

# 扬州蟹八件 品螃蟹吃螃蟹工具木盒礼品装

产品名称	扬州蟹八件 品螃蟹吃螃蟹工具木盒礼品装
公司名称	王希寅（个体经营）
价格	78.00/套
规格参数	餐具种类:餐具套装 材质:不锈钢 风格:中式
公司地址	中国 江苏 扬州市广陵区 渡江西街46号4-304
联系电话	86 0514 87825345 13151109255

## 产品详情

餐具种类	餐具套装	材质	不锈钢
风格	中式	规格	300MM*200MM
包装	木盒	品牌	天艺
加印LOGO	可以	适用送礼场合	广告促销、会议庆典、办公福利、商务公关、答谢客户、外事
送礼对象	送朋友、送同事、送客户、送老外	是否提供加工定制	是

### 商品说明：

明清时代，文人雅士品蟹乃是文化享受，赏菊吟诗啖蟹时，人人皆备有一套专用工具，苏沪杭俗称“蟹六件”。根据有关资料可知，明代最初发明食蟹餐具的人，名叫漕书，为了吃蟹减少麻烦，吃得方便畅快，他创造了锤、刀、钳三件工具来对付蟹之硬壳，后来逐渐发展到八件。食蟹又分“文吃”和“武吃”，所谓的“文吃”。“武吃”吃的是快意，“文吃”吃的是工具。

国人食蟹的历史，最早又可追溯到西周时代。从《周礼》和晋代《字林》记载可知，我国已有两千七八百年的吃蟹历史。自古以来，食蟹似乎是一件大有讲究的雅事。早在明代，能工巧匠即创制出一整套精巧的食蟹工具。据明代美食指南《考吃》记载，明代初创的食蟹工具有锤、镢、钳、铲、匙、叉、刮、针8种，翻译成现代汉语就是腰圆锤、小方桌、镊子、长柄斧、调羹、长柄叉、刮片、针。故称之为“蟹八件”。后来从明代至民国初年，在此基础上，又发展到蟹三件（鼎、签子、锤）、四件、六件、八件、十件、十二件，后发展到鼎盛时期最多的一套吃蟹工具竟多达六十四件。这些食蟹工具一般用铜制作，考究的则用白银制作。因为从坚韧度来说，金虽贵重但硬度不及银，而铜又很容易污染食品，所以按理说，上乘的“蟹八件”也应该是白银制的。其工艺极为精巧，刮具形状有点像宝剑，匙具有点像文房中的水盂。盛蟹肉用的是三足鼎立的爵。这些食蟹工具，又都配有圆形或荷叶形状的盘，盘底下有雕成

龙状的三足。

蟹八件分别有垫、敲、劈、叉、剪、夹、剔、盛等多种功能，造型美观，闪亮光泽，精巧玲珑，使用方便。螃蟹煮熟了端上桌，热气腾腾的，吃蟹人把蟹放在小方桌上，用圆头剪刀逐一剪下二只大螯和八只蟹脚，将腰圆锤对着蟹壳四周轻轻敲打一圈，再以长柄斧劈开背壳和肚脐，之后拿钎、镊、叉、锤，或剔或夹或叉或敲，取出金黄油亮的蟹黄或乳白胶粘的蟹膏，取出雪白鲜嫩的蟹肉，一件件工具的轮番使用，一个个功能交替发挥，好像是弹奏一首抑扬顿挫的食曲。当用小汤匙舀进蘸料，端起蟹壳而吃的时候，那真是一种神仙般的快乐，风味无穷。靠了这蟹八件，使苏州人把阳澄湖大闸蟹吃得干干净净。

蟹八件图解

采用高档不锈钢，做工精致，抛光圆滑处理

1.剪刀：

剪下蟹腿蟹螯

2.签子：

剔蟹肚的蟹肉，或捅出、钩出蟹腿肉。

3.长柄勺：

刮下膏或黄，用勺一口一口送入嘴中。

4.剔凳：

它的性质就是一块铁砧板，打开蟹螯最直接的办法就是把蟹螯垫在"剔凳"上，用小锤砸开。

5.腰圆锤：

用锤子始在蟹背壳的边缘来回轻轻敲打，这是先将蟹壳敲松，方便掀盖。

6.圆头壳夹：

用于夹碎蟹腿，以便取出蟹腿里的肉。