

蟹蟹你的爱·传奇

杭州拆蟹界惊现女版“扫地僧”

打杂大姐拆蟹全杭州最快

一分多钟拆完一只湖蟹 蟹壳还能拼接完整

不信 请看今天10点直播

不久前,阳澄湖大闸蟹开捕,直播时遇上了从内蒙古来的主播,他吃大闸蟹那个费劲啊,看得我好着急。

这“手撕”大闸蟹的技能,说得很简单——找到脐部,拨开,顺势卸下蟹盖,剥去鳃,一掰为二,先从胸肉吃起,吃脚,最后啃大鳌,但不熟悉套路的往往吃得舌头出血,嘴唇起泡。

自古知易行难,要完整吃好一只蟹,从来都是技术活。

传说,杭州旧时的小姐夫人,要比谁最优雅,就会在湖蟹最肥时,来一场比赛——同等重量的蟹吃完,剩下的蟹壳既要完整,能拼成一只几近完整的河蟹,还要称重。对的,称重。谁的蟹壳越轻,就说明她吃得最干净最漂亮。

小姐夫人人们好会玩!

但是真正的高手永远在民间。金庸小说里,号称绝世高手的慕容博和萧远山打得不可开交,结果被少林寺藏经阁一个扫地老僧,一手一个,一击秒杀。在杭州的拆蟹界,也有这样一位女版“扫地僧”——她是天伦精品酒店的打杂大姐,也是杭州城里拆蟹最快的第一人。记者 诸逸文 摄影 陈中秋

一小时能拆20斤蟹 几乎接近一分钟一只

大姐大名叫黄群林,四十多岁,大家都亲切地叫她黄姐。

黄姐眼睛大大的,面孔小小的。采访她的时候,脸上写满了腼腆和羞涩,超级不爱说话。她说,非典那一年(2003年),跟着老公从老家安徽六安来到杭州。到杭州的第一份工作,通过老乡介绍,就是到天伦拆蟹。

刚上班的第一天,领班就给她安排了两个工作内容:学拆蟹、给餐厅里海鲜池子养海鲜的师傅打下手。

教她拆蟹的也是一个大姐,其实就是简单的几个步骤就教完了,然后大姐就自顾自拆蟹肉了。干惯了农活的黄姐,看到眼前一堆堆的螃蟹,只萌生了一个念头:快点儿干完。



黄姐的拆蟹三件套



剪蟹脚



铁棍碾蟹腿肉

不承想,拆蟹的活儿,想要贪快,只会越慢。

家里拆蟹是一只一只拆的,餐厅却是流水化操作。

螃蟹蒸熟后,第一步就是把所有螃蟹的腿剪去。

第二步,取蟹黄蟹膏。左手握住蟹身,右手执勺柄挑开蟹脐,剥去,右手再稍稍一用力,撬开蟹盖,这时候左手虎口卡住蟹身,左手食指大拇指捏住蟹盖,右手用勺柄刮出蟹盖里的蟹膏蟹黄。丢弃掉拆净的蟹盖以后,再从蟹胸肉中间凹陷的地方挖出剩余的膏黄。一只蟹最精华的部分——蟹粉蟹膏就得到了。

第三步是剪开蟹胸肉。剪胸肉需要两刀,剪成三块,从中间下剪刀,呈水平状,剪去右边的上半部分,再剪去左边的上半部分。这三小块蟹胸,最好拆肉的是一大块完整的底板,因为蟹肉有呈现“王”字状的软壳,顺着每一隔就能拆出蟹肉。最难的是已经被剪刀破坏的两小块上半部分的蟹肉。

第四步其实是最容易的,拆四只蟹脚。在关节处剪一道,为了提高效率,通常是用铁棍碾出腿肉。只要力度适中,一整根的蟹腿肉,即蟹柳就出来了。

第五步,拆大鳌。这一步特别朴实,就是硬拆。用剪刀沿着蟹壳慢慢剪,剪开半个剖面,再把鳌肉挖出来。这就是四大金刚里的蟹钳。

看看这文字描述,是不是觉得没个10分钟,根本搞不定。可是干了近14年的黄姐,在这样的流水线上,一小时能拆近20斤蟹(为保品质,天伦拿来做蟹肉的蟹,差不多都有3两左右,20斤蟹相当于60多只)。也就是说,手速最快状态最好的时候,拆一只湖蟹只需要一分钟。

不过黄姐也说,如果是单只拆的话,又要保证三成以上的出肉率(这是拆蟹界,是相当高的出肉率,差一点的,只有1—2成),拆一只的时间是两分钟。

而她的工具,并没有八件那么多,只有三件而已:剪刀、铁棍,和自己用勺子打磨的勺柄。

拆蟹没有窍门 全凭耐心

回忆起刚刚拆蟹的日子,黄姐说:“那个时候想,这么多,怎么拆得完。”而且刚入行的时候,天伦生意好,要拆的蟹是现在的两三倍。

问她是怎么坚持下来的?她说自己都没想过专干拆蟹这件事,这么一算,差不多有14年了。

这全杭州要找出第二个黄姐,的确是件难事。

因为一般人家只有到了秋天吃湖蟹,而天伦是一年四季365天都卖



黄姐

蟹菜,所以拆蟹是黄姐每天的必修课。而天伦也只有这一个黄姐。黄姐说,这十几年里,她带过的拆蟹门生,没30个也超过20个。最短的干了两个月就干不下去了。特别是现在的年轻人,心浮气躁的,拆蟹这样的手艺活,全凭细心、耐心。她自己以前是个急性子,拆了十多年蟹,现在连性情都变了。

其实,黄姐每天拆蟹的时间不超过两个小时。其余时间,黄姐算是打杂工。早上9点准时开始上班,黄姐先绑蟹,这是午市要卖的螃蟹。然后蒸蟹,这是一会儿要拆的螃蟹。等到第一张单子从大厅传到黄姐工作的透明厨房,如果那个时候黄姐的螃蟹还没拆完,她就知道该抓紧了。剩下的时间,都是在厨房做些杂活。

想亲眼见证黄姐手速有多快 请看今天10点快直播

都说耳听为虚,眼见为实。黄姐手速到底有多快?今天10:00—11:00,都市快报“快直播”联合“网易”直播黄姐拆蟹,会有秒表计时,也有比拼哦。如果你一直挑不来蟹肉,就跟着黄姐学几招。同时,我们还邀请了天伦青芝坞店的厨师长项华教大家如何挑又壮又鲜的大螃蟹,还会教大家在家烧几道蟹菜。

观看直播方法

方法1:



扫描网易直播二维码,可进入都市快报网易直播室观看直播。

网易直播 | 有态度

方法2:在都市快报官方微信(dskbdkb)回复关键词“快直播”,或按右下角的“快直播—拆蟹高手”按钮,观看直播。

