

1 一手持蟹螯,便足了一生



惠食佳滨江大公馆
地址:广州市海珠区滨江西路172号

国庆过后,大闸蟹美了,而一早一晚广州的空气中弥漫着丝丝微凉也在提醒我们:对一年中最美好的一个季节来说,不辜负时(食)光,是最好的面对。

每一年,大闸蟹的开局离不开惠食佳滨江大公馆,以一碗古法蛇羹开启一场美味之旅,几乎已经成为了某种标配,进而阳澄湖大闸蟹登场,正所谓“右手持酒卮,左手持蟹螯,拍浮酒池中,便足了一生”。

创立27年的惠食佳,是我心目在广州排名十分靠前的粤菜餐厅之一,除了就餐等位时间超长以外没别的缺点,惠食佳一直售卖的是阳澄湖大闸蟹,阳

澄湖大闸蟹确有其过蟹之处,最大特点就是鲜+甜+回甘明显,单独吃不觉得,

倘若像喝葡萄酒的玩法一样,来个横向比较,那就很明显。

俗话说“人比人,比死人”,蟹比蟹,我看也差不多有那么点儿异曲同工之妙,尽管有人说一般人其实根本吃不出阳澄湖、固城湖、太湖甚至是梁子湖的大闸蟹有什么微妙差别,但我个人觉得,横评还是能够测试出一些细节的,阳澄湖大闸蟹的丝丝回甘是掩盖不住的,尤其在今年这样一个大闸蟹丰满的丰收之年,肉、膏、黄,皆甜。

其它湖的大闸蟹也不见得就不好,只要蟹生饱满、生长时间到位,也一样鲜甜可口,惠食佳因为多年积累,渠道稳定,所以要吃阳澄湖大闸蟹,去惠食佳准没错。

最直接的吃法也是最美味的吃法,就是蒸来吃,江浙人号称吃一枚大闸蟹的标准用时为两小时,我这辈子仅有一次践行了这样的啃蟹时长,此后还是决定“一万年太久只争朝夕”,将面前那枚



■惠食佳阳澄湖大闸蟹。

“包子”喊哩喀喳大卸八块来个痛快。

这个季节还有一味美味我亦推荐,惠食佳椒盐海豹蛇,一直是经典,但有些牙口不太行的食客就有点心有余而牙不行,店家最近新推出菜式葱油酥炸柠檬蛇碌,用的水律蛇,对牙齿的挑战性没那么强,随便撕扯都能啃啮得了,略带酥脆的表皮让人恍惚以为是在嚼酥炸排骨,普适性甚佳,可以试试。

秋风送来大肥



3 想丰衣足食,自己动手最美

美食与美酒,人与人之间单纯美好地吃吃喝喝聚聚聊聊,本就是令人心生喜悦的事情,约亲朋友好若干,选肥蟹数枚,或蒸或煮或醉,实施起来不麻烦,滋味不同在心间。

一名做微商的朋友,最近主攻阳澄湖大闸蟹,现在这个季节,母蟹已至颠覆,公蟹正在攀升,品质都非常好。我个人口味比较喜欢吃公蟹,尤其是白膏丰盈充沛时的公蟹,掰开蟹身的那一瞬间,恍如进入迷幻世界,还没吃,人已飘飘欲仙了起来。

如今微商电商发达,微信下单,即可送货到家,给大闸蟹们洗刷一番,肚皮朝上搁锅里,水里放点配送的紫苏叶子,

开大火15~20分钟礼成,当然也视乎蟹的个头大小酌情判断蒸的时间长度。

江浙一带也有人将大闸蟹直接丢进水里煮,说这样煮出来的蟹肉不干,条条大路通罗马,每个人有每个人的玩法,你想怎样便怎样,不影响他人前提下的自由你任意发挥。

该友还研发了花雕醉大闸蟹口味,将蒜头和小米辣切碎泡进特浓花雕酒中搁置一晚以让配料入味,再准备花椒、八角大料包,把大闸蟹蒸熟后摊凉放进料酒里浸过蟹壳腌制一晚即可,最佳赏味期是前三天,熟的醉蟹吃来又是别有风味,为了吃,各路民间食家们也是操碎了心呢。



阳澄湖大闸蟹。



熟醉蟹别有风味。

鲜果蔬吧

地址:广州市海珠区广纸路东五街57号自编29-30

■新快报记者 陈斌 文/图

2 大闸蟹遇黄酒,物得其时则善



■大闸蟹配黄酒塔牌本酒,物得其时则善。

每年的大闸蟹季,成隆行这三个字同样也是绕不过的,作为一家精耕大闸蟹十余年的专门店,成隆行称自家大闸蟹为“江南大闸蟹”,主要来自于太湖水域,包括野生放养的和生态养殖的,此外还有一部分来自长江以南产蟹区。

今年蟹情不错,价格略有上涨,在成隆行东山口的门店里,不同分量的蟹蟹们趴在冰柜里吐着泡泡,从二三两的常规重量到超大的蟹王、蟹后应有尽有,选好了让店家拣起蒸之,便可以坐在店里得享美味了。

当然你还可以吃到各种与大闸蟹有关的食物,像蟹粉小笼包、蟹肉大包、蟹肉云吞、蟹肉饼乃至秃黄油拌饭等等,成隆行的秘制生熟醉蟹也值得尝试。

有蟹而无酒怎么可以?来一壶塔牌本黄酒,正所谓“物得其时则善”,无论是当时得令的大闸蟹,还是顺应天时地利人和而酿造的绍兴黄酒,都一样。塔牌本黄酒一冬一酿,由国家非物质文化遗产绍兴黄酒传统酿制技艺传承人王阿牛领衔,全部采用手工酿制,一年一个生产周期,从当年入冬到翌年2月酿制黄酒,这过程从取鉴湖水开始要历经35道传统工艺,严谨规范,对原料、水、酒药、气候、贮藏时间要求极高,故有“心正则酒味正,心远则酒香远”的说法。

成隆行(东山口)

地址:广州市越秀区庙前直街31号