

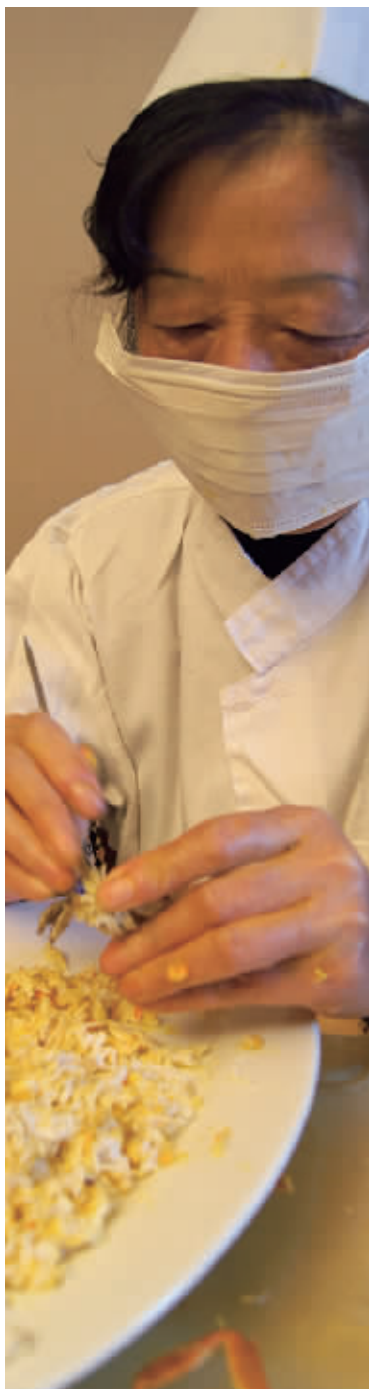
# 蟹黄汤包好吃,鲜在“蟹”上 剥蟹收入虽好,难在后继乏人



作为镇江的传统名点,镇江蟹黄汤包有200多年历史。食客言及,通常点评其皮薄、汤多、馅足、味鲜……而蟹黄汤包的鲜,正是鲜在“蟹”上。

做蟹黄汤包,关键一步是剔蟹黄、蟹肉。这个不为食客关注的步骤,通常需要手工作业完成。从秋风起蟹儿肥开始,做到螃蟹上市,一年不过一季时间。可就是这一季,专业剥蟹人的收入可以达到四五万元。

文/图 本报记者 戴慧



## 剥蟹很讲究 4样工具,10多道工序

日前一天清晨,8点还不到,记者来到宴春酒楼金山店时,65岁的马凤珠和71岁的宋子月已在操作间内忙了一个小时。当天,另两个剥蟹人请假,只得他们两人忙活,但一个早晨下来,也已完成了一盘蟹腿肉、一盘蟹身肉和两盘蟹黄。

桌上,所有的螃蟹都是母蟹,整个剥蟹过程只用到四样工具:剪刀、毛线针、小刀和钢钎。又一大篓螃蟹端上来,只见马凤珠

先逐个把螃蟹钳子和腿全部掰下来,分别放好,再拿起剪刀挑起一根根蟹腿逐个剪去中间关节。

一旁的宋子月一手拿起剪好的蟹腿,一手拿着毛线针就对准关节戳了进去,随之,一整块蟹腿肉就自动冒了出来,直接落在盘子里。忙完以上工作,两个人又开始对付眼前的蟹体。先将蟹身和蟹壳一剥为二,再拿起小刀,将蟹壳上黏附的蟹黄整块挖下来,顺手再抠去其中的“和尚头”,然

后用小刀把蟹壳里面刮干净。

接下来,用小刀挖出蟹身上的蟹黄,再将蟹身横剖为二,蟹腿部分丢弃。至于蟹肚那一块,用小刀将肚脐上的蟹黄挖出后,两个人便坐下来一门心思地拿钢钎刮缝隙里的肉。

细细数下来,还没有到一小时,两人已足足完成了十多道工序,可他们还留了一道在最后——剥蟹钳,“这是比较麻烦的一道。”马凤珠解释。

## 剥蟹收入高 老两口今年去香港玩了一趟

操作间里挺安静,戴着口罩的两人手上动作不停,就似流水线作业。不一会,三四十只螃蟹就变成盘子里分门别类装好的蟹肉、蟹黄。酒楼老总吴荣生介绍,一个剥蟹熟手通常一天能够剥蟹80斤左右。按照这一行的技术规格,比较理想的要求是一斤蟹出3两—3两3钱肉,“算下来差不多是三斤蟹剥一斤肉。”他说,出肉率的高低和螃蟹的品质也有关系,如果螃蟹的质量不太好,可能一斤蟹只能出肉2两半—2两7钱。

“重阳节之后的螃蟹才比较壮实有肉,一般从那时开始剥,直到12月的样子。”马凤珠介绍,今年因为螃蟹上市晚,剥蟹启动的时间也有点迟,直到10月中旬他们才接到上工通知。不过,今

年的剥蟹人工费又涨了,按照生蟹重量计算,剥一斤螃蟹的费用是8元钱,每斤比去年又高了2元。

如此一算,如果每天剥蟹,只这一季,每个人便可以挣上5万多元。即便中间有时休息,每个人的收入也能有4万元。不过,两位老人告诉记者,他们现在一天也只剥三四十斤,一季下来挣个两万多元,也足够了。“以前年轻的时候,过了这一季还可以再做做别的事挣钱,现在年纪大了,就到处走走玩玩。”马凤珠说。这不,就在今年,她和宋子月两人还去香港玩了一趟。

马凤珠和宋子月是夫妻。马凤珠告诉记者,她的剥蟹技艺全部学自父母,“他们过去就做剥

蟹的活,我那时候经常去店里面看他们做事。”耳濡目染之下,马凤珠也把这门技艺学了下来并成为日后自己谋生的技能之一。

宋子月的技艺则是完全源自老伴。本是电工的他,退休后闲在家里,“我看她那阵子忙得不行,就想帮帮忙。”宋子月说,马凤珠教他的第一课是煮螃蟹,“这可是门学问,煮蟹好不好,也会影响螃蟹出肉率”。如今的宋子月对此已颇有心得,煮蟹必须用冷水,先在锅里倒水,然后放入螃蟹,煮到水滚,再焖个三五分钟,就可以捞出来放凉。而剥蟹,“做这个就是磨手皮子,时间如果急乎乎的,也剥不好。”他说,从一开始的手脚很慢,做着做着也就熟能生巧,快起来了。

## 剥蟹人现状 钱越挣越多,活不知谁来接

镇江蟹黄汤包素来闻名,剥蟹也算得上是一个传统。“上世纪80年代,在老宴春酒楼门外,食客必经之路,路两边放上几张大八仙桌,一批宴春员工都会把煮好的螃蟹抬过来,坐下来剥蟹。”对此,吴荣生可谓记忆犹新,每个人手上的工具还不似现在齐全,就是竹篾子,但各个人手上的速度要远快过现在,熟手一天甚至能剥一两百斤蟹。食客来来往往,对这样的剥蟹景象,有新奇的也有习以为常的,“因为过去大家都认为,能够亲眼看到剥蟹过程,才知道用的都是真材实料。”而这样的做法,也一直延续了很多年。

剥好的蟹肉,必须赶紧由专门的师傅负责下锅熬油。熬制的过程

也十分讲究,吴荣生介绍,师傅全程不说话,不准有人从旁边经过,加工的器具锅、盛具必须全部很干净,“因为一旦损坏的话,损失就非常大。”因为过去冷藏条件不足,熬好后的干蟹油都被盛在瓦钵子里,满满一钵,顶层再用一层油封好,冷透后就放在仓库里,“这一放可能就是一年,等到要用的时候就拿出来‘剖蟹’,一钵子10斤重的干蟹油通常要用30斤荤油剖。”吴荣生说,而剖好的稀蟹油就可用来做蟹黄汤包了。

上世纪80年代末,剥蟹因为卫生要求转移至专门的操作间,从此也“消失”在大众眼中。而剥蟹人工费,则越来越高,从二十多年前的两三分钱一斤,慢慢涨至今年的

8元。吴荣生解释,一方面是生活水平的提高,另外螃蟹价格也在上涨,人工费自然水涨船高。

然而,剥蟹人却越来越少了。“过去家门门口邻居有很多人都会,现在也都老的老、走的走啦。”马凤珠说,剥蟹既辛苦又需耐性,不会剥蟹的人手上会剥得全是伤,即便是她这样的熟手,在掰蟹脚时,也得戴上麻布手套,因为蟹脚上有倒钩,容易刮伤手,“你看我昨天刚被戳破一块皮。”在马凤珠看来,过去人剥蟹,多是因为生活穷苦,没办法的事,而现在人都有工作,生活也好,哪会有心思再学这样的技术活,“趁着我们现在身体好,还能忙一忙,等到以后忙不动了,这样的活也不知道谁来接了。”

### 新闻链接

剥蟹黄、蟹肉非常有讲究,而所选螃蟹也必须是单只净重2两以上的健康长江绒螯蟹,而且必须是母蟹,舍此便会失去龙袍蟹黄汤包的独特风味。那么,什么样的螃蟹才称得上好、健康?

江苏长江蟹王生态水产有限公司董事长黄文江介绍,一只好的蟹,必须符合肌肉饱满紧实、蟹肉微甜、肚大体厚、味道鲜美等特点。今年,我市养出的野生生态“长江蟹王”已经开捕。

“长江蟹王”是我市正在全力打造的一个镇江蟹自主品牌,

与阳澄湖、固城湖等大闸蟹发展套路不同的是,“长江蟹王”选定了长江特定地域,营造特优环境,采用特别工艺,形成特色风味,从而凸显高端品牌效应。

“‘长江蟹王’在丹徒江心洲,占地1500亩的天然养殖基地,这片水面位于长江中间,毗邻国家级长江江豚保护区,有着得天独厚的水源位置、优质的生态环境、丰富的天然饵料资源,特别适于野生长江江蟹的繁殖与生长。可以说,天然流动的江水孕育的江蟹,自然有着其他螃蟹

所不能媲美的口感,螃蟹规格大。”黄文江说,基地的养殖用水用的是长江活水,水体交换由长江的潮涨潮落控制,蟹苗种也全部是来自于长江的纯野生苗,都是沿江渔民从长江里捕捞后收购而来。蟹蟹吃的是以小鱼、小虾、螺蛳、蚬、水草等为主的天然饵料,另外还补充一些玉米、南瓜、土豆等植物性饲料,“最关键的是,一亩水面里,我们只投放500只蟹苗,螃蟹生长空间充足,吃得好住得好,所以不会生病,我们也绝不用药。”

### 讣告

原镇江地区科委党组书记、副主任(主持工作)、地市级离休干部李明远同志,因病医治无效,于2013年11月14日10时29分不幸逝世,享年90岁。

李明远同志遗体告别仪式定于2013年11月16日上午9时在镇江殡仪馆(谏壁)举行,请其生前亲朋好友相互转告。

联系电话:13906109309 李辉  
李明远同志治丧小组  
2013年11月14日

### 镇江有好蟹