



蟹 满舱熟漫香

□记者 罗沛文

每年8月,普陀市民就会迎来海洋的慷慨馈赠——梭子蟹。舟山作为长江入海口,呈现黄蓝两色的海水里蕴含着丰富的浮游生物和营养物质,因此也成就了舟山梭子蟹的极致鲜美。

8月的舟山国际水产城是忙碌的。一筐筐梭子蟹从运输船舱里出货,经由简单的传接、过秤登记、装上三轮车运至分拣区。理蟹工娴熟地呵蟹、扶蟹、扎足,再将鲜活程度和个头大小不同的梭子蟹分拣入筐,经由门市部暂养、打包后运输到各大市场、餐饮店。之后,这些生龙活虎的家伙们就成为了市民餐桌上的珍馐美味。

作为海鲜老饕的普陀人,会首选肉质丰盈且能将蟹盖撑得满满的梭子蟹,将其入锅或者笼屉蒸熟,等到蟹盖如小山一般的通红梭子蟹闪亮登场,便不顾烫手地趁热掀开蟹盖,迫不及待地吮吸甘甜湿软的蟹黄和润滑细嫩的蟹肉。或有讲究者将蟹肉沾上本土产的裕大牌酱油和食醋,慢慢品味。

不过,这不是梭子蟹的全部吃法。普陀人的餐桌上常常会出现葱油梭子蟹、梭子蟹炒年糕等家常做法。老一辈更是喜欢将梭子蟹切块,以食盐等佐料入味腌制成蟹酱、蟹糊,作为一日三餐的“压饭榔头”。

正如明末著名散文家张岱先生对梭子蟹的评论:“蟹是唯一可以不放盐而五味俱全的食物。”对很多普陀人来说,夏秋之交的傍晚,感受着海风微拂,观赏着渔港的静美与淳朴,在迷蒙的夕阳下,与家人一起分享着鲜美饱满的梭子蟹,可谓惬意。

(本版图片有罗沛文、诸葛晓明、妹与提供)

