

秋天的第一只大闸蟹来了

上海人吃蟹历史悠久,听听大家的蟹文化和食蟹经

秋风起,蟹脚痒,申城已经于10月20日入秋。天冷了,对于许多上海人来说,又到了一年当中吃蟹的季节。

本期新闻晨报《上海会客厅》节目,我们就此采访了爱吃蟹的文化界人士和市民朋友,请他们分享自己的蟹文化和食蟹经,看看上海人秋天的第一只大闸蟹;与此同时,专家也挖掘到了上海人悠久的吃蟹历史。

大闸蟹腿已变硬 现在吃雌蟹最佳

前不久,上海作家沈嘉祿在朋友圈分享时表示,再过几天等大闸蟹长到腿硬就可以吃了。10月22日,沈嘉祿告诉记者:“现在可以吃雌蟹了,一个月后才能吃雄蟹,自己一般会在家里吃大闸蟹,吃蟹时必须配热黄酒,记得鲁迅先生吃大闸蟹就是在家吃的。时下有不少饭店会推出蟹宴或蟹肴,比如菊花蟹斗、炒虾蟹、蟹酿橙、银皮蟹膏、蟹柳狮子头、蟹黄狮子头等,招待客人是可以的,很有面子,但是自己家里人团聚,还是吃大闸蟹比较实惠,气氛也好。”

沪上藏书家和文化人樊东伟10月21日刚刚吃过大闸蟹,他告诉记者:“这次也是今年第一次吃大闸蟹,现在吃大闸蟹都是爱人从网上购买,一般不在外面吃了。雌蟹味道还可以,感觉重量在三两左右,产地估计是苏北那里的。”

因为要吃雄蟹,市民晓蕾准备在11月中旬去阳澄湖吃大闸蟹。在她看来,江南人喜欢吃大闸蟹,要数阳澄湖的最正宗,家里每年都是开车直接去蟹农家里吃大闸蟹,那也是上海人秋天的味道。

晓蕾最近研读了《蟹文化》一书,她发现古代文人也有许多关于描述蟹文化的绘画诗歌等文学作品。前不久,晓蕾在上博看了“红翠斗芳菲:宋元明漆器精品展”,在一件漆器展品上竟然发现了一只大闸蟹。“这件展品是黑漆螺钿描金锦鸡花蝶图圆盒,大约在700到800年前制作,盖子上有太湖石,应该是中国工匠所制,侧部细节里有螃蟹,可以证明以前的太湖河鲜当中就有大闸蟹。”

关于吃蟹,最近晓蕾还有一个新的收获:“上海图书馆的徐凡老师上期讲座讲到,民国时期吃大闸蟹有蘸辣酱油的,她也是《海上食韵》一书的作者之一。要么今年大闸蟹上市,阿拉也蘸辣酱油试试。”

对于美食人士芭比来说,她是10月10日去苏州吃了今年第一只阳澄湖大闸蟹。前几天她又去了苏州小镇木渎品桂花宴,品尝了水八仙、秋天的阳澄湖大闸蟹、藏书的羊肉以及秋季的桂花。

上周市民潘女士的父亲过生日,家里做了清蒸鲈鱼和大闸蟹。“爸爸一个人喝黄酒,我们三个人陪爸爸过生日。以前我喜欢吃螃蟹,现在毫无兴趣,一是觉得麻烦,二是没新鲜感了。”潘女士介绍说。

老字号推出金秋蟹宴 大闸蟹还可以这样吃

对于不少餐厅来说,大闸蟹是季节性的产品。位于奉贤路的中华老字号绿杨邨近日推出了“金秋蟹宴”系列新菜,10月22日正式开幕。

记者注意到,“金秋蟹宴”的菜品和点心品种不少,包括蟹粉炖水蛋、粉煮干丝、蟹粉溜鱼片、蟹粉鲜贝烩豆腐、蟹粉拌面、蟹粉拌饭、蟹粉小馄饨、蟹粉锅贴。按照绿杨邨的介绍,蟹粉炖水蛋是嫩滑水蛋与丰腴蟹粉的结合,而蟹粉拌饭用的是三两以上的大闸蟹,当天新鲜手工拆解。

德兴馆昌里路店经理、张坚师傅是黄浦区非物质文化遗产项目“德兴馆本帮菜肴传统烹饪



1940年,街头苦力在小摊上饱尝蟹味



《新闻报》1917年10月22日刊登的广告

技艺”代表性传承人,他告诉记者,目前该店供应蟹粉菜,而门店外卖窗口有熟醉蟹售卖:“熟醉蟹前一段时间就开始供应了,但是蟹的质量没有现在的好,因为辐射社区居民,堂吃大闸蟹的量不如外卖熟醉蟹,因为后者味道好,性价比更高,每一只重量在80到100克左右,18元一只。其实这个季节大闸蟹如果生醉的话,腌制一个礼拜,蟹黄和蟹膏都是满满的,好吃得不得了,但现在考虑到食品安全的因素,我们只做熟醉蟹,仍然用了很好的配料,蒸好醉好之后,居民买回去就可以直接吃了。”

名厨本帮馆创始人、烹饪大师陈建新师傅告诉记者,自己的几家店当中,位于老卢湾的汝南街店有供应大闸蟹,因餐厅距离菜市场近,中华路是面馆,位于青浦的蟠龙天地店暂时不供应。价格方面,58元/68元(二两半、三两),好一点的是118元/138元(四两、四两半),如果客人

需要更大的,只要市场有,即叫即送。店里经常供应的是蟹粉豆腐。

对于上海白领小娜来说,巨鹿路上的蟹尊院是她固定每年吃蟹的地方。小娜告诉记者:“他们都是阿姨坐在那里拆蟹的,店里的888套餐最实惠,蟹黄、蟹粉、蟹钳、蟹柳、蟹膏都有。记得老板还开了一家鹅店在旁边,不知道现在还开不开,味道很正宗的卤鹅。”

上海人吃大闸蟹历史悠久 140年前报纸就有记录

作为海派文献研究专业人士,闵行区图书馆副研究员孙莺最近找到不少民国时间的报刊资料,这些报刊资料当中记录了上海在19世纪末就有商家通过报纸宣传大闸蟹,并向市民售卖大闸蟹和蟹制品。

《申报》1883年10月31日的食品饮品版面,刊登的一则消息非常有意思,这是一家在朱家角售卖秘制醉蟹的店家俞恒裕蟹记,因为有其他同行假冒其招牌,发了严正声明:“本园开张朱家角镇城隍庙隔壁,秘制清浆醉蟹,近有无耻之徒冒充本园招牌,此价不等。惟本园照旧小坛二角半,大坛四角。仕商赐顾者,须认俞恒裕蟹记招牌不误。”

《申报》1911年10月11日食品饮品版面刊登了老永和名酒的广告,《新闻报》1915年10月11日的餐饮娱乐版面和1917年10月22日的食品饮品版面分别刊登了德顺源酒栈和鸿兴鲜鱼号的大闸蟹和蟹制品的广告。

《良友》画报上世纪40年代刊登的一批照片,清晰反映了当时市民购买和食用大闸蟹的场景。一组是“清水大蟹:贩蟹摊头,生意兴隆,即陋深夜,购买者亦源源不绝”,图中的菜场可能是当时虹口的三角地菜场;另一组是“清水大蟹:约聚二三友人于酒肆中烹蟹大嚼,佐以花雕名酿,实为秋令中的赏心乐事”。

孙莺编有《海上食事》一书里面,还提到了当时上海主要码头销售各地大闸蟹以及“蟹大王”的情况:“秋冬之交,南市大码头、十六铺、虹口头坝、老闸桥沿滨,情绪分外紧张。盖因长江下水轮船,苏、锡、昆、太、杭、嘉、松、湖航船傍岸,必有各地产蟹运来。蟹贩候已久,一见货到,蜂拥上前,选购所需要的货色。待银货两讫,然后选择大小,配搭雌雄,分置铁丝笼里,陈列街头,供大众购取。除小菜场外,热闹马路口,以及菜馆酒肆

门前,皆为蟹摊集中地。其中日升楼一区,规模尤大,自先施公司迤北至北京路,两边人行道门面,全给占据,蔚成蟹国。同行繁多,竞争势所必然,有的以霓虹管为广告、有的以大喉咙作招徕,除概称真正地道阳澄湖清水大蟹外,还有把‘蟹大王’为标准的。所谓‘蟹大王’,每只重约七八两,定价二十元正。广式酒家,布置讲究,向不让人,这一时更郑重将事,选取一二只大蟹,热带鱼暂请出屋,养在玻璃缸里,吸引食客。”

孙莺认为,在民国时期的报刊当中,可能是由于地名用词不统一,“阳澄湖”会写为“洋肠河”“洋澄湖”,不过也从另一个角度反映了上海人食用阳澄湖大闸蟹历史悠远。

大闸蟹也越来越卷 食蟹已成为饮食符号

对于吃大闸蟹这件事情,影评人、美食爱好者钱小昆认为,以前限于物流的原因,加上阳澄湖大闸蟹确实名声在外,大多数上海人会选择去阳澄湖吃大闸蟹。

钱小昆告诉记者:“现在我每年吃蟹注重质,而不是量,今年考虑的第一站依旧是阳澄湖。有相熟的蟹农,几乎每年都去,所以有很好的信任度,吃蟹的同时,还可以吃阳澄湖的大鳊鱼和湖虾。要吃真正的阳澄湖大闸蟹还是要有可信的供应渠道,有时候哪怕你开到阳澄湖边上的蟹摊,买到的都可能是汰脚蟹。上海的王宝和、成隆行、方亮等老牌吃蟹餐厅都有指定的阳澄湖供应链,品质有保证,价格也比较辣手一点,但是花钱买放心。”

这两年,钱小昆发现各地的大闸蟹也越来越卷了:“其他地方产的大闸蟹,比如太湖、洪泽湖以及泗洪的大闸蟹,其实味道也不错的。”

媒体人方小婷最近在家就吃到了好吃又便宜的洪泽湖蟹,她还邀请了爱吃蟹的朋友一道尝鲜。“没想到今年的第一只大闸蟹起点这么高,南京朋友送的洪泽湖大闸蟹,肉微甜,膏肥厚,秒杀阳澄湖大闸蟹,赞赞赞。”

资深媒体人、美食考据家、《新民周刊》主笔姜浩峰喜食大闸蟹,在他看来:“现在大闸蟹如果有品牌的,很多都是戴着一对‘戒指’,好像有‘戒指’的蟹才是正宗的阳澄湖大闸蟹。其实,我觉得大闸蟹已经成为上海人乃至上海文化在海外的一枚戒指,虽然阳澄湖大闸蟹的原产地并不在上海。不过我们看到,一些到海外学习工作或定居的上海人,他们仍然心心念念着阳澄湖大闸蟹。在一些国家和地区,当地有很好的海鲜,价格也非常便宜,但是在海外的阿拉们还是喜欢大闸蟹。由此可见,大闸蟹是江南饮食文化的精髓,湖鲜中的至味,所以深深铭刻在江南人当然也包括上海人的心中,成为一种饮食符号与文化符号。每年秋天,如果没有尝到大闸蟹,就感觉好像妄度了一个秋日。”

晨报记者 严峻嵘



1940年,虹口三角地菜场