



今日 1 叠 24 版
总期数第 7468 期

今天
多云
东到东南风3-4级
20-27℃

明天
多云,午后局部有阵雨
东到东南风3-4级
21-28℃

今日空气质量
上午: 优
下午: 优到良

新闻晨报

追/求/最/鲜/活/最/实/用/的/新/闻 SHANGHAI MORNING POST

2019年6月12日 星期三 农历五月初十

酒店设“六小件”自取处违规吗

下月起酒店主动提供最高罚 5000 元,市文旅局:应住客要求可送物上门或住客自取 >>>03 版



“六月黄”上市
扫码了解详情



忙归忙,勿忘六月黄

晨报记者 谢克伟

才刚刚过完端午,吃过粽子、咸蛋,现在好吃的“六月黄”又上市了!

所谓“六月黄”,顾名思义是农历六月上市的“童子蟹”,其刚刚经过第三次脱壳,重量一般在1至2两之间,具有外壳脆、内壳软、肉质丰满等特点。

说起“六月黄”,上海人往往会用“鼎脱勒”(非常好的意思)来形容,并且一直就有“再鲜不过六月黄”的说法。“六月黄”的肚子里充满流脂型膏黄,且鲜嫩,哪怕七八十岁的老人,牙齿也咬得动。“六月黄”与“九雌十雄”大闸蟹一样,有着漫长、好听的故事。

王师福(化名)是个土生土长的“老上海”,今年六十有六。从六七岁开始,王师福就经常跟着母亲到对门的八仙桥菜场买菜。“每天一早,妈妈带着我,拎着竹编菜篮子去买菜。”他说,八仙桥菜场当时在上海很有名,菜品也很丰盛。“记得那时候大闸蟹、‘六月黄’都是按串卖的,不像现在是按只或论斤卖。”

用绳子垂直串起,一串蟹多的10个,少的

四五个,蟹大只数少,蟹小只数多,一串蟹的价格在0.5元-1.2元之间。当时收入低,花钱都要精打细算,一家四口一天的菜钱也就0.5元-1元,因此如果家里买回一串“六月黄”,小孩子会像过节那样开心。

“上世纪50年代至80年代,国营菜场都是按计划供应,菜的品种和数量都很少,大闸蟹、‘六月黄’大多是郊区农民在河道里捞到后,偷偷拿到菜场周边卖的。”

“六月黄”上市的农历六月正值高温天,那时供应的菜品本身就少,因此能吃到的就更少了。

入夏之后,王师福一家难得买一次“六月黄”,“有次妈妈为了省钱,小摊贩吆喝8毛一串的‘六月黄’,妈妈讨价还价花了20多分钟,好不容易才便宜了2毛钱,花了1块4买了两串20只‘六月黄’”。

蟹买回后,老宁波妈妈用牙刷反复擦洗蟹壳、蟹脚,然后喷上料酒,倒入酱油,再放糖、高粱酒、姜等佐料,制成宁波人非常喜欢的醉蟹。

“当时‘六月黄’没有炒年糕的吃法,最常见的做法是做成面拖蟹和清蒸蟹。”上世纪六

十年代初,正好遇到自然灾害,王师福两兄弟饥肠辘辘,妈妈在厨房间油炸面拖蟹,一股蟹香扑鼻而来,兄弟俩在一墙之隔的屋里,馋的直流口水。

现在好了,不愁吃不愁穿,吃“六月黄”早已不是难事,但王师福依然习惯性地会在农历六月买“六月黄”,买回家后做法也越来越多。

因为对吃有特殊爱好,自从退休后,王师福甚至专门研究起美食,在他的菜谱里,有关“六月黄”的制作方式有七八种之多,除了做醉蟹、清蒸蟹、面拖蟹外,他还会做毛蟹海鲜面疙瘩、毛豆炒毛蟹、酱爆“六月黄”、姜葱“六月黄”等。空闲时,王师福还会专门买回“六月黄”拆蟹粉,用蟹粉来烧豆腐、炒鱼米、烹调羹汤,“前两年‘六月黄’很便宜,最便宜只要3元一只”。

但今年刚上市的“六月黄”数量少,售价比较贵,7-15元一只的价格让王师福有点舍不得多买、多吃,不过老两口还是打算这个周六花点钱买些“六月黄”,请女儿女婿和外孙来尝尝。

老局(指老练、聪明)的王师福知道,下个月“六月黄”会大量上市,售价会明显下降,到那时多买“六月黄”拆蟹粉也不迟。

上海故事

SHANGHAI STORY

图/晨报记者 谢克伟 制图/潘文健