

# “一锅香辣蟹,满座懂味人”

## ——《新壹周》本周力荐:九子香辣蟹

“蟹封嫩玉双双满,壳凸红脂块块香。”这是《红楼梦》里林黛玉对于吃蟹的美食境界的描述,也是九子香辣蟹一直所推崇的。吃蟹,早已不是稀罕之事,有人嫌麻烦,有人却痴迷。或许正因为麻烦,才更激发了人们探究其美味的欲望。在坚硬的外壳下,藏着的风情万种,确实让人遐想翩翩。本期力荐的九子香辣蟹,在湖南省内都已小有名气,主推的香辣蟹火锅,吃出了别样的韵味。

文/刘婷 图/童迪



九子香辣蟹



九子跳跳蛙



九子九子油焖大虾

“一锅香辣蟹,满座懂味人”是位于体育馆路新奥大厦一楼的九子香辣蟹的大门对联,给人印象深刻。透明的玻璃门外,寒气逼人,推门而入,大厅内一盆火红的炭火顿时就让人温暖了许多。“这样的天外面太冷了,大厅内设一炭火盆,顾客进门就可以暖暖手脚,还可以提高店内的温度,手脚暖和了,吃饭都舒服些。”细心的店长说。

九子香辣蟹的店内装修很大气,一楼大厅内多是大圆桌,中间设一火锅炉子。顺木楼梯蜿蜒向上,楼上的顾客正吃得欢。如果仔细的话,可见大厅的横梁上挂着许多照片,都是九子香辣蟹及湖南九子餐饮管理有限公司曾举办的多种活动的留影。“我们的董事长张涛是个热心肠,去年汶川地震的时候,他还把灾区的两百多个小孩子接到我们常德总店吃饭、慰问,还送了文化衫。他还是2008奥运会上的火炬手。”店长指着照片逐一为我们介绍。

大厅内,我们还可见到墙上的牌匾——“吃蟹三部曲”和关于《红楼梦》中有关蟹的描述。当吃食与文化结合时,不免让人更加肃敬。《红楼梦》第三十八回里提到蟹,也说是“蟹封嫩玉双双满,壳凸红脂块块香。”香气扑鼻的蟹跃然纸上,让多少人大流口水。蟹似乎就成了某种登大雅之堂的东西,招待贵客的必点菜品。

九子香辣蟹主推的蟹不同于一般,而是川粤口味,注重香和辣的香辣蟹火锅。大盆金黄的香辣蟹端上来,已不禁想动筷子。但是,吃蟹也有

讲究。蟹壳先吃,一些人初吃香辣蟹时,不知如何吃壳,就弃而不要吃,可真是极大的损失和浪费,有的蟹壳里周边一圈藏着蟹黄,可用筷子挑下来吃,而若你牙齿还行的话,咀嚼蟹壳更是一件有味又有益身体健康的事,咬下一片蟹壳,慢慢咀嚼,既能充分感受四十多种调料的味道的,还能为你补充丰富的钙质。其次食用蟹身,不用任何工具的帮忙,只要能开嘴咬上一口嫩滑鲜美的蟹肉,便会挤进你的嘴里,再咬一口时,如果觉得味道还不够,蘸点作料,味道更佳。蟹身上的小蟹爪,也别扔了,里面的肉更嫩更鲜,别有一番风味。蟹钳一般是被敲碎的,味浸的比较透,吃起来也不费什么功夫,只是如何吃的干干净净,尽善尽美,就得靠自己的本事了。最酷吃法,是配上一杯红酒,边喝边吃香辣蟹,红酒能提味,更能凸显香辣。

除了蟹,该店主推的获奖菜品还有九子跳跳蛙、九子烤鱼、九子油焖大虾。在店内,一张闪亮的牌匾很是显眼,走近一看,原来是“九子餐饮荣誉榜”,上面写着“中国最具影响力特

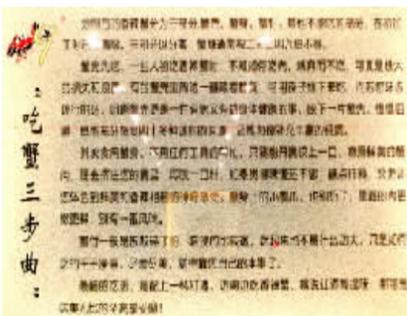
许品牌”。

“中国加盟连锁100强企业”、“湖南十佳餐饮连锁名店”等称号。同行的记者笑着说道:“难怪口味这么好。”

九子烤鱼是才推出的新品,价格实惠,而且是在店门外的水池里自己挑了活鱼,现点现杀现做,很是新鲜。鱼宰杀后,先在炭火上烤制,再用特调的汤汁煨制,盛入炭火炉中端上桌。里面的魔芋豆腐很入味,还有黄瓜、洋葱、花生米等,淘宝般,时刻都能从锅里淘出惊喜,击中味蕾。

不得不提的是这里火锅的特别,无论是香辣蟹、跳跳蛙、油焖大虾还是烤鱼,都是以干锅的形式呈现,原汁原味,而且汤汁浓郁。待到顾客吃完菜品,服务员会马上在火锅里加入骨头、鸡架和鱼特调的汤品,如涮涮锅一样,还可自由选取鱿鱼、黑毛肚、羊肉卷等菜品下进去,味道也很正。

**最推荐:九子香辣蟹、九子跳跳蛙、九子油焖大虾、九子烤鱼**



店址 九子香辣蟹长沙一店地址:天心区劳动西路1号(湘江中路与劳动西路交叉处)订餐电话:0731-85180077

九子香辣蟹长沙三店地址:杨家山立交桥东五一新村路口订餐电话:0731-85596377

九子香辣蟹长沙二店地址:开福区体育馆路新奥大厦3号订餐电话:0731-82288177

九子香辣蟹长沙四店地址:黄兴路步行街中心广场西北角(12月22日隆重开业)订餐电话:0731-83295777

CASH VOUCHER 折扣券  
**九子跳跳蛙**  
凭本报在九子跳跳蛙(步行街中心广场西北角新店)消费满100元送100元消费券  
有效期2009年12月22日—31日(每次限用一张)