



大闸蟹

秋天最猛烈的致幻剂

秋风起,蟹脚痒;菊花开,闸蟹来。菊花儿黄也正是螃蟹黄多油满之时,所以有食家言“秋天以吃螃蟹为最隆重之事”。

大胖先生认为大闸蟹是秋天最猛烈的致幻剂。可以想象得到这厮在秋风菊花阳光芦苇的摇曳里,和着酒香掰着蟹腿醉眼迷离的模样……啥都甭说了,难道你还要错过这个即将过去的秋天么?



谚语的由来

谚语“第一个吃螃蟹的人”是怎么来的?

有一种说法:相传几千年前,江湖河泊里有一种双螯八足,形状凶恶的甲壳虫。不仅偷吃稻谷,还会用螯伤人,故称之为“夫人虫”。后来,大禹到江南治水,派壮士巴解督工,夫人虫的侵扰,严重妨碍着工程。巴解想出一法,在城边掘条围沟,围沟里灌进沸水。夫人虫过来,就此纷纷跌入沟里烫死。烫死的夫人虫浑身通红,发出一股诱人的鲜美香味。巴解好奇地把甲壳掰开来,一闻香味更浓。便大着胆子咬一口,谁知味道鲜透,比什么东西都好吃,于是被人畏的害虫一下成了家喻户晓的美食。大家为了感激敢为天下先的巴解,用解字下面加个虫字,称夫人虫为“蟹”,意思是巴解征服夫人虫,是天下第一食蟹人。

还有一个故事:绍兴有一年螃蟹成灾,人们想了很多办法都没解决,后来有个师爷教大家一个办法,叫人们弄个破缸,然后将缸里注入盐水等着螃蟹往里面爬,让盐水蜇死它,最后螃蟹被全杀死了。当人们没办法处理这些螃蟹时,又是那个师爷首先站出来,当着大家的面大吃螃蟹然后夸螃蟹味道好,就这样“第一个吃螃蟹的人”就形容勇敢的人,绍兴师爷也由此名声大噪。

散发黄金光芒的大闸蟹和杯中的花雕举向空中,伸出下午阳光映照下的秋天扬花的芦苇丛。吃蟹的一帮湖南男女,在美好秋光,近湖光赏秋色,难免不自恋地觉得自己也是诗人,虽然没有史湘云、探春的豪放诗才,不过,薛蟠的“女儿愁,绣房里钻出个大马猴”,最适合那种怪蜀黍挂在嘴边……

五花大绑,八脚朝天

其实,在自家厨房,最易做的菜,一是煎蛋,另一个就是蒸大闸蟹。

我们买回的大闸蟹,早被店家捆扎得很好了,不要松懈。在清水下冲洗,就可以上蒸锅去蒸。蒸时,让这些横行霸道、耀武扬威、海势撩天的闸蟹,八脚朝天,并洒上去腥辟寒的黄酒。记得蒸锅下的水中,最好放姜片数枚。15分钟后,秋天最美味的大闸蟹,一定鳌封嫩玉、壳凸红脂、热烫喷香地堆在和乐融融的一家人面前。

大闸蟹一定要热食,即使沾着它,就像沾着刚烤熟的红薯。一边烫手,一边将蟹螯蟹脚先摘一旁,迫不及待地掰开蟹盖。顿时,一盏蟹黄,在西风中绽放,如同一朵金菊。

啊耶,最好吃的小朋友,口水滴滴流满餐桌了。

吃大闸蟹,要呼朋引伴在阳光芦苇下举螯吟诗

在秋意越来越浓,大地变成彩色的稻香时节,湖边芦苇、盘碟中的大闸蟹,就是秋天最猛烈的致幻剂,诱惑长株潭的男女,开着车队浩浩荡荡,奔往湘阴的鹤龙湖、洞庭湖畔的大通湖等一切芦苇湖光水中挂着酒旗的食蟹之地。

就在前几天双休日,我也被长沙吃闸蟹美食潮裹挟到湘阴鹤龙湖。鹤龙湖荷花公园荷叶已残,途中,频频与长沙爱吃喝的八位朋友打了照面,

互相致以“英雄所见略同”的亲切微笑。

其实,在鹤龙湖最好吃的并非闸蟹和湖鲜佳肴,朋友间吃吃喝喝,脸上的那种笑,在寂寞中会让人记取朝花夕拾的杯中曾盛满秋在阳光下的酒,寂寞的风雨后,那一只爬行到舌头上的闸蟹仍会散发暖色调的强烈光泽,让人们在寒冬中张着嘴巴止不住咂吧地觉得温暖。

有一种风雅做法,叫“洗手斫蟹”

在湖南省会长沙商务宴请的酒店酒楼中,大闸蟹亦是此季美食不能忽略的主菜之一。

为追求食蟹的斯文,某位酒家的老总,在去年就已从上海请来师傅,按江浙的风雅做法“洗手斫蟹”,从阳澄湖闸蟹中析出的蟹黄蟹肉,均有各种美食的制法,既尝闸蟹之鲜美,亦免大嚼之不雅。季节美食走向秋的更深远处时,蟹王蟹后则开始在长沙各家酒楼中登场。这是觥筹交错(但愿不是餐桌的钩心斗角中)间,垒起来的对贵宾无上的敬意。

还有一家酒楼在刚进入长沙的前几年,每到秋天必定大张声势,把广告牌竖在八一路大同小学对面拐角上,宣传“蟹黄小笼包”。如今在长沙时尚高档海鲜酒楼,蟹黄豆腐、蟹狮子头、蟹黄小笼包已成应节“小菜一碟”。

■任大猛

学一招

买蟹五看

一看蟹壳:壳背呈墨绿色的,一般都体厚坚实,呈黄色的,大多较瘦弱;

二看肚脐:肚脐凸出来的,一般都膏肥脂满,凹进去的,则膏体不足;

三看蟹足:蟹足上刚毛丛生的较好,还可将倒数第二足拎起来,观察其是否充盈;

四看雌雄:九月(农历)吃公、十月吃母,挑选时主要看肚脐,肚脐圆的属雌,肚脐尖的属雄。

五看活力:将闸蟹翻转肚皮朝上,能迅速用蟹足弹转翻回的,健康鲜活。

此外,腹部干净的蟹,表明水质好,污染小。

吃蟹三除

买来生蟹后,无论采用何种吃法,都要做到“三除”:

除蟹腮、蟹胃和蟹心。蟹腮在蟹体两侧,呈条状排列,形如眉毛,其上有病菌和脏物;蟹胃位于蟹体前半部,内有大量污泥和病菌;蟹心紧连蟹胃位于蟹黄中间,味涩,也应除去。有条件的话,除掉后最好用盐水泡一下。

螃蟹和什么食物不能同时吃

柿子:柿子中含鞣酸,蟹肉富含蛋白质,两者相遇,可凝固为鞣酸蛋白,不易消化,食物容易滞留在肠内发酵,导致呕吐、腹痛、腹泻等症状。

梨:梨味甘性寒,蟹也性寒,两者同食,易伤人肠胃。

花生:花生脂肪含量达45%,油腻之物遇冷利之物易致腹泻,肠胃虚弱者尤应忌之。

泥鳅:泥鳅性温补,而蟹性冷利,功能与此相反,故两者不宜同吃。

西瓜:即甜瓜,性味甘寒而滑利,与蟹同食有损于肠胃,易致腹泻。

冷饮:冰水、冰淇淋等冷饮属寒凉之物,故不能与蟹同食,食蟹后也不能即食冷饮。

茶水:茶水可使蟹肉的某些成分凝固,不利于消化吸收,故食蟹时和食蟹后一小时内忌饮茶水。



秀吧

主人公:机要小甜心 主题菜肴:板栗烧肉
食材:板栗、肉(最好是五花肉)、尖椒几只
调料:油、盐、味精、酱油
步骤:锅烧热之后,放油、放入切好的肥肉榨油;放辣椒和板栗炒,稍后放入瘦肉;放盐、酱油和味精;倒入高压锅,上汽后调小火焖十分钟即可。



味蕾在舞蹈,视线被侵占。漂亮的美食,当然要秀出来!我们要色香味的全面侵袭!随手拍下你拿手的私房菜,饮食养生小秘方,花园里阳台上新鲜的蔬菜……发到我们的微博上来吧!可关注“三湘都市报副刊”微博: <http://weibo.com/sxfukan>; 或登录 <http://ent.voc.com.cn/> 参与活动。