大闸蟹季如期而至 今年这一口鲜 怎么吃才不辜负?



此季吃啥?答案自然是一年一度如期而至的大闸蟹。

老饕们等的就是蟹脚痒的这个时间节点,进入农历十月之后的大闸蟹,无论母蟹还是公蟹,品质都相对攀上了巅峰。从阳澄湖畔的蟹农手上到食客的餐桌上,期待这口"鲜"的味蕾早已迫不及待想要交下这个"螃友"了。

■新快报记者 陈斌 文/图

01 溯源:不是所有大闸蟹都能称"阳澄湖大闸蟹"



■隔夜泡软的玉米粒与新鲜海鱼块搅拌均匀就是大闸蟹的日常食物。



■大闸蟹起笼。

秋日的苏州市相城区消泾村相邻的阳澄湖水面上,捕蟹船破浪而行,当地蟹农正在进行大闸蟹的起笼作业,将那些青背、白肚、金爪、黄毛、体壮如包子一般的大闸蟹们捕捞上来,鲜活的它们个个挥舞着自己的大钳子想伺机逃逸,似有即将被老饕大快朵颐的觉悟……

所谓大闸蟹,学名叫"中华绒螯蟹",俗称大闸蟹、毛蟹,在我国渤海、黄海、东海等通海区域的江河等地几乎都有分布,对水质清新、水草丰盈的江、河、湖、泊尤有偏好,喜食鱼、虾、螺、蚬、蚌以及浮萍、藻类等水生植物。大闸蟹味道好不好,与水系的关系其实不算特别大,就是说不论哪个水系出产的大闸蟹,关键指标还要看养殖环境及喂养的饵料,最后再加上一个充足的生长周期,这样养出来的蟹才肉紧、膏黄足、味道鲜。以长江水系的大闸蟹为例,江苏境内重点养殖大闸蟹的太湖、阳澄湖、固城湖、长荡湖等八大湖的大闸蟹品质都不错。

近些年阳澄湖大闸蟹实行"农产品地理标志保护区域"的统一标识,能称为"阳澄湖大闸蟹"的,都会在上水之后打上双重防伪标识可供溯源。阳澄湖大闸蟹的具体保护区域范围特指产自苏州市所辖阳澄湖沿岸太平街道、阳澄湖镇、阳澄湖生态休闲旅游度假区、常熟市沙家浜镇、昆山市巴城镇以及苏州工业园区唯亭街道共4市(区)6镇(街道)及阳澄湖湖区的大闸蟹,为自然形成的阳澄湖水域范围,总计113平方千米。

据介绍,当地蟹农喂养大闸蟹的饵料,是用隔夜泡软的玉米粒混合上新鲜的海鱼块,搅拌均匀后撒在自家湖面围网范围内,日常凌晨4点左右出船,一边摇船一边撒饵料,一船饵料喂完天也就亮了。



■青背、白肚、金爪、黄毛的大闸蟹。

02 赏味:此时的大闸蟹公母"双绝"



■此季吃大闸蟹正当时,膏满黄肥,公蟹母蟹品质都在线。



■五两公蟹的蟹壳好像一张笑脸。

吃大闸蟹,农历九月食母蟹,蟹黄饱满油润;农历十月吃公蟹,蟹膏黏糯鲜甜,这一点早成"定律",所以现在是吃大闸蟹的黄金时段,即公母"双绝"时期,想吃公吃公,想吃母吃母,都在状态,抑或公母搭配,一对一对地吃。等时间进入12月直到来年的1月前后,基本上就是公蟹的主场了,那个时节的公蟹,蟹膏厚实极具胶质,鲜味更被浓缩,蟹肉的清甜度也相对更高,也就是俗话所说的"天越冷蟹膏越有滋味"。

除了地理标志保护的双重防伪标识外,还有一些技巧可帮你挑选到靠谱大闸蟹,比如在螃蟹堆里吐泡最多那种,选这样的蟹一般都不会错,表示它活泼好动有活力,肉质一定紧实;再者选那种蟹壳是有光泽的青灰色的蟹,看蟹脐是否饱满凸出甚至略微透出微红的,这表示这位"螃友"是膏满黄肥、肉厚壮实的"选手";如果有可能,再捏一下大闸蟹的第三只蟹脚,手感硬朗圆润则说明已经是时候安排上桌了。

那么问题来了,是不是一定要去阳澄湖本湖边上吃才是正道呢?答案当然是不一定,单有钱有闲人士除外,如果真能到阳澄湖去吃阳澄湖大闸蟹那还是很赏心乐事的。

但在广州,吃阳澄湖大闸蟹也不是什么难事,无论是五星级酒店还是街边小店里,都可能藏匿着与阳澄湖大闸蟹有关的乾坤。

清蒸的做法自然是最简单直接以及最能领略大闸蟹美味适口的烹饪方式,但这几年大家纷纷玩起了熟醉大闸蟹,口味也日渐被食家青睐。做法也不算复杂,只在清蒸后再加一道工序而已。广州富力君悦大酒店中餐行政总厨林永劲分享做熟醉大闸蟹的要点是"要挑选重手顶盖的大闸蟹,蒸熟之后自然摊凉,用陈年花雕加冰糖、话梅、柠檬等调汁,将大闸蟹放进去醉24小时即可"。

而位于广州海珠区南泰路上的鲜·果礼对于熟醉大闸蟹的做法则除了那些适量、该加的调味料之余,多了些"秘制酱汁"的加持,只是概不外传,想吃的话可直接前往店家处大快朵颐。



■都是熟醉大闸蟹,但做法各家略不同。

觅食地

- 鲜·果礼
  地址:广州市海珠区南泰路17号
- 广州富力君悦大酒店空中花园
  地址:广州市天河区珠江西路12号