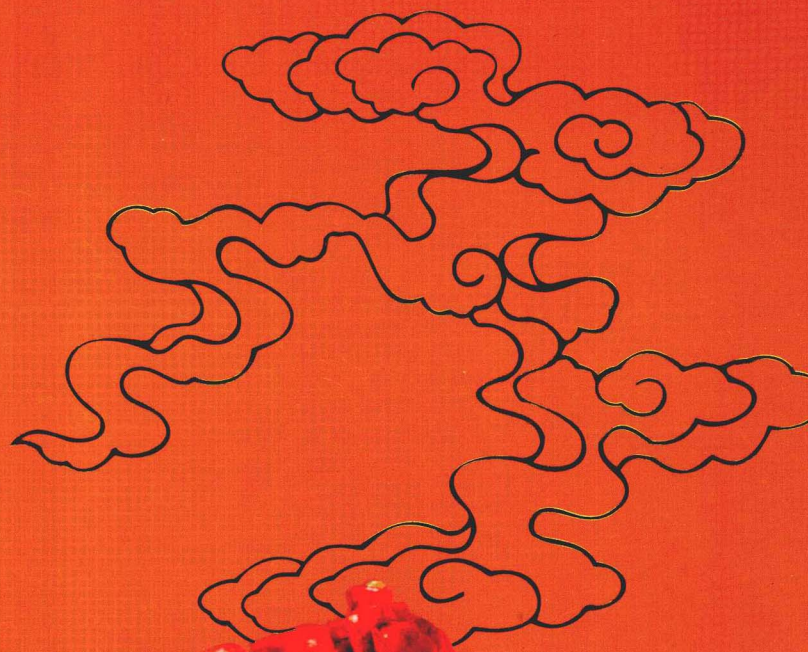


阳澄湖大闸蟹

世说蟹语

shi shuo xie yu

苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会 编



海味出版社

图书在版编目(CIP)数据

世说蟹语：阳澄湖大闸蟹 / 苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会编. -- 北京：海洋出版社，2012.9

ISBN 978-7-5027-8353-2

I. ①世… II. ①苏… III. ①阳澄湖—蟹类—饮食—文化 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第218639号



世说蟹语

shi shuo xie yu

阳澄湖大闸蟹

《世说蟹语——阳澄湖大闸蟹》

苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会 编

责任编辑：高朝君

特约编辑：陈小忠 胡晶晶

书籍设计：王 涛

版式设计：谭 晨

摄影：金锋哲

责任印制：赵麟苏

出版发行：海洋出版社

<http://www.oceanpress.com.cn>

(100081 北京市海淀区大慧寺路8号)

上海速腾包装印刷有限公司印刷

2012年9月第1版 2012年9月上海第1次印刷

开 本：880 mm x 1230 mm 1/16

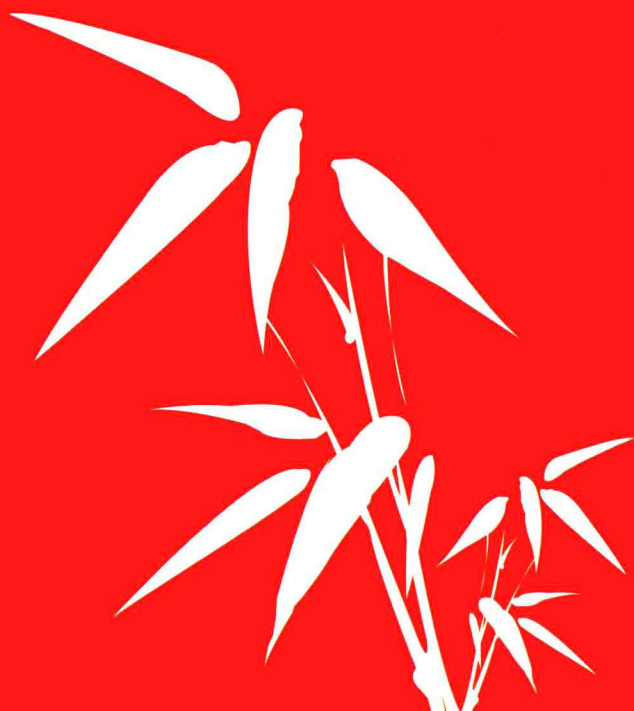
字 数：64千字

定 价：48.00元

发行部：62132549 邮购部：68038093

总编室：62114335

海洋版图书印、装错误可随时退换





蟹语世说

shi shuo xie yu

阳澄湖大闸蟹

苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会 编

海洋出版社

2012年·北京



不是阳澄湖蟹好
此生何必住苏州

江南游

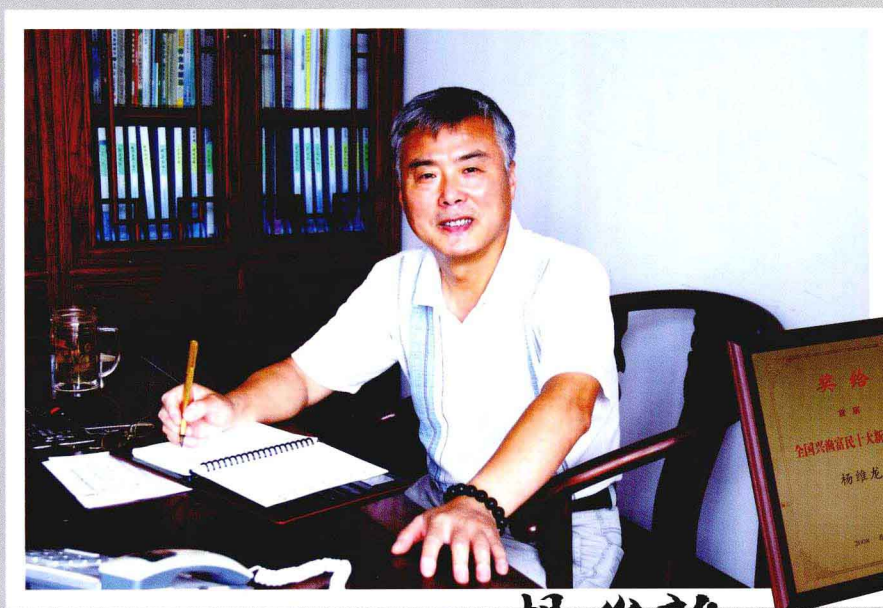
碧天孤舟水映山
丰腴之处谈笑间
尽人皆说南国好
不识苏蟹枉为仙



世说蟹语
shi shuo xie yu



苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会



会长：杨维龙



秘书长：沈俊



总序

苏州，一座历史悠久的文明古城，昆音袅袅，弹调悠悠，泛舟湖上，清风徐来，遥观远山，轻雾飘飘，仿若置身梦中……这里不仅有中国水墨画般清秀绝美的山水景观，还孕育了天下绝佳的至珍美食，这其中唯数阳澄湖特产，号称“蟹中之王”的阳澄湖大闸蟹最富盛名。

阳澄湖出产的大闸蟹，自古以来便享有至高无上的盛誉，历来被称为蟹中之冠，这与阳澄湖的特殊生态环境有着千丝万缕的联系。水域百里方圆，碧波荡漾，水质清淳如镜，水浅底硬，水草丰茂，延伸宽阔，气候得宜等条件，正是螃蟹定居生长最理想的水晶宫，也是阳澄湖蟹其形态和肉质在螃蟹家族中得以与众不同的关键。青背、白肚、黄毛、金爪是阳澄湖大闸蟹标志性的四大特征，其肉质肥嫩鲜美，被誉为天下第一美味。阳澄湖蟹在海外市场同样为人称道，被称为“中华金丝绒毛蟹”。

出产于阳澄湖的清水大闸蟹，不但味道鲜美，而且营养价值极高，除富含蛋白质、脂肪质、碳水化合物和维生素以及钙、磷等营养成分以外，还具有清热、化淤、滋阴等药用价值。阳澄湖大闸蟹已经被公认为现代社会的健康饮食佳品。

苏州城，历史文化源远流长两千年之久。苏州的蟹文化，伴随着苏州城发展至今，历史的激荡，民众的推崇，使得阳澄湖大闸蟹成为贯穿蟹文化的主线，进一步扩大了苏州阳澄湖的知名度，不断吸引众多宾客前来旅游观光，实现了巨大的经济价值。

展望未来，在当地政府领导和协会带领下，阳澄湖大闸蟹将继续昂首阔步，积极展示自己的风采，为推广苏州蟹文化和促进当地经济的发展作出新贡献。



阳澄湖大闸蟹



【第一章】

闸蟹名

食蟹第一人·····	10
蟹中之桂·····	11
心驰神往之蟹乡·····	12

【第二章】

辨蟹真

鲜活阳澄湖大闸蟹的甄别·····	16
阳澄湖大闸蟹的“身份证”·····	20
熟蟹上桌亦能辨真伪·····	21

【第三章】

品蟹味

常食大闸蟹之妙处·····	26
烹食大闸蟹的技巧·····	27
家庭储蟹“宝典”·····	28
食蟹器具有讲究·····	30
高手食蟹有妙招·····	31
食蟹注意事项·····	33

【第四章】

识蟹趣

家有肥蟹初长成·····	38
捕蟹全攻略·····	43
奇趣农庄游·····	44
珍馐配佳酿·····	48
自古名人多爱蟹·····	51

【第五章】

尊蟹礼

天下美食唯蟹尊·····	54
--------------	----

【第六章】

道蟹声

行业资讯·····	57
协会活动掠影·····	58

世说解语

shi shuo xie yu

【第一章】

闻蟹名



传说上古时期，天帝的儿子们争夺天下。打到后来，只剩黄帝与炎帝了，双方难分胜负。天帝希望早点结束战争，于是决定要运用他的权力，帮助一方胜出，让天下共主，避免再起纷争。黄帝和炎帝都是他的儿子，黄帝是一条黄龙，炎帝是一条炎龙，天帝是条大金龙。因为黄龙与大金龙颜色相近，所以天帝决定帮助黄帝一统江山。这个选择使本来难分伯仲的较量出现了转折，看来炎帝不甘失败，集中全攻。炎帝手下有一无穷，凶猛无比，打头阵。刑天手拿披靡。黄帝见手下出战。这一仗打了帝见黄帝也挡不住法帮助黄帝，他在

来难分伯仲的较量出帝劫数难逃了。炎帝力向黄帝阵营发起猛位勇士叫刑天，力大他挺身而出，替炎帝两把开山大斧，所向无人能敌，只好亲自七天七夜，后来，天刑天的进攻了，就设空中大喊一声：“刑天！”声如霹雳，威严无比。刑天正打得起劲，听见有人这么喊他，不免一愣，回头望去，黄帝抓住机会一下砍掉了刑天的脑袋。但是，刑天并没有跌倒，他把两只奶头当眼睛，肚脐当嘴巴，一边破口大骂，一边挥舞大斧向黄帝杀来，黄帝见状吓得掉头就逃。刑天从中原一直追到长江，天帝一看形势紧急，便从天上扔下一个金光万道的法轮，正好打在刑天身上。刑天痛得缩作一团，沉到水里，变成了大蟹。如今，蟹看到了黄鳝和鳊鱼，因为把他们当做小黄龙了，就拼命地钳牢了要吃掉，连性命也不顾。人们利用蟹的这点呆劲，将黄鳝和鳊鱼做饵来钓蟹，几乎无不上钩。





食蟹第一人

螃蟹味美绝伦，而敢为天下先，第一个吃螃蟹的人是谁呢？其实蟹原本并不叫“蟹”。据传说，在几千年前，江河湖泊里有一种大甲壳虫，鼓背青壳，双螯八足，它们不仅钳食稻谷，还会用螯夹伤人，故被称之为“夹人虫”。后来，大禹治水，派巴解到江南督工，夹人虫不时侵扰工程的进行，于是巴解想出一法，沿城边掘沟，沟内灌沸水。夹人虫来袭时纷纷坠入沸水烫死。烫死的夹人虫周身通红，散发出一股诱人的鲜香之味。巴解很好奇，用手掰开甲壳，发现香味更浓了，便试着尝了一口，顿觉味道鲜美，无它食可及，从此，生于水中的害虫渐渐成为了家喻户晓的顶级美食。至于巴解，他敢为天下先，人们为了纪念和感激他的功劳，取其名“解”字，下面一个虫，将夹人虫命名为“蟹”，意为巴解征服夹人虫，乃天下第一食蟹人。

鲁迅先生说：“第一食蟹者为天下勇敢之最，传说乃巴解也。”“第一次吃螃蟹的人是很可佩服的，不是勇士谁敢去吃它呢？”





蟹中之桂

大闸蟹是河蟹的一种，亦称毛蟹，学名中华绒螯蟹，属甲壳纲、十足目、方蟹科、绒螯蟹属。蟹甲直径可达8厘米，前方双螯密布绒毛，八脚对称，脚爪尖锐有力。

阳澄湖大闸蟹历来被称为“蟹中之冠”。这与阳澄湖的特殊生态环境有着密不可分的关系。阳澄湖方圆百里，水质清透，碧波荡漾，深度适中，且湖底硬，延伸宽阔；此外，水草丰茂，气候得宜等条件也为优质大闸蟹的生长繁殖提供了众多便利，可以说，阳澄湖水域是螃蟹最理想的水晶宫。正因如此，阳澄湖大闸蟹的形态和肉质，在螃蟹家族中与众不同。“青背，白肚，黄毛，金爪”是阳澄湖大闸蟹的四大特征。将大闸蟹置于玻璃板上，八足挺立，双螯腾空，脐背隆起，威风凛凛。阳澄湖大闸蟹的肉质肥嫩鲜美，食过后再食其他佳肴名菜，都会索然无味。距离阳澄湖数里之遥的雉城湖，产蟹亦多，但受海潮影响，其肉质远不如阳澄湖所产大闸蟹好吃。同一境域的湖蟹，尚且不能相比，更不用说其他产区了。因此，阳澄湖蟹在海外亦久享盛誉，被称为“中华金丝绒毛蟹”。

每年到了吃蟹的季节，人们最不能忘的就是阳澄湖大闸蟹，大家都为能吃到正宗的阳澄湖大闸蟹而沾沾自喜。如今各种菜系的酒楼都推出阳澄湖大闸蟹菜肴，无论是粤菜馆、川菜馆、潮菜馆等，其百般滋味的精致菜品，从一蟹一螯中流露出来的尽是那源远流长的中国饮食文化。



心驰神往之蟹乡

提到苏州,让人们不禁联想到小桥流水、渔火夕照;联想到苏绣、昆曲、评弹等等,但更让人遐想不已的尽是那肥硕味美的阳澄湖大闸蟹。

阳澄湖位于苏州市区东北部,因蟹而闻名天下,其总面积为 113 平方千米,水道绵延交错,纵横川流,与这座 2000 多年的古城交相呼应。阳澄湖水质天然清透,阳光透底,适合多种水生物生长。湖面波澜不惊,遥望过去,好似一块晶莹剔透的翡翠,泛舟湖上,微波荡漾,仿佛人在画中,佳景美不胜收,堪比世界闻名的水城威尼斯。





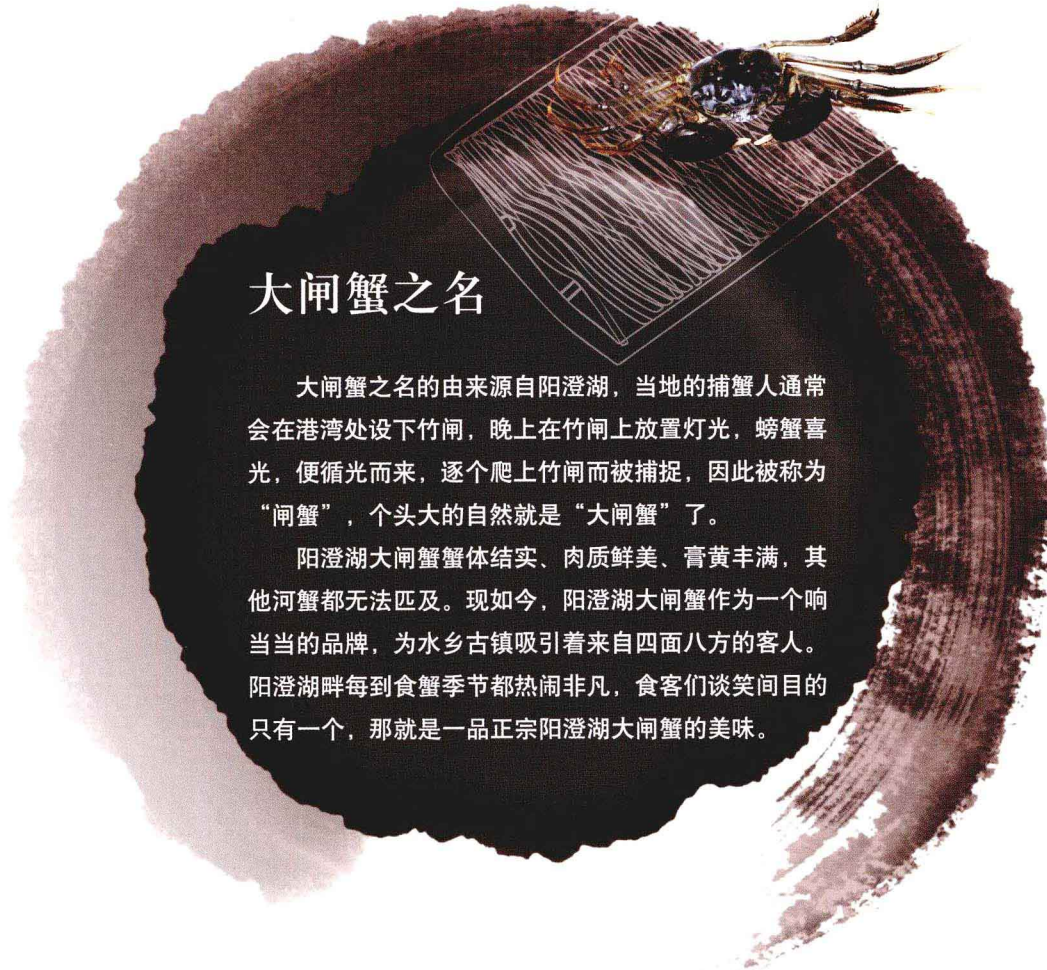
世说蟹语

shì shuō xiè yǔ

【第二章】

辨蟹真





大闸蟹之名

大闸蟹之名的由来源自阳澄湖，当地的捕蟹人通常会在港湾处设下竹闸，晚上在竹闸上放置灯光，螃蟹喜光，便循光而来，逐个爬上竹闸而被捕捉，因此被称为“闸蟹”，个头大的自然就是“大闸蟹”了。

阳澄湖大闸蟹蟹体结实、肉质鲜美、膏黄丰满，其他河蟹都无法匹及。现如今，阳澄湖大闸蟹作为一个响当当的品牌，为水乡古镇吸引着来自四面八方的客人。阳澄湖畔每到食蟹季节都热闹非凡，食客们谈笑间目的只有一个，那就是一品正宗阳澄湖大闸蟹的美味。

