



晨报记者 谢克伟

8月“东海第一鲜”非梭子蟹莫属。很多人吃东海梭子蟹喜欢挑大蟹，以为蟹大则肥、味鲜，但恰恰有吃客反其道而行之，专门在小蟹中挑挑拣拣，他们挑选的是重3两左右，蟹肚凸起、带红点的母蟹，老上海人俗称的“小娘蟹”。

精明、老道的陈大妈就是其中的一位，她掌勺40多年来，买梭子蟹专挑“小娘蟹”。凭借数十年的买蟹经验，她告诉记者，“小娘蟹”虽小但肥壮，肉质细嫩、滑爽，口感与肥壮大蟹并无二至，但售价比肥壮大蟹便宜30%至50%，是性价比最高的梭子蟹。

老上海梭子蟹专挑“小娘蟹”

陈大妈家住黄浦区淮海大楼，今年刚好70岁，膝下有儿女，外孙、孙女都在读小学。成家后，她养成了每天拎着菜篮子逛菜市场买菜习惯。长期跑菜市场后，她掌握了不同季节买不同菜，同一种菜挑选不同产地、不同品牌等的诀窍。

东海开捕后，八九月份梭子蟹被陈大妈称之为“东海第一鲜”，而“东海第一鲜”中她只对“小娘蟹”情有独钟。40多年来，陈大妈梭子蟹只买“小娘蟹”，尤其是刚开捕后的八九月

份，“小娘蟹”特别多，价格特别便宜，所以这段时间也吃得最多。

还在10多岁的时候，陈大妈觉得好奇，就问她妈，为啥小小的母蟹要叫“小娘蟹”？她妈俏皮地回答，宁波人把未出嫁的女儿叫“小娘”，东海梭子蟹主产地在宁波，所以宁波人喜欢将已发育却未交配的母梭子蟹称为“小娘蟹”。而在上海的宁波人很多，久而久之，宁波人的这种习惯叫法在上海流传开来。

明显便宜，当然“抓小放大”

“小娘蟹”指的是平均3两左右，最小2两、最大4两，小个头、屁股呈三角形的未交配的小母蟹。“小娘蟹”肉黄俱全，个个鲜嫩肥美。自从小时候妈妈买蟹后，陈大妈就喜欢上

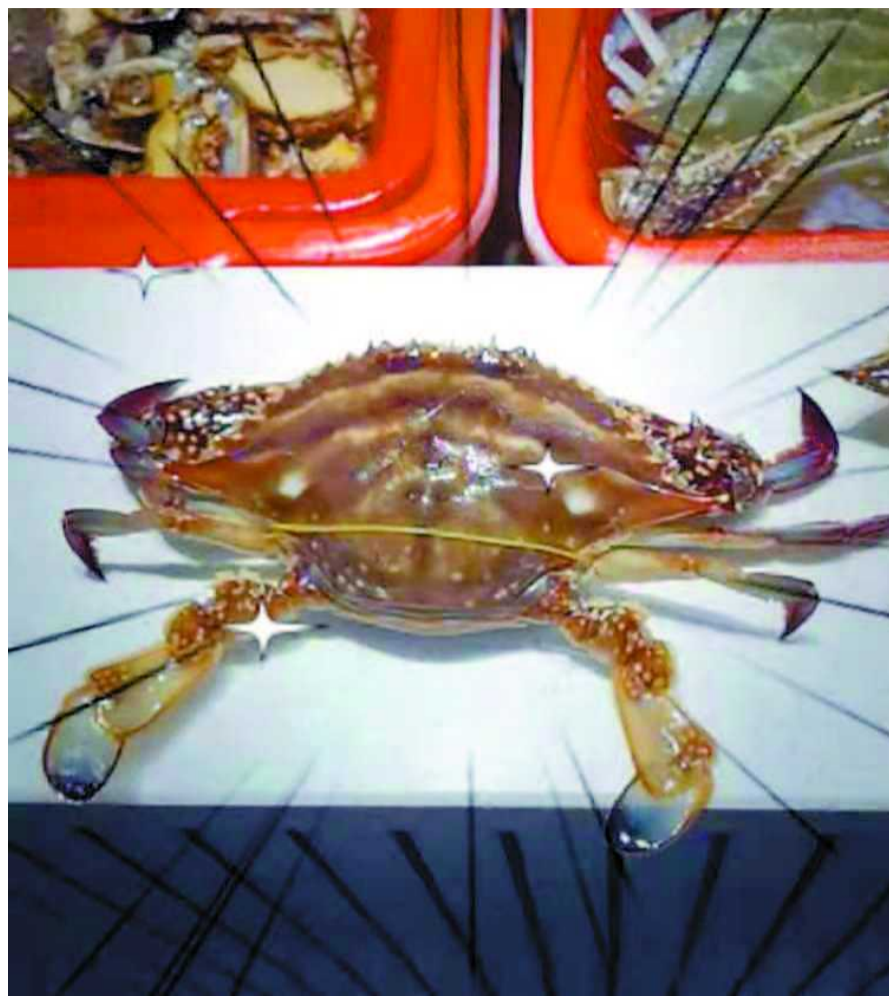
了。而让陈大妈成为“小娘蟹”铁粉的另外一个重要原因是，梭子蟹中“小娘蟹”性价比最高。

陈大妈回忆道：“上世纪七十年代我刚结婚时，梭子蟹零



老上海吃蟹才有这么讲究

本版图片/晨报记者 谢克伟



“小娘蟹”指的是平均3两左右、小个头、屁股呈三角形的未交配的小母蟹

售0.4至1.2元一斤，当时‘小娘蟹’的零售价是0.5—0.6元一斤，‘小娘蟹’比肥壮大蟹便宜30%至50%。现在收入大幅增加后，蟹价也上涨了，多数摊位肥壮大蟹卖24—30元一斤，甚至30多元一斤，‘小娘蟹’零售18—23元一斤，‘小娘蟹’仍比肥壮大蟹便宜30%—50%。”

同样肥美，售价却明显便宜，陈大妈当然要抓“小”放“大”。现在，只要陈大妈一个电话打给菜市场摊主，摊主就会告诉陈大妈今早“小娘蟹”到没到货，到货的话多少钱一斤，然后根据陈大妈需要，摊主会事先打包、留下“小娘蟹”，等陈大妈来取。

选蟹挑蟹还是去菜场最划算

记者进一步了解得知，在出售10多元一斤的普通梭子蟹时，因为担心蟹不肥壮，多数摊主不愿意打开蟹盖让买蟹人看个究竟，但销售“小娘蟹”时他们往往会主动打开蟹盖，而老吃客懂行，一般不会过问“小娘蟹”肥不肥，因为100个“小娘蟹”中估计最多只有一二个不肥壮。

而为了便于市民购买，也为了区分优劣便于出手，多数菜市场水产摊位将“小娘蟹”以及不同规格、肥瘦的梭子蟹归类摆放，并标不同价格。盒马等生鲜超市以及网购梭子蟹，

只按大小规格区分，不按小娘蟹、肥瘦等优劣分类，市民购买的梭子蟹往往肥瘦不一。

“菜市场买蟹好，菜市场买蟹让市民挑挑拣拣，有时还会拨开蟹壳让人看看蟹肥不肥，网上买蟹啥人晓得蟹壮不壮。”与此同时，与陈大妈同住一楼的朱大妈还算过一笔账：“‘小娘蟹’一般一次一人吃两个，平时我们老两口买4只‘小娘蟹’吃一顿花费二十五元。而五六两一只的肥壮大蟹，两个人吃一顿需要买两只，蟹价要30多元。当然买‘小娘蟹’便宜、合算喽。”

“小娘蟹”提前至8月下旬入市

往年“小娘蟹”在9月份大量上市，今年“小娘蟹”提前至8月下旬大量入市。今年梭子蟹遇大年，“小娘蟹”同样逢大年，今年“小娘蟹”产量较去年增加3成，多数摊位零售价18—23元一斤，较去年便宜3成左右。

水产专家解释，梭子蟹蜕壳一次壳长大一次，通过18次蜕壳长大成熟。多数梭子蟹在

每年的10月前后蜕最后一次壳，然后公母蟹交配，交配后母蟹体型变大，却成了空壳蟹，肚子里会一泡水。

记者连线浙江嵊泗一位正在捕蟹的老渔民，老渔民在电话里说：“与梭子蟹一样，今年‘小娘蟹’产量高，一个船次他能捕捞到七八十吨‘小娘蟹’，比往年增产30%左右，为近年来少有。”

老吃客：『小娘蟹』才是性价比之王

梭子蟹好吃不会挑，谁说个头越大越好