

青島螃蟹的那些事儿

生活

周刊

时近中秋，又到吃螃蟹的季节了。

螃蟹真是种特别的水产，不仅长相与众不同，味道更非其他鲜味可比。时下正是青島市场上螃蟹的销售旺季，吃螃蟹成了这个季节的“标配”。近年来螃蟹价格“节节高”，特别是重大节日之前更是如此，不过据以往经验，节日过后螃蟹的价格或许会回落不少。不管怎么说，秋天不吃一次螃蟹，总觉得缺少些秋天的美食体验。



螃蟹正是肥美时。

1 螃蟹的流变—— 从不受待见到奇货可居

螃蟹受到市场追捧，其实是近年来的事。数十年前生活清贫，螃蟹在渔民的心目中一直被列为不上讲究的海鲜，价格也卖不上去，原因自然是它皮多肉少，吃起来如同鸡肋。有渔民说，那时出船捞到螃蟹时，因为价值不太大，往往将它们放生。

南方食蟹之风历史悠久，在改革开放后带来更多的南北交流中，江浙一带的食蟹之风自然也刮到了青島。于是昔日沉落在青島海底层的螃蟹们，身份年年往上窜，如今从价格上看，螃蟹已经跃居海鲜族群中的“第一军团”。这市场的变化就是这么快。

味道这种东西本来就是见仁见智的主观感受。尽管如此，螃蟹独特的鲜味还是在众多海鲜里独树一帜。食客们在赞美一些海鱼的味道和口感时，常常说这鱼肉的鲜美好似螃蟹肉，却从来不会把美味的螃蟹肉比拟为鱼肉的——哪怕是再珍贵再鲜美的鱼肉。

2 螃蟹的释名—— 蟹字的由来及螃蟹的别称

蟹这个字是怎样来的？古籍里解释说，蟹是水里的虫，因此蟹字下面写作虫。古人还解释说，“蟹有二螯八足，旁行”。旁行就是横着走，因此后代称蟹为螃蟹，螃这个字显然是后代人为蟹而单独造的。两个螯八只脚而且横着行，螃蟹这个特点已经被古人“拿捏”得死死的。

蟹这个字除了虫或鱼外，还有个“解”字。一位当代著名语言学家曾经撰文说，“解”这个字表示拆解，意思是人们在吃蟹时要把它拆解开来。一些地方称螃蟹为洗手蟹，意思是吃螃蟹要动手拆解，然后洗手。可见古人在造“蟹”这个字时，不仅有智慧而且有趣味。

螃蟹分公母，青島人向来称公的为长脐，母的团脐。这种称谓也是历史上的叫法，在三百年前已经深入人心，这在清朝人写的书里也有记载。以上这些叫法都很形象，也很精彩。

3 螃蟹的产地—— 本地螃蟹和外地螃蟹的博弈

以前青島市场上的螃蟹都是本地货，但是从十几年前甚至更早开始，外地螃蟹特别是产自江苏一带的养殖螃蟹开始大批进入青島。原因很简单，本地螃蟹供不应求，外地螃蟹自然前来补位。市场经济的威力就是这么巨大。

近些日子去各农贸市场逛一逛，海鲜市里的螃蟹摊位无疑是人流最多的地方。今年螃蟹的价格和去年差不多，一般来讲都是当天随行就市，又根据自身的质量和鲜活程度等在价格上

拉开档次。质量一般的，一般卖六十到一百元一公斤，质量好一些的则需要一百六十元到二百元一公斤。

如今青島各农贸市场销售的螃蟹，绝大多数都是从外地拉入青島的螃蟹。有行家说，青島市场上的螃蟹约九成是外地货，在外地货中大多数来自江苏，还有一些浙江货。

那么市场上不足一成的青島本地螃蟹都哪里去了？行家介绍说，其实本地螃蟹的产量也不少，但是很多都在码头上就被酒店等订购了。流入农贸市场的也有，这需要消费者自己去淘。

外地螃蟹和本地螃蟹有些差别是自然的，这和水温及生长期等有关，也与外地螃蟹长途运输等因素有关。但是随着各种相关技术的进步，这些差别越来越小。其实外地螃蟹也有自己的长处，只要能买到质量好的，照样能够吃出鲜的螃蟹味儿。



海捕蟹个头肥大，鲜香味美。徐常青 摄

4 螃蟹的选择—— 怎样区分本地蟹和外地蟹

青島人向来以能够吃到本地货而自豪。从价格来看，在同等质量的螃蟹中，本地货自然要高于外地货。

相比较而言，江浙一带的螃蟹肉质比较松软，本地海蟹的肉质更加紧实一些，鲜味更浓郁一些。从外表看差异不是很大，不过本地螃蟹颜色略深，蟹壳更硬一些。这些都是感觉上的事，很难以此作为凭据。

所谓的本地螃蟹，指青島周边海域生长和产出的螃蟹。像日照、威海等和青島靠近的海域，那里的螃蟹都可以被称为本地螃蟹。

青島的会场螃蟹比较有名，会场螃蟹是指崂山王哥庄街道的会场社区海域到长门岩海域里自然生长的螃蟹。

行家介绍说，挑螃蟹先要看螃蟹有没有活力，将螃蟹翻过来后，它能迅速翻身说明非常健康鲜活。再可以用手指掐螃蟹的腿根，看看是否结实。另外，还可以看看蟹壳的两侧尖锐处是否有蟹肉，或者看肚脐的厚薄，厚的自然肥美。

5 螃蟹的命运—— 天价是被炒出来的

到了秋天，不能不吃螃蟹，它独特的风味不能被任何海鲜取代。或许正因如此，螃蟹的需求量越来越大，价格也是水涨船高。

中国的天上不是有个巨蟹宫吗？外国的天上不是有个巨蟹座吗？本来趴在水底的螃蟹，被硬生生地捧到了天上。天价的螃蟹也由此产生。

其实不管是阳澄湖的大闸蟹，还是青島本地的会场螃蟹等，都是螃蟹中的口味佼佼者，价格适当比其他螃蟹高一些，本在情理之中。可民众的消费心理向来买涨不买跌，价格越昂贵越有人追逐，再加上资本的力量在背后推波助澜，螃蟹正在被符号化，成为螃蟹消费者身份的象征。

螃蟹命运的陡然改变，还和时间节点息息相关。秋风起、蟹脚痒，秋后的螃蟹最肥美，这正与中秋节这一重要的传统节日重合，于是螃蟹赫然爬上了中秋节的节日礼单。所谓“生正逢时”，螃蟹之谓也。

此时众多吉祥话语也围绕螃蟹展开，通俗的吉祥话比如富甲一方、横行天下、八方来财等等，文雅一些比如“二甲传胪”等。如今“谐音梗”大行其道，蟹谐音谢，中秋送螃蟹被理解成节日表感谢。

6 螃蟹的吃法—— 清蒸、腌制以及文吃与武吃

青島人吃螃蟹基本都是蒸着吃，一般的经验表明，螃蟹在开火后要蒸十分钟才能熟透。近年来还有更多吃法，比如切块后做葱姜炒蟹等，不过这些吃法对鲜活的螃蟹来说，有些“暴殄天物”，要吃到螃蟹的鲜美肥香的味，还是以清蒸为首选。

还有一种更生猛吃法，就是所谓“生吃螃蟹活吃虾”。这是流行于胶东一带的吃法，俗称生腌螃蟹，这种吃法的前提是螃蟹必须鲜活，而且最好是野生货。曾经在莱州多次吃过这种螃蟹，鲜美的味道被发挥到了极致。

青島人吃螃蟹的方法基本是“生吞活剥”，打开蟹壳后掰成两半，然后便可大快朵颐了。甚至有些食客因为嫌麻烦，直接持螃蟹块入口咀嚼。这种吃法属于粗豪一路，可以称为豪放派吃法，或者称为“武吃”。

南方地区吃螃蟹则更加细致，甚至派生了各种专门吃螃蟹的工具，所谓蟹八件。一点点地抠取蟹肉，务必使整只螃蟹内的一丁点儿肉都不致浪费，这种吃法可被称为婉约派吃法，或者称为“文吃”。据说，有人能在吃完整只螃蟹后，再把所有零碎的蟹壳完美地拼接起来，这种吃法真可谓细致入微。这好像不再是吃螃蟹，而是在品味人生的滋味。文/许秉智



选螃蟹有讲究。