

舟山味道·四季时鲜¹⁴

早稻成熟的季节，捉稻蟹去吧

烧菜羹、面拖、做香辣蟹，味道都不错

□记者 朱蔚

现在这个时间，正是捉稻蟹的季节，带上网兜往河里一捞，几乎是一捞一个准。

成熟了的稻蟹个头虽小，烹饪后，也不失为一道美味。用来下酒，极好！



撒网或用网兜都是满满的收获

黑夜里，阿楠又带着一大桶稻蟹满载而归，他已经想好了，这桶稻蟹全都做香辣口味，试来试去几种烧法，还是香辣的最对胃。

这是他连续抓稻蟹的第三年。他住在新城，每到现在这个时节，他都会带上网具往新城的几处咸淡水交界的河边走两遭。在河里深处，许多肉眼视线不能及的地方，有更多的小伙伴们在张牙舞爪。

同一时间，北蝉、鲁家峙、长峙岛、小干岛等地一些挨着海塘的河道、峡门口，稻蟹的爱好者们也纷纷出动了，他们有些拿着钓鱼竿，有些带着网兜，有些直接撒网，不管用什么方式，都能有满满的收获。

这几种方法，阿楠都试过。他拿着网兜在水里捞过，也像个渔夫般，撒开一张网，随即收起，便是一网兜的收获。那些稻蟹密密地缠在网上，有些还试图落地逃走，这时就要迅速把它们一一捡起来放进塑料桶，方才万事大吉。

阿楠说，撒网捉稻蟹的时候其实也不费什么力，倒是捡蟹时更麻烦一些。不过撒网也有技巧，一要撒得远，二要撒得圆，这样才能布下天罗地网，以更大化的面积，捉到更多的稻蟹。撒到哪个方向倒是没有讲究，特别是在稻蟹旺发的季节，差不多是闭眼撒的节奏。

出现在早稻成熟的季节 名称由此而来

比起撒网，网兜的乐趣还在于可以亲眼见到并亲手捞起稻蟹，整个人都洋溢在收获满满的欢欣鼓舞中。工作累了，在夜幕降临的时候去

捉稻蟹，阿楠把它看作是一种休憩的方式。

钓鱼爱好者老田则是用鱼竿钓稻蟹，开始他也是无意，只是拿着鱼竿在河边姜太公般等待，饵料也无奇特之处，无非是蚯蚓、虾仁，没想到一提鱼竿，鱼线的尽头居然夹着一只小小的稻蟹，倒也蛮有意思。

老田说，到了夜里，稻蟹经常会翻到水面上游来游去，不管是上半夜还是下半夜，都非常多。他还传授了一个小窍门，拿强光手电筒，随即拿网兜去捞，一捞一个准，“夜里灯光照到稻黄蟹，它就呆住了，就像是暂时失明了，很容易捞起来。”

老田习惯叫它稻黄蟹，和稻蟹一个意思，追溯民间为什么叫这个名字，大抵是因为它出现的时节，就是现在，早稻成熟的季节，稻子熟了，稻子黄了，就有了以稻命名的小螃蟹。有一阵子，老田经常跑北蝉钓鱼，像北蝉钓鱼山附近那些靠海塘的河里，就有许多稻蟹。

不过个头实在太小了，即便钓上来，也是钓个有趣，吃就免了，“太小了，我不喜欢吃。”对食材烹饪极讲究的老田是个老饕，他做稻蟹的方法也有别于现在的那些重口味。因为做起来越讲究，个头小小的稻蟹处理起来就越麻烦。

舟山人多用来烧菜羹也可以面拖

“早先舟山人的吃法多是稻黄蟹烧菜羹。”老田说，稻蟹生活的环境类似于小龙虾，相对比较脏，所以在处理时，一定要把盖头剥去，把它的鳃刷干净，“稻黄蟹的鳃比较脏的，一定要处理干净。”不仅如此，老田强调，在挖去蟹的屁股盖时，还要顺带拉出粗粗的泥肠，不然煮菜羹的时候会有异味。

稻蟹按这样的方法处理干净后，不光是煮菜羹，还可以拖面糊油炸，老田也想不起来上一次这么不厌其烦地整稻蟹吃是在哪一年了，只记得稻蟹拖面糊炸得金黄，咬起来酥脆，带着鲜意，味道还是不错的。

90后的阿楠则喜欢做成香辣的，整盆上桌，金灿灿的稻蟹间点缀着洋葱、青椒、红椒等，分外诱人，“看上去很有食欲，吃起来也很肥，一口一个。”为了证明这个季节的稻蟹个个有料，阿楠还特地把它们一一掰开，确实是有膏有黄，要不是考虑到它的个头，这样的河蟹，也算是极品了。

带汤汁的香辣蟹是一绝还可以拌饭

虽然香辣稻蟹是整只下锅的，但是烹饪之前的准备工作也不少。吃货林则就前前后后做过许多次，一塑料桶的稻蟹带回家，当务之急先是要清洗。直接戴上橡胶手套用牙刷一只一只地刷，上上下下，把每个脚缝都刷干净，也刷出了好多泥水。别看稻蟹个头小小的，挥起大脚钳夹人的劲头也是毫不含糊，幸亏戴着手套，不然也是痛痛的。

刷完稻蟹，清洗部分就告一段落，林则说讲究一些的可以再在水里养一养，倒上一些料酒和盐，引着它把脏东西吐出来。

下锅前，在洗干净的蟹里加上两勺生粉拌匀了，热锅里多加一些油，就是要油多，爆起来才好吃，加上姜片、洋葱、辣椒，有合口味的豆瓣酱也可以加一些，还有白糖。爆出红油之后，加入生抽、老抽等调味料，加入稻蟹爆香后，就可以加水了，再盖上盖子焖上10分钟，煮久一些会更入味。之后撒点葱段拌开来，就可以关火了。他喜欢汤汁留得多一点，一边嚼着稻蟹，再用汤汁拌饭吃，那滋味也是绝了。

香辣不带汁煎到金黄是香酥

林则还试过另一种香辣的做法，清洗后的稻蟹对半切开，准备一碗淀粉，然后用切开的那面去蘸干淀粉。热油烧开后，就可以把蟹倒进去了，一直用小火，煎到金黄后捞出来备用。

把锅里多的油倒掉，留些许底油，把葱、姜、蒜、辣椒一股脑倒进去炒了。林则还试过加上一小块火锅底料一起炒，更是吃出了馆子里才有的味道。所有的料在油锅里炒香以后，把炸透了的稻蟹放进去，再加料酒和盐炒匀了，小火焖5分钟后，就可以出锅了。

这种是干辣的，和前一种带汤汁的香辣的，又是一种风味，“很香很酥很入味。”林则说，每每家里做稻蟹的时候，总会给老朋友打上一个电话，吆喝一声。朋友心领神会，搁下电话随即就带着一瓶好酒上门了。

哥俩就着美味的稻蟹喝着酒，一边聊着，此情此景，便是一天当中最好的时光。

照片由受访者提供