

阳澄湖蟹文化

YANGCHENGHUOXIEWENHUA

陈益 著

上海辞书出版社

图书在版编目(CIP)数据

阳澄湖蟹文化/陈益编著. —上海:上海辞书出版社,2004.9
ISBN 7-5326-1679-7

I. 阳... II. 陈... III. ①饮食—文化②蟹类—基本知识
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 093342 号

阳澄湖蟹文化

世纪出版集团 出版、发行
上海辞书出版社

(上海陕西北路 457 号 邮政编码 200040)

上海江杨印刷厂印刷

开本 890×1240 1/32 印张 3.5 字数 90 000

2004 年 9 月第 1 版 2004 年 9 月第 1 次印刷

印数 1—5 100

ISBN 7-5326-1679-7/G·576

定价: 22.00 元

“一腹金相玉质，两螯明月秋江”，螃蟹这种大美大丑相糅合的奇特的湖珍，历来为诗人们所青睐。黄庭坚的这一联佳句，把它与湖光水色的全部美感都写尽了。尽管如此，仍有许多文学家用各自的语言，赞美这无肠公子、横行将军。

确实，它是写不尽的。

古往今来，阳澄湖大闸蟹所享有的盛誉，丝毫不受时间的推移而有所逊色。每当秋风乍起，黄花过雨，紫蟹经霜时，阳澄湖便进入了一年中最美好的季节。市坊食肆到处飘扬写有“阳澄湖大闸蟹”字样的招幡，许许多多的螃蟹爱好者翩然而至，宾馆酒楼天天告满。无数山珍海味竟因此而相映见拙。

我生活在阳澄湖边，已经三十余年了，每年品尝到的大闸蟹不计其数，也很为这种天下第一美味而骄傲。最早写阳澄湖的文章，发表于1986年第四期《上海画报》。上海摄影家唐载清先生配发了十分精彩的摄影作品。1987年十一期的香港《良友画报》，又辟出几个页面，刊登了文章和照片。这是我首次在海外发表文章。然而这些年尽管零零星星地为之写过不少文章，却很遗憾，竟没有给这天下闻名的美味写一本书，完整地将它介绍给嗜蟹的人们。

2000年春天，在一次关于促进旅游发展的会议上，当

时的市委领导，希望我写一本关于阳澄湖大闸蟹的书。我觉得自己确实应该做这件事，而且刻不容缓。于是很愉快地开始了多方面的准备工作，并以最快速度投入了写作。

这本书的书名，原来考虑用《蟹经》。但全部稿件写完，发现不算十分贴切，于是改为《阳澄湖蟹经》。将它定位于阳澄湖这个特定的区域，也许更有意义，也更符合市场的需求。我试图围绕螃蟹的一切——从形态到内涵，从养殖到品尝，从历史到今天，从科技到艺术……采用丰富的资料、生动而形象的语言，尽可能详细地描绘，力避枯燥乏味。相信每一个对螃蟹的美味感兴趣的人们，对这本图文并茂的小书同样也会兴味盎然。

今年春天，应上海辞书出版社之约，我将原著作了进一步的补充和修改，增删了一些内容，文字上也作调整，书名改为《阳澄湖蟹文化》。除了交由新华书店发行，还放在“昆曲佳酿”精美的包装内，与之配套发行，以市场经济的方式运作。这样一做，既是为了促进大闸蟹市场的发展，也是为了适应读者的需求，既要保障内在质量，也要考虑发行效果。究竟能否如愿以偿，相信市场会作出清楚的回答。

蒲公英工作室和摄影家、作家张锡昌先生以及上海辞书出版社的有关领导，为本书的诞生创造了十分有利的条件，在此允许我一并表示感谢。

书中不尽妥贴、不尽完备之处，恳请读者诸君批评指正，容当日后再次修正。

陈 益

二〇〇〇年七月 一稿

二〇〇四年四月 二稿

阳澄湖蟹文化

Yangchenghu xie wenhua

陈 益 著



上海辞书出版社

3 天下至味



12 人间第一等美食



22 大闸蟹的来历



30 横行将军



36 阳澄不可唾



46 谁是第一吃蟹人



c o n t e n t s

50 蟹在故乡



58 不食螃蟹辜负腹



66 蟹宴嘉馐



74 持螯正当赏菊时



82 大闸蟹的摇篮



86 天下第一蟹城——巴城



94 蟹事传奇



102 咏蟹诗文选粹



110 写在后面



天下
至味

TIANKXIAZHIVEI



中国的烹饪史与文明史一样漫长而辉煌。

今天，当我们注视镌刻着饕餮纹的青铜器，不能不心生感慨，这些鼎、觚、盘、杯、釜、壶等等，由于精美与罕见，在嘉士德拍卖会上足以让全世界的收藏家们兴奋得手舞足蹈，难以自抑，原来只是先人们的食具和祭器。它们的作用，仅仅是为了盛满香喷喷的肉和酒，供奉先祖或自己享用。谁也不会想到，在若干年以后，它们所凝聚的那段古老历史，竟卖出天价。

宋代的《宣和博古图》，据说是率先提出“饕餮纹”这个词汇的。在将《吕氏春秋》提及的“饕餮”与商代象形饕餮鼎上的纹饰联系起来时，有过如下强调：“此鼎款识纯古，仿佛饕餮之形。后人观象立名，故取为号。至周监二代，文物大备，凡为鼎者，悉以此为饰。遂使《吕氏春秋》独谓周鼎著饕餮，而不知其原实启于古也……昔人即器以寓意，即意以见礼，即礼以示戒者如此。”

然而，作为趋吉避邪之用，充满原始宗教意味的饕餮纹，出现的时间，似乎要比商

代青铜器早得多。

不妨让我们阖目冥想，进入遥远的草莱始开的岁月。

……茫茫荒原，覆盖着盘根错节的老树藤蔓，兽类出没，人烟稀少。只在靠近河流的地方，有几片原始稻田，摇曳着稀疏的谷穗。树林里，一群衣不遮体的狩猎者，竭尽全力追逐一只受伤的野猪，好不容易才将它擒获。可是，当他们兴高采烈地回到村边时，却发现稻田已被糟蹋得不成样子。肇事者是几只凶残的扬子鳄，它们每年都要来与人们抢夺粮食。此刻，人们能够采取的唯一措施，是大声疾呼，将它们驱赶。同时在心里祈求苍天保佑，让自己有食物果腹，不至于再遭受饥荒。

后来，出现了原始宗教。人们在玉器上镌刻了兽面纹饰。那形象，是人的粗壮有力的双手扼住挣扎的兽头。巨口大开，重圈环眼的兽面，仔细看去，



● 渔伯羊尊 西周中期 容酒器

5



● 正在织网的渔民



●四羊方尊商后期 酒器

竟是扬子鳄的变异——良渚文化时期生活在太湖流域的人们，在祭祀所用的玉器上，寄托战胜天敌的理想，张扬着人性。

及至到了商周时代，先人们从游牧渐渐变为定居。农耕的迅速发展，使人们有可能吃得较好。雄心勃勃的盘庚将都城迁移到殷，并且在城边建立巨大的作坊，组织数千名奴隶点燃熊熊烈火，熔铸矿石，以锡、铅、铜等不同的原料，制作出精美绝伦的青铜器皿，供王侯们使用。当南方良渚玉器上的兽面纹，渐渐衍变为青铜器上的饕餮纹时，王宫里酒肉飘香、杯觥交错，开始演绎奴隶社会最初的豪华。也分离出了文化人，他们善于在龟甲牛骨上刻下卜辞，大量记录殷商时代的重要事件，也为烹调积累很多经验。当时的厨师们十分注意火候，能做到“时疾时徐”、“九沸九变”。到了东周，贵族的味觉细胞更是锻炼得十分灵敏，常常要求五味俱全。

“君状亦觥觥，可啖健牛百”。雄健的体魄来源于饕餮，一个善于分辨世间万物，并用胃来消化任何兽类的民族，永

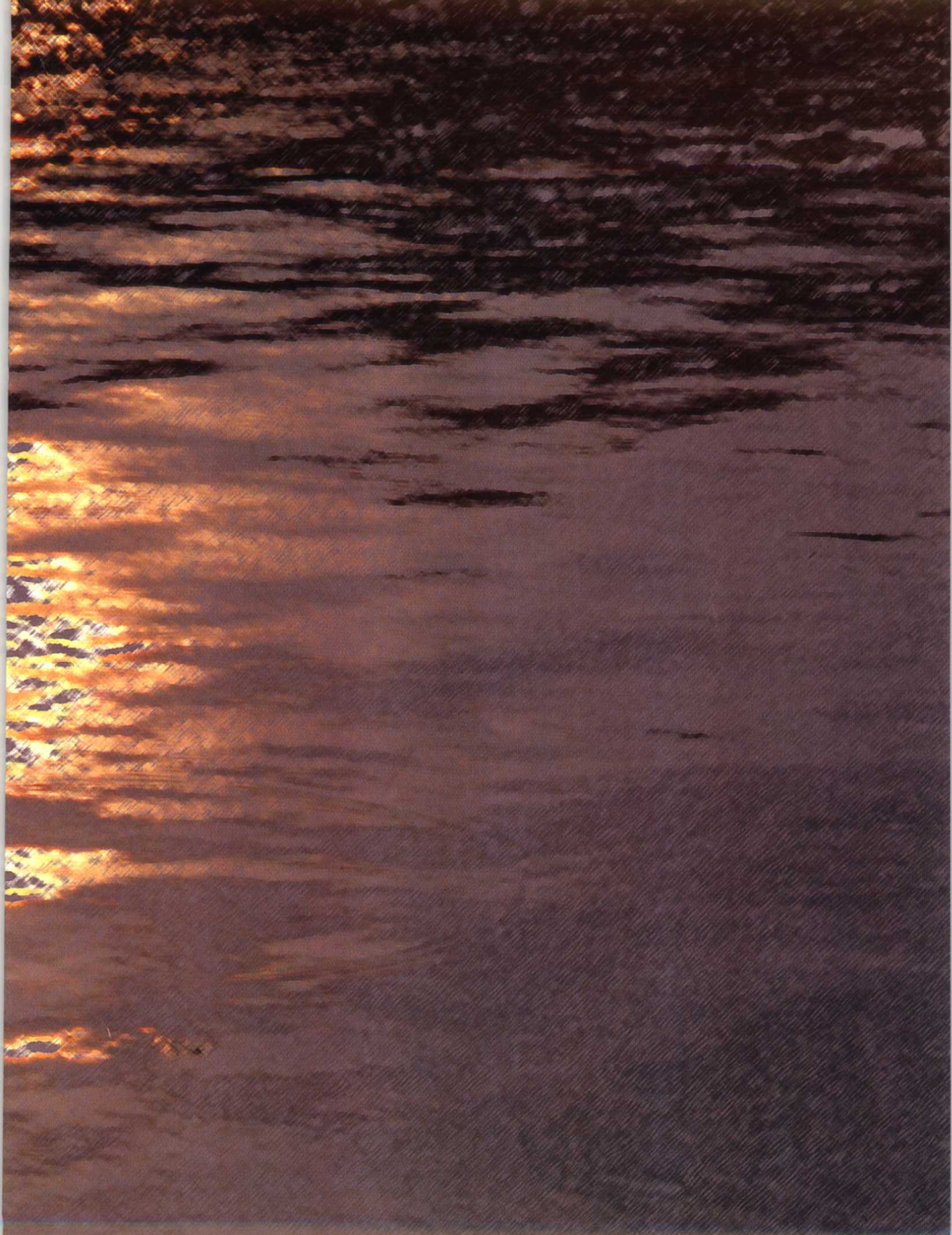
远将开拓和征服写在高扬的旗帜上，是决不会萎靡不振的。

这里有一个“割烹为相”的故事。伊尹从小就很喜欢烹调，练就了一套高超的本领。但他很快发现烹调不足以淋漓尽致地发挥才能，于是设法请人引见商朝的国君汤。进宫时，他背负着玉鼎、砧板，竭尽全力烹任出美菜佳肴，贡献给了汤。随即，又以鉴赏烹饪之术，来比拟治国之道，让汤听得津津有味。汤发现伊尹这个人很有意思，不仅使人食之有味，还能使人从中悟出许多道理来，便高兴地将伊尹封为相。

将烹饪引入政治的层面，自伊尹始。

老子则说了一句流传千古的名言：“治大国如烹小鲜”，他认为国君在治理国家时，必须谨慎而具有举重若轻的技巧。他又说：“道之出口，淡乎其无味，视之不足见，听之不足闻，用之不可既。”要把道之大理讲出来，往往是平淡无味的。是看不见，又摸不着、闻不到的。然而正因为如此，才取之不尽，用之不竭。

中国人的古典智慧不只是



● 碧波荡漾的南沙群岛



● 湖上蟹坊

看重吃，而且看重怎么吃，吃了以后怎么办——在生理行为中抽象出丰富而深刻的哲理，并且使这种哲理流传千秋，无疑比吃本身显得更加重要。

民以食为天。圣人为腹不为目。柴米油盐酱醋茶，开门七件事，全都是与吃有关的。一个人从出生到死亡，不管活得如何长短深浅，每天都必须吃，而别人为了你的生与死，也衍生出许多吃的礼仪。每年的春节无疑是中国人吃的盛典，家家户户为了吃一顿年夜饭，要准备好多天。结婚办喜事，最让人操心的不是新房布置，而是宾客如何邀请，宴席如何摆布。死了人则要吃豆腐饭，那白色素淡的菜肴既表示哀悼也是对活人的某种告诫。至于朋友聚晤要吃，同事开会要吃，过生日要吃，旅游参观要吃，求人办事要吃……就更不需要一一赘述了。

所以，我们必须正视吃。

无可比拟又无可回避的吃，至少意味着对自身生命的热爱和对自然的征服。马斯洛在辨析人的需求时，不是把生存需求放在了第一位吗？其实，吃既是一种巨大的物质消



● 曾百信鼎 商后期饪食器

耗，也是一种无限的创造力；既可以看作纯粹的生理行为，更是复杂而高尚的精神追求；既是碗筷与唇舌简单的操作过程，也透现着源远流长的历史文化。

一个崇尚吃而且善于吃的民族，将永远保持蓬勃旺盛的生命力，永远也不会在激烈的生存竞争中淘汰。

中国人历来以燕、翅、鲍、参作为天下至味，是因为这些顶级名菜十分稀有，而且烹饪的方式非常讲究。但是有一位厨师说，被人们所推崇的鲍鱼，其实是无味的。它的美味秘密完全在于鲍汁，鲍汁的配方大致是鸡、鸭、干贝和火腿之类。古人一直认为鲍鱼是滋阴补虚的，能清热润肺，养肝明目，可是现在却有学者认为，它并没有什么特别的营养

价值，一碗鱼翅差不多等于一碗粉丝汤，一只鲍鱼几乎只相当于一只鸡蛋。

那么，为什么鲍鱼会如此盛行，价格高得令人咋舌呢？

认真一想，答案不难寻找。它虽然无味且无用，却因为蕴含了特殊的功能，让人们趋之若鹜。不是吗，能够经常品尝鲍鱼的人，必定是那些有身价有地位的，开着宝马、奔驰，穿着鳄鱼、polo，经常出入于酒楼宾馆，把钱不当钱用的人物。他们当然不缺少营养，点一份鲍鱼仅仅是为了显示档次，表明身份。犹如贵夫人怀抱一只白色卷毛犬，并非为了猎兔或守护，而是为了引人瞩目。一件上千元的T恤，与一件老头汗衫的作用并没有天壤之别，但人们宁肯要买那个标识。能够将人群阶层划分的功能，才是最大的功能。鲍鱼恰恰具备这样的功能，鱼翅、海参、燕窝等美味，也具备这

样的功能。它们因稀有而珍奇，因独特而昂贵，并巧妙地体现了消费的文化意识。很多时候我们的高额支付，不是为了某种物品本身，而只是为了它的附加值。

然而，闻名于世的阳澄湖大闸蟹，与之颇不相同，很难将它来标示身份的等级。它并非那么稀有，每年到了秋季，市场上到处都是，谁都可以享用。烹饪的方式也极其简单，蒸透煮熟，就能食用。燕、翅、鲍、参的美味也许领略过的人不太多，大闸蟹在江南却人人皆知，个个品尝。它是雅俗共赏、老少皆宜、丰廉两可的。

中国的烹饪艺术，足以让我们为之骄傲，烤、炖、蒸、卤、烩、熘、炒、醉、煎……十八般武艺显示着卓越的群体水平。有趣的是大闸蟹几乎不需要烹饪，真正懂得吃蟹的人，在品尝时也不需要什么调料。然而，无味之味，乃是至味，大闸蟹的美味足以超越任何一种有限的滋味，这似乎也颇含哲理。

临近上海和苏州的阳澄湖，风景秀丽，环境优美。尤其以清澈的水面、丰饶的物产

●蟹王楼





● 上海铜川路蟹市场的蟹行

闻名于世。这里湖面开阔，水质清澈，水草丰茂，始终是螃蟹生长的理想之地。特殊的环境，使大闸蟹形成了与众不同的四大特点，一是青背，蟹壳成青灰色，平滑而有光泽；二是白肚，贴泥的脐腹甲壳，晶莹洁白，没有黑色斑点；三是黄毛，蟹腿的毛长而黄，根根挺拔；四是金爪，蟹爪金黄，坚挺有力，放在玻璃上都能八足挺立，双螯腾空。

“未识阳澄愧对目，不食螃蟹辜负腹”。阳澄湖，作为江南著名的风景游览区，这里出产的阳澄湖大闸蟹，自古以来便享有至高无上的盛誉。多少年来，品蟹、赏蟹、咏蟹、读蟹已成为中国传统饮食文化最精彩的部分。人们不仅创造出琳琅满目的蟹宴佳肴，

将它作为人生最美妙的享受，还由此衍生出许多关于螃蟹的传奇故事，写下了无数优美的诗文。

那么，阳澄湖大闸蟹为什么世界闻名？它为何被称为天下第一美味？它有着怎样奇异的生殖繁育过程？谁是第一个吃螃蟹的人？人们采取多少有趣的方法培育它又将它捕捉？在烹制螃蟹时应该注意些什么？在哪儿才能获得真正的阳澄湖大闸蟹？……

这一系列的问题，相信你在阅读本书之后，可以从充满文学色彩和艺术情趣的描述中，得到满意的回答。

● 等待买主来挑选的大闸蟹



人间第一美食

RENJIAN DI YI MEI SHI



“秋风响，蟹脚痒”，
这是一句在阳澄湖畔到处
流传、家喻户晓的俗语。

秋天是阳澄湖最美的季节，也是收获最丰盛的季节。自古以来，阳澄湖孕育了清水大闸蟹，美味的螃蟹也给阳澄湖带来了很高的知名度。

进入丹桂飘香，黄菊盛开的金秋时节，一年一度的蟹汛便来到了。在这一网螃蟹一网银的时刻，渔民们采取各种方式，夜以继日地捕捞成熟的螃蟹。经销单位抓紧时机，将鲜活的螃蟹运往沪宁杭沿线各大城市，也通过空中航道，运往



● 清粉彩果品蟹盘

台湾和港澳地区，甚至更远的地方。各地的市幡广告纷纷以十分醒目的文字“欢迎品尝阳澄湖大闸蟹”，招徕顾客。不管是美食家还是普通市民都为大闸蟹的上市感到兴高采烈。

确实，螃蟹的美味是没有人不喜欢的。

中国地域辽阔，水资源丰富，所以螃蟹的品种比较多，分布也很广。从北方的辽宁到南方的广东，沿海各个省市，凡是通海的江河湖泊，都有各种螃蟹出产，且各有千秋。产自白洋淀和文安洼胜芳的蟹，被称为“胜芳蟹”；产自当涂花津丹阳湖和白石湖的蟹，被称为“花津蟹”；产自崇明岛的蟹，被称为“崇明蟹”。

在螃蟹的食用方式上，也各有千秋。天津紫蟹，是中华绒螯蟹的一种，体小，仅有一颗纽扣大小。揭开蟹盖，蟹黄呈猪肝紫色，煮熟后变成橘红色，味极鲜美。紫蟹在寒风凛



● 吃蟹工具——蟹八件