

蟹蟹你的爱·故事

如何挑选一只精壮的阳澄湖大闸蟹？

养了20年螃蟹的郭师傅提供六条秘诀

实测第一条最好操作

记者 吴轶凡 文/摄

郭师傅60岁了，皮肤黝黑身材粗壮。他是土生土长的阳澄湖蟹农，家里有大片湖面，湖底下爬满了螃蟹。

每年秋天螃蟹上市的几个月，他也会从阳澄湖移师杭州，驻扎在凤起路的“王氏水产”，专门负责挑选螃蟹。

这是件很累的工作，每天半夜接货验货，然后次日凌晨4点起床开始分拣——这是三两半的，这是四两的……郭师傅一拿就知道，然后把这些螃蟹扔进分属它们自己规格的玻璃缸里。

有客人来提货，郭师傅也要忙上一阵，总要尽量选些品质更好的送出去。有些缺了脚的螃蟹，哪怕再壮实，也会被他无情地扔进另一只玻璃缸里——“这些，只能我们自己吃了。”郭师傅说。

他养蟹20多年，阅蟹无数，但被我们问及有何选蟹秘诀时，他还是呵呵一笑：“其实像我们从事这一行，老远就可以看出八成的好坏。主要还是看经验——很多标准，你如果没经验，见得少，我告诉你了，你也还是吃不准。比如我告诉你阳澄湖蟹大多是青壳，有些是金黄色的，但你没见过，没比较，你还是吃不准的。”

但在我们的再三央求下，师傅还是总结了六条“挑蟹秘诀”，供大家参考。而记者也亲自实测了一番：



郭师傅手上的

第一，辨别活力。“一只螃蟹拿上来之后，要辨别活力。很会动，很有精神的那种，相对是更好的。”

实测心得：这一点，大家是比较常用，也是比较容易操作的。具体来说，除了“好动”这个特征，还可以观察下螃蟹的眼睛：一只新鲜的螃蟹，是不会目光呆滞的。挑选时手指轻按蟹眼边的壳面，如蟹眼即动，说明蟹新鲜、敏捷。你也可以用手轻轻触一下蟹的眼睛，如果它的眼睛会敏捷地缩一下，同时口喷泡沫来表达它对你的抗议，那就是一只生猛的好蟹。

第二，细看颜色。“阳澄湖蟹，大多是青壳，也会带金黄色。肚子上要白。如果壳黑乎乎的，肚子上脏兮兮的，多半不是阳澄湖的。”

实测心得：坦白说这点比较难操作，因为在不常见大闸蟹的人眼里，“青”和“金”都是很模糊的概念。比较容易的还是看肚子，毕竟“白”和“净”是很明晰的标准。

第三，看蟹脚。“看蟹的肉质是否饱满，很重要的一点是看它们的脚。要胀鼓鼓的、有点圆圆的，而不是它们很瘦时候那种扁扁的。当然，这只是对公蟹而言，母蟹的腿永远是不会圆的。”

实测心得：起先记者也觉得“圆”“鼓胀”之类的描述很难界定，但实际看过之后，你还是很容易感受到蟹脚膨胀而产生的弧度，以及这种弧度下蕴藏的活力。就像杰克·伦敦描写的少年拳击手——“浑身上下的肌肉块就像活物似的在缎子般的白皮肤下滑来滑去”，看似一句诗意的写照，实际上你一见到实物就能感同身受。

第四，看肚脐。“主要针对母蟹。从屁股后面看看肚脐是不是厚，这有一定参考价值，但不是最主要的。”

实测心得：这是大家自己选蟹时很常用的一招，记者自己试过几次，如果蟹的肚脐处鼓胀，并且捏着饱满发硬，通常都是很壮实的螃蟹。

第五，动手挤。“可以用手挤挤蟹腿的位置，看看是不是硬的。注意要用力，使劲挤，这个季节的蟹壳很硬，一般挤不坏的”。

实测心得：没错，就是用力挤！不要慌兮兮的，你能感觉出差别来。

第六，看时节。“一般来说，霜降前后，螃蟹是最肥美的。过了霜降，它们就要开始走下坡路了，母蟹的膏也会发硬。”

实测心得：天道如此，实测有效。

每天绑1000多只大闸蟹 这些大姐屁股都要起茧子了

记者 吴轶凡

王大姐单手捡起一只大闸蟹，几乎不用看，配着手形，手指巧妙用力，已将八只蟹脚和一对大钳牢牢地曲折在蟹壳周围。那螃蟹似乎还想挣扎一下，却全然动弹不得，只得乖巧地以标准姿势蜷缩着。大姐另一手轻轻拈起地上三根香草，熟练地往螃蟹身上绕去——先横再纵，末了翻过蟹身子，在雪白的腹部用剪刀打上一个活结，剪去多出来的草头，刚才还张牙舞爪的大闸蟹，瞬间成了一枚方方正正，沉甸甸的“秤砣”。

她随手一扔，那“秤砣”就“砰一声”落在盒子里，准备打包上路了。

如此绑好的蟹，任凭你再怎么扔，也伤不了。因为蟹壳比你想象的硬多了——大姐说。

大姐姓王，甘肃庆阳人，是北方人里少有的和大闸蟹打交道的人。

和收麦子的麦客、跑茶的茶客一样，每年9、10、11三个月，她都会来到杭州，在凤起路一家叫“王氏水产”的店里蹲点，专门负责绑蟹。店里一共4位绑蟹大姐，除了王大姐，全都是江苏阳澄湖人士。

这些天，大闸蟹即将要到最好的时候，每天来买蟹提蟹的客人越来越多，每位大姐大约都要给几百只大闸蟹“上绑”。但到真正忙碌的时候，她们每天要绑上千只蟹。

按王大姐的记忆，去年最多的一

天，她们四姐妹一共绑了六七千只蟹，平均每人干掉了超过1500只。

若论绑蟹的速度，她们都是伯仲之间，在杭州城里也是数一数二的快。然而即便客人等在身旁，她们全力以赴，最快时每分钟也只能绑好三到四只。这样算下来，一千五六百只螃蟹，一刻



绑蟹的香草



绑好的蟹

不停地绑，也要绑上七八个小时。

难怪她们说，最忙时，都是从早上六点忙到晚上八点。在一旁负责挑蟹的郭师傅心疼地说，这几位大姐，每个蟹季下来，手指手腕都是肿的，晚上睡觉也会关节疼。毕竟你看着她们手指灵巧，四两拨千斤，但终究还是吃着分量的。

说起绑蟹，谁也不知道这个传统是什么时候开始的。不过既然这样做既安全又方便，对于越来越懒，却越来越馋的吃客来说，就是再好不过的事情了。只是，大快朵颐之时，恐怕没多少人会想到绑蟹工人的辛苦。

王大姐也说不清自己一个西北人，日子怎么就和螃蟹绑在了一起。

总之，十年前“王氏水产”开张的时候，她就在了。

绑蟹看似简单，但也是要付学费的。一开始，王大姐没少被螃蟹夹。直到现在，每年还要被夹几次。不过她也很有得意，说去年一天绑1000多只螃蟹的日子，都是一次也没被夹。所谓唯手熟尔，已然臻于化境。

对一个熟练的绑蟹工来说，最好对付的不是二两小蟹，也不是温驯些的母蟹，而是三两六到四两重的公蟹——这些公蟹个头大小正好，一只手最容易掌握，而且公蟹钳子大，绑上了反而不易逃脱，看似张牙舞爪，其实是最无奈的。

至于蟹的大小轻重，十年下来，大姐们早已一抓一个准，两钱左右的区别，一上手就有感觉。

有趣的是，每次蟹季一开始，绑蟹大姐齐聚一堂，最先做的一件事，是做板凳。

她们绑蟹，通常都要坐在大约三十厘米高的小板凳上，一天下来，腰背和屁股都会极累，感觉屁股都要起茧子了。于是，她们发明了一种土沙发，在小板凳上加上厚厚的海绵，拿胶带严严实实地裹住——试了一下，果然非常舒服。

她们要做的另一件事，是处理泰国香草。

很多品牌阳澄湖大闸蟹，绑蟹都不用棉线纱线，而是泰国香草。

一捆捆的香草送到大姐手里时，都是干的，她们要剪成一米五左右的统一长度，然后拿水泡软。通常每次要泡两三小时，才好用。

绑蟹的时候，一般会用三根香草，细一点的则用四根，总体粗细正好，强度也够。香草比起纱线棉线来，更不容易沾染脏东西，更干净也更漂亮，有着田园的气息。更重要的是，它的确带着浓浓的稻香，蒸螃蟹的时候，也算一味辅料。

螃蟹的鲜，香草的香，出锅那一刹那，都会扑鼻而来。蟹肚子上的活结，螃蟹是至死也解不开的，但人类吃客则可以轻轻一拉就豁然解开，也是一件餐桌上的美事。

不过，王大姐却对大闸蟹的美味有些“审美疲劳”——也吃，但已经不怎么爱吃了。相反，她在杭州的日子里，每天最想的，却是西北老家的那一口面食。