

# 大闸蟹和梭子蟹 你更爱哪一个?

爱美食的小璇  
本期为大家  
介绍几种蟹的吃法

本报记者 李思璇/文 徐艺杭/摄

说到螃蟹,自古难逃餐桌命运。

早在千年前,善于吃喝的国人就想出了各种料理方法,来收作这群长得张牙舞爪的家伙。

李白就对吃蟹情有独钟,尤其喜欢啖蟹佐酒,“蟹螯即金液,糟丘是蓬莱,且须饮美酒,乘月醉高台。”诗仙的一副持螯举觞之态,尽在寥寥诗句之中。

苏东坡也是嗜蟹成癖之人,常以诗换蟹:“堪笑吴中馋太守,一诗换得两尖团(螃蟹)。”文豪一诗换两蟹,应该也算资深吃货了。

如今,大闸蟹即将上市,梭子蟹也正是肥美的时候。而这两种蟹在吃法上也有些类似,可以蒸着吃、煮着吃、醉着吃等。

这里,小璇为大家介绍几种大闸蟹和梭子蟹的吃法。

## 清蒸大闸蟹

说起吃蟹,想必吃货们第一时间就会想到阳澄湖大闸蟹。坊间有传:此蟹,胸肉胜似白鱼,蟹肉味同干贝,脚肉美如银鱼,蟹黄蟹膏,引人垂涎。

懂蟹的人传授,好的大闸蟹青背白肚金毛硬壳厚体。厚实的腹部,膏肥黄浓。

啃完了蟹脚,打开蟹盖,鼓胀的蟹黄,顶着一层酥脆的金黄色表皮,轻轻咬下,就能从嘴唇、舌面和牙齿等处感受到蟹膏的肥美醇厚。

发现地:希尔顿逸林酒店中餐厅(十一开售)

地址:金沙大道600号



## 红膏醉蟹

用的是熟醉的方法,加入陈年女儿红、白兰地和药材浸泡。经过酒汁浸泡后,蟹肉愈发鲜甜,浓香扑鼻。此时的蟹黄已不再是金黄,而是紫黑色,微微地泛着金光。

吃时,这道菜少了熟蟹的那种粉味,更显得清爽。而蟹黄混合着酒液让人微醺迷醉。

醉蟹的蟹肉更嫩更滑,放入嘴中,淡淡酒香中有一种浓浓的甘鲜,让人觉得无比鲜美,美好的秋夜不过于此。

发现地:小江南餐厅

地址:白洋桥美食街



## 肉末蒸蟹

在蒸煮梭子蟹时加入肉末,蟹鲜和肉末在蒸汽中油润相融,缕缕肉香随氤氲的热气从锅盖缝隙处飘散出来,蟹肉的鲜香也开始呈现出来。出锅淋上鸡油,在提鲜的同时,能让肉末口感更滑。

蟹鲜美的味道渗透到鸡油上,有一种别样的滋味。再加上胡萝卜末的点缀,在色泽上加以外,使得整体口感更加丰富。

这道菜,每次吃都会把手指上的汁都吮得干干净净。

发现地:小绍兴

地址:白洋桥美食街



## 花雕蒸梭子蟹

李时珍曾说过:“鲜蟹和以姜醋,侑以醇酒,嚼黄持螯,略赏风味。”和他一样,黄庭坚也谙熟烹蟹之法。他认为蟹性寒,佐酒之外,宜拌一点姜,并在蟹诗中写道:“解缚华堂一座倾,忍堪支解见姜橙。”

由陈年花雕酒和姜下料,可以中和蟹肉的寒性而不掩盖蟹的甘香。

上桌时,花雕酒香中带动浓郁的肉香在空气中弥漫散播。这道菜有很浓厚的酒香却没有酒的苦涩味,让人垂涎三尺。用花雕酒烹饪好的蟹味道鲜美,口感松软,入口即化。加上黄、红、白三色相配的菜色,用秀色可餐形容这道菜绝对不过分。

发现地:杭越海鲜

地址:白洋桥美食街



## 肉蟹煲

这道菜可以说是鸡爪、年糕和肉蟹的盛宴。

鸡爪炖得软糯,年糕吸满了蟹肉的汁水,从蟹壳里探出头的蟹肉,咬一口就会乖乖地全蹦出来。当然,蟹壳里的蟹黄也不要漏掉。

店家还可以根据食客的需求加入土豆、冬瓜等,这一锅的乱炖,恰好中和了整体口感的单薄感。几种味道参杂起来的味道,确实留恋。

发现地:胖哥俩肉蟹煲

地址:学林街1216号

