



高邮湖大闸蟹

穿越时空的美食



大湖活水好 菊香蟹正肥

高邮湖大闸蟹为什么味美独特,这是大自然的造化。宋代高邮地区有5荡12湖,明代中期5荡12湖连成一片,遂成高邮湖。现如今,高邮湖是全国第六、江苏第三大淡水湖,总面积114万亩(760平方公里)左右。一路东流的淮河水经洪泽湖过滤沉淀后,90%的河水由三河闸泄入高邮湖,使得高邮湖“岁岁饮江吞淮,年年吐故纳新”,是名副其实的活水湖。

高邮湖湖底含腐殖丰富的淤泥、粘土质淤泥、粉砂等。湖水的化学类型属弱碱性水质的软水,加上高邮湖周围基本上无污染湖水的工厂,因而水质较好,水生植物茂盛,形成适合鱼类、螃蟹栖息的优良生态环境,这在全省乃至全国是不多见的。

深秋,满地金黄,稻熟菊香蟹正肥。对于品蟹者来说,“九月团脐,十月尖”,正是品蟹的黄金时期,无论是母蟹还是公蟹的品质都达到一个顶峰。“九月团脐,十月尖”是按照农历来计算,实际已是公历的十、十一月了。

重阳前后,天气由凉变冷,母蟹的消化腺和卵巢长成了蟹黄,以备过冬和来年繁殖生育的需要。“九月团脐,十月尖”的民间说法也是从这个时候开始。此时,大闸蟹尤其是母蟹的口感接近最佳,“壳满黄”,为品尝之首选。而公蟹较母蟹长得慢些,立冬以后,脂肪才渐渐堆积起来。蟹膏越多,说明公蟹越壮。公蟹“脂膏肥”,成为品蟹者的另一种美好享受。

高邮湖出产的大闸蟹有五大特征:背

青,肚亮,爪金,膏红,腥气大。背青:蟹壳成青灰色,平滑而有光泽;肚亮:肚壳洁白晶莹,没有黑色斑点;爪金:蟹足绒毛白生,黄毛根根挺拔;膏红:蟹膏鲜艳,蟹脐两旁透出红色(行内俗称“红印”);腥气大:腥气越大,肉越鲜美。另外,高邮湖大闸蟹还用高邮特产的香草来捆扎,绿色环保无污染,带着草绳蒸熟的大闸蟹会保留田园清香,味道更为鲜美!

高邮湖大闸蟹除了蒸煮的吃法外,还有将蟹肉做成包子的。一只大包子,中心放上几小块蟹黄,那色彩着实诱人,汤汁又多,味极鲜。用高邮人的话说:打个嘴巴子也不丢手。重阳以后,几乎各个点心店的门口都竖一块大牌:定做蟹黄大包。

蟹黄汪豆腐也应时而生。将豆腐沥上几次水,没有一点黄汁味,用锋利削成雪花般大小的片片,加蟹黄一汪,这就是有名的蟹黄雪花豆腐了。

高邮的醉蟹起码在北宋时就闻名于世了。醉蟹的制作颇有讲究,蟹的个头不大,每只80克左右。先让螃蟹在水中爬上两天,使体内污物排净,再用刷子清除体外的污垢,放入特制的小坛中,加上适量的烧酒、黄酒、米甜酒、盐、糖、姜等,再将坛子埋入地下。个把月后,坛子一打开,香气扑鼻,蟹壳乌黑发亮,蟹肉如酱泥,清凉、鲜美,沁人心脾。汪曾祺先生在世时,家乡亲友每年春秋前后总要送上几小坛醉蟹,他自己舍不得吃,有重要的嘉宾来时才开坛。

名城印象

美味越千年 行銷海内外

据史料记载,早在北宋,高邮湖大闸蟹就很有名气了。

北宋诗文大家苏轼喜食蟹,在《丁公默送蟹诗》中写道:“堪笑吴中馋太守,一诗换得两尖团。”以诗换蟹,别有情趣。

北宋婉约派词宗、高邮乡贤秦观,请专人将《黄楼赋》送给时在徐州的师友苏轼的同时,捐赠高邮土特产风鱼、醉蟹、鸭蛋,并赋诗《寄菘菜法鱼糟蟹·寄子瞻》,诗中写道:“鲜鲫经年渍醃醢,团脐紫蟹脂填腹。后春菘苗滑于酥,先社姜芽肥胜肉。”千年之前高邮人就善制作味美的风鱼、醉蟹并将其作为嘉礼馈赠亲友了。

南宋大诗人曾几(字吉甫)到过高邮的名胜古迹文游台,并赋诗:“忆昔坡仙此地游,一时人物尽风流。香菘紫蟹供杯酌,彩笔银钩入唱酬。”曾几的诗形象描绘了四贤雅集时的情景,文人相聚时总少不了香菘、紫蟹、美酒。

施今墨是中国近代北京四大名医之一,也是著名

的品蟹家。他将全国各地出产的螃蟹分为六等,即湖蟹、江蟹、河蟹、溪蟹、沟蟹、海蟹,其中一等蟹为湖蟹,认为高邮湖蟹与阳澄湖、固城湖等产的湖蟹均为一等蟹。

目前,高邮湖大闸蟹产业是我市农业特色亮点,全市现有螃蟹养殖、流通经营户380家,农民专业合作社20家,养殖户900户,螃蟹养殖基地12个,养殖总面积达21万亩,产量4600吨,产值4亿多元,螃蟹养殖已成为一大富民产业。自2002年高邮湖大闸蟹获绿色食品标志以来,“河荡”“碧湖”“王鲜记”“左岸”“宝湖”等高邮湖大闸蟹先后获得了一大批荣誉称号,2015年5月,高邮湖大闸蟹地理标志证明商标正式获批,同年12月又被评为扬州市“知名商标”;2014年,经江苏省委、省海洋渔业局和江苏检验检疫局三部门联合验收,高邮湖成为继太湖、洪泽湖后又一个大闸蟹出口基地,高邮湖蟹“爬上”韩国、日本、菲律宾等地的餐桌,这标志着高邮湖蟹的品质比肩国内顶尖名蟹。



本报记者 陆业斌/文 王林山/摄

