,或蒸、或煎、或炒,或一切两半炖豆瓣酱,或用蟹炒年糕、炒咸菜、煮豆腐,总之道道都是美味。

其中颇具代表性的呛蟹便是舟山人不能割舍的一道美味。旧时舟山宁波一带的渔民出海,捕捉到梭子蟹,为了保存时间久一点儿,便将蟹放进随船携带的盐中呛死,据说这就是“呛蟹”名字的由来。舟山人每家都有自己腌制呛蟹的秘诀,但盐和蟹的比例与控制腌制的时间都大同小异。

清代文学家王崧为此有评价:“肉白膏赤,味不亚于蟹,作醃也佳。”他与施老先生意见不一,认为梭子蟹味道不输于大闸蟹,用盐腌制成呛蟹风味更是不错。

呛蟹的出现时间已难以精准追溯,但早在北魏时期,农学家贾思勰的《齐民要术》就提到了腌蟹的做法:先将蟹刷净,装进小口大肚的瓮中,再放入两三斤粒盐,最后用黄泥封口,一段时间之后便大功告成。以盐来浸蟹,既添风味又有防腐的作用。

宋代诗人陶弼《三山亭》中提到的“金膏盐蟹一团红”赞的正是腌蟹。在当时还有一种“洗手蟹”的吃法,也是类似于如今的呛蟹。苏东坡也在《老饕赋》中提及“蟹微生而带糟”,高似孙的《蟹略》一书记叙这种吃法在南宋当时也有,活的螃蟹剖开,浇上酒,撒上盐,加上姜和橙,这叫做“洗手蟹”。苏轼还有“半壳含黄宜点酒”,陆游的“研雪双蟹洗手供”,说的也是这道菜。

值得一提的是,明代医学家李时珍算是把梭子蟹彻底研究透了,他认为这种在海水里高速游弋的“飞蟹”,可以“生烹,盐藏糟收,酒浸酱汁浸,皆为佳品。”然而又不忘提醒梭子蟹虽然美味,但“咸,寒,有小毒”,可以搭配紫苏汁、蒜汁、豉汁、芦根汁“解之”。

可惜古人受限于捕捞技术,并没有让梭子蟹这样的“海鲜第一味”真正做到“飞入寻常百姓家”。

而幸运的是如今随着捕捞和运输技术的大幅提升,梭子蟹早已成为了我们餐桌上必不可少的一道美味,更成为了舟山水产业对外的一张闪亮名片。

