

# 寻味蟹壳黄

□ 陆小鹿（上海，白领）



漫画/崔泓

深秋初冬之际的某个周末，曾约了家人一起去王宝和酒家吃蟹宴。落座之后，服务员礼貌地递来菜单。果然不负蟹宴之名，菜单上有数十道菜名里含有蟹字。既是来吃蟹宴，干脆就挑菜名里带蟹字的来点，一口气点了蟹粉小笼、特色河蟹粉、煎烹河蟹斗、蟹腿炒芦笋、清蒸大闸蟹，一桌子的蟹菜，着实让人垂涎欲滴。

最后一道点心，点了蟹壳黄。蟹壳黄其实是芝麻小饼，本身和螃蟹没有关系，取名蟹壳黄，乃因其形圆色黄似蟹壳。不过，王宝和家的蟹壳黄是真真正正用大闸蟹蟹粉、虾仁和猪肉做的馅料，是实实在在的“蟹”壳黄。

我本以为蟹壳黄是上海的特色小吃，因我在家乡江苏南通没有看到过。我第一

次吃，是在上海云南路美食街的五芳斋里。当时被这个名字吸引，买了一只咸口的，一只甜口的，品尝后觉得和家乡的黄桥烧饼差不多，都是用油酥加酵面制坯，内含馅料，饼面沾了芝麻，酥皮酥脆，吃的时候得摊开一只手掌来接屑。但仔细研究后发现，二者还是有所分别。蟹壳黄圆鼓鼓的，馅心和饼壳之间有较大空隙，黄桥烧饼则相对扁塌，内馅紧致，应属蟹壳黄的亲戚，但不等同于本尊，所以也就好理解为什么街头巷尾常见做黄桥烧饼的摊铺，却很少见到做蟹壳黄的。蟹壳黄工艺要求更高，所以它的身影更多出现在老字号店铺里。也因此，黄桥烧饼常被人们当作早餐，蟹壳黄却多用作下午茶点心。

有天，偶然听到一首甜糯婉转的苏州

童谣《姑苏小食客》，歌词里唱出了十几二十样苏州美食，头一句这样唱道：“姑苏小吃名堂多，味道香甜软酥糯。生煎馒头蟹壳黄，老虎脚爪纹连棒……”蟹壳黄竟然位列苏州小吃的第一梯队，这使我大吃一惊，难道它是苏州的特色小吃？去苏州旅游时，我特地去山塘街的“江南蟹壳皇”品尝了一下苏式蟹壳黄。点了甜口芝麻味的和咸口葱油味的，甜口呈正宗圆形，咸口则做成了椭圆形。店里还有一款咸口萝卜丝馅的，饼面的白芝麻里混入了两三颗黑芝麻，不禁想起李碧华的《蟹壳黄的痣》。李碧华在文章里说她曾指定要一个饼面上带有一颗黑芝麻的蟹壳黄，只因觉得那很富有情趣，一颗黑芝麻就像脸上俏生生的美人痣，性感耀目，吸引眼球。当初看这篇文时，我以为那不过是老板一时疏忽，在白芝麻里混入了一颗黑芝麻，属于技术性失误。如今才恍然大悟，不同形状和颜色应是老板用来区分不同馅心的记号。“圆形+白芝麻”代表芝麻甜口的，“圆形+白芝麻+黑芝麻”代表萝卜丝口味，而“椭圆形+白芝麻”则是葱油味的，如此标记便于售卖时不会拿错，真是各行各行的哑谜，着实有趣。

“江南蟹壳皇”的店铺外面，排队等买的队伍拉得很长很长，可见蟹壳黄太受欢迎，难怪上海和苏州都把它当作自家的招牌特色小吃。其实，蟹壳黄是江浙沪一带的特色点心，甚至连安徽也有，它的发源地到底在哪里，我觉得至今还是个未解的谜。不过这不要紧，只要各地都能把蟹壳黄做得好吃，不负其名，蟹壳黄自己应是无所谓被当作哪里特产的吧。