

舟山渔谚“九月团脐十月尖,秋后螃蟹顶盖肥” 谜说一蟹上桌百味淡

□蔡和平

两把剪刀八枚针,玛瑙黄金囤肚皮。(猜一海洋生物)谜底:海蟹。

据《汲冢周书》记载:周成王时,海阳献蟹入贡,“海蟹”列为御膳。

舟山渔场盛产海蟹,被誉为“东海第一鲜”的梭子蟹,其肉鲜嫩洁白,肉质细腻,清甜紧实,膏似凝脂;蟹黄更是鲜溜溜,甜咪咪,味道鲜美,为蟹之上品。民间有“一蟹上桌百味淡”之说。

清·袁枚在《随园食单》中,对吃蟹作了精妙论述:“蟹宜独食,不宜搭配他物。最好以淡盐汤煮熟,自剥自食为妙。蒸者味虽全,而失之太淡。”清代美食家张岱则认为,烧蟹少盐还不够完美,应该原汁原味才佳:“食品不加盐醋而五味全者,无他,乃蟹。”这些皆与舟山人的传统吃蟹理念高度一致。

谜语将老式裁缝铺里的常用工具——“两把剪刀八枚针”,其中的“两把剪刀”喻指“海蟹”那对张牙舞爪的大螯;“八枚针”借指三对足尖如针的步足和一对掌节与指节扁平粗壮,似桨状游泳足。

舟山渔谚云:“乌贼吃须,蟹吃脚钳(蟹螯)。”与李白“蟹螯即金液”诗句,有异曲同工之妙,皆缘由“双螯嚼出琼酥香”(唐·彦谦)的美味诱惑。蟹螯里面的肉质丰腴,紧致鲜美,确实特好吃。

“玛瑙黄金”隐喻的是,妙不可言的蟹膏和蟹黄,味道是一等一的好。“蟹之鲜而肥,白似玉,黄似金,已造色香味三者之至极,无一物可以上之”——清·李渔《闲情偶寄》。

明《天启舟山志·物产》称:“蟹:圆脐者牝,尖脐者牡也。经霜则有赤膏,俗呼母蟹,亦曰赤蟹;无膏曰白蟹;有子曰子蟹。”赤蟹俗称红膏

蟹,以蟹盖两侧尖角呈红色,“红膏到角”的母蟹为最佳。

渔谚还云:“九月团脐十月尖,秋后螃蟹顶盖肥。”梭子蟹有团脐和尖脐之分,团脐是母蟹,俗称“门蟹”“小门子”,蟹盖内边上存满了金红色的膏;尖脐是公蟹,俗称“白蟹”,蟹肉有劲道耐嚼。农历九月品蟹黄,十月尝蟹膏,品尝的是人间至味。

“秋风响,蟹脚痒”,每当“秋季蟹汛”的开渔之际,海里的梭子蟹,已是肉满膏肥。届时,渔港将迎来“捕蟹渔船满载归,海岛鱼市蟹盈市”的盛况。

舟山人以对海蟹的食用历史悠久,烹调加工方法先进而闻名于世。梭子蟹吃法花样繁多,既可简单的烤或蒸;也可煎炒、盐焗、油焖、红烧;还可以腌制成呛蟹;以及展示一下刀工,斩成蟹糊、蟹浆、蟹股,制成腌制蟹品。飘着酒香、咸鲜无腥的醉蟹,味道也相当不错。

还有,“梭子蟹炒年糕”那样的吃法,以及“梭子蟹烧粉条”也不赖……舟山有一道以红膏蟹、蛋清为主料,以盐、鸡精、酱油、料酒为辅料制作的酒香浓醇、蟹鲜滋味、蟹肉紧实的菜品——“倒笃蟹”,列入“舟山十大名菜”行列,还上了央视4频道《城市1对1》栏目。

“十月蟹,壮得得”“重阳蟹壮及时烹”。农历九月以前的公蟹肉质相对鲜美,母蟹要等到农历十月以后,体内开始积聚脂肪(生膏)准备过冬,称作“膏蟹”。特别是冬至前后,红膏蟹进入一年最肥时期,体质丰满,口感最好。

汉·刘安《淮南子·地形训》云:“蛤蟹珠龟,与月盛衰。”明月夜捕获的蟹,俗称“亮夜蟹”,蟹因

趁着月色多爬动,体能消耗大,蟹则偏瘦;如遇月晦夜时,蟹活动量减少,显得安静的“暗夜蟹”则肥壮,即“月盛腹中肉虚,月衰肉满”——《闽中海错疏》。据老渔民的说法,梭子蟹的肥瘦还会受潮水影响,小潮水时捕获的蟹稍瘦;大潮水时捕来则肥壮。

舟山俗谚云:“秋吃白蟹,冬吃门蟹。”到了冬天的梭子蟹徊游季节,只有身强体壮的蟹,才能千里迢迢洄游过来交配抱卵。此时的蟹,个体最为健壮,也是雌蟹在体内“孕黄积膏”阶段——“玛瑙黄金囤肚皮”。到了蟹内膏红脂黄,“壳凸红脂块块香”时,肉也最肥美,营养也更丰富,是吃蟹的最佳季节。张岱由此赞美道:“膏黄腻积,如玉脂珀屑,团结不散甘腴,虽八珍不及。”

先前渔民出海捕蟹时,因缺少用来保鲜的冰块,就把捕上来的活蟹倒入船舱,灌入海水,再加入一些盐,将活蟹呛死腌制,以此方法保存蟹,“呛蟹”由此诞生。

个大体肥、膏满肉壮的红膏蟹,经浓盐水腌渍成舟山特色美食——“红膏呛蟹”,将蟹的活色鲜香发挥到极致。渔谚对此赞叹道:“风鳗吊带味道赞,好吃还要数呛蟹。”

海蟹身上享有“天下第一鲜”的膏和黄:红橙橙似红色“玛瑙”的蟹膏,色泽诱人,明代有取名“玛瑙蟹”的蟹中佳肴;以及黄灿灿似“金膏”“黄金”的蟹黄,宋·张耒《寄文刚求蟹》:“匡实黄金重,蟹肥白玉香。”壳里面蟹黄像黄金一样沉甸甸,蟹螯里面肉像白玉一样香。

“海蟹谜语”构思别致有趣,谜味醇永;刻画浑化灵通,蕴涵幽趣;寓意为生活哲理,韵味别致。

始建于明崇祯二年的干礁虹桥 经历近四百年风雨依然挺立

□孙峰 文/摄

干礁镇虹桥,位于龙潭街1号西侧,这是一座石质平桥。桥板上的石刻为“大明崇祯贰年建造”,明崇祯二年,即1629年,这座古桥经历了近四百年的风雨,桥面或已经破损,现加覆水泥桥面,但老石墩依然挺立。

虹桥始建于明崇祯二年,据传为红石垒桥,似虹而架,水流虹升,数百年成为干礁胜景。

虹桥于光绪七年(1881)重建,近年又作了改建,将原有的三孔石桥改建为水泥桥面的二孔石桥,桥两旁的石条上还保留着“虹桥”和“大明崇祯贰年建造”的老字样。

清康熙《定海县志》“干礁吞图”中,龙潭街附近位置标注了“虹桥”和“龙潭”两个地名。其中,“虹桥”为跨越河流的桥梁。

“虹桥”附近地段,当地人叫虹桥头。其下的溪流当地人称“大溪坑”,溪水源自南洞五雷山和长春岭,旧时两股溪水在虹桥附近交汇。“大溪坑”出海口附近,古代可能就是干礁渡的所在。虹桥头也是西码头一带百姓来往干礁龙潭老街的交通要隘。

旧时渔民捕鱼,从今西码头一带上岸,到龙潭老街,必然要经过虹桥。据地名专家王建富老师考证,清末到民国初期,龙潭街一带经济社会得到了较快的发展,形成了一个远近闻名的大



集市。彼时的干礁集市就是围绕当地著名的“虹桥”而展开,这个区域后就被约定俗成地称为“虹桥镇”。这个“镇”,是集镇的意思,是表示较大的集市。

虹桥一侧就是龙潭老街。龙潭老街原为以鱼货交易为主的传统商业街,被称为定海四大老街之一。如今老街上还有龙潭老井以及庄家大院、三角店等老建筑,并已经开辟“去台老兵史料陈列馆”“干礁供销社展览馆”等乡村博物馆,值得一游。

本版与市政协
文化文史和学习委合办
第1237期

来稿请发
zswb03@zsnews.com