

# 满城尽尝黄金甲

## 体验杭州神秘蟹宴



清炒蟹粉

今年蟹季来得特别早,让嗜蟹的人们可以好好过把瘾。不过,大闸蟹老清蒸,剥多了也会“厌气”。《魔幻厨房》里的蟹宴镜头拉长了对着每个人的吃蟹形态,的确是饕餮毕露,十分享受。可是真正的蟹宴去哪找?传说中只提供蟹宴的“陈府”多少有点神秘的色彩,于是怀揣着好奇加对螃蟹的热爱就探进了“陈府蟹宴”。

找到灵隐路上的“陈府”已经晚上8点。庭院式的建筑非常特别,周边鸟语花香沁人心脾。两只会说话的鹦鹉冲着我“你好你好”直嚷。不多的客人坐在大树下喝着清香的龙井等着蟹宴开局。

经理陈志军是陈逸飞先生好友。逸飞生前经常过来吃饭,对他的店甚是喜欢。店家开了这家店只是为了平常工作劳累时候休憩会友,所以拒绝媒体的采访。大概是陈经理看我一个人饥肠辘辘,所以对我特别网开一面,不仅安排我和他的好友一起坐着共享蟹宴,还允许我拍照采访。

走进包厢,一副国宴的气派。大大的圆桌前,大大的吊灯,加上吃的又是横着走的螃蟹,一下子有了些慷慨激昂之气。看看菜单,蟹宴倒也简单,都是套餐,有300元、500元、800元、1600元四套可供选择。当然了,单点也是可以。不过,个人意见还是套餐划算。

清蒸的原只大闸蟹固然味尽其鲜,不过只怕不够过瘾,只有一顿丰盛的全蟹宴才可解馋。“全蟹宴”是指每道菜肴均由大闸蟹炮制,不过如果以为



天下第一鲜



脆皮蟹盖

## 闻鲜寻蟹

**凯悦大酒店**  
五星级的酒店,惟一看到拥有比较齐全蟹具的地方,于是也来了个清蒸大闸蟹和经典的蟹斗,只是这里的价格自然比较高。

**推荐:**  
**清蒸大闸蟹**  
端上来的时候颜色金黄,实在诱人,看着都觉得很抢眼啊!这里的大闸蟹蒸的时候放上了新鲜的紫苏叶,厨师说可以去腥解腻。打开盖子确实是一阵香,大闸蟹乖乖地躺着小蒸笼里等着我开吃。要是母蟹,蟹黄多得似乎都要满溢,口味鲜到极致,生熟程度恰到好处。厨师说三两左右的螃蟹,蒸15分钟最为合适。  
**价格:**3两母蟹 80元/只

**脆皮蟹盖**  
这个就是传说中的蟹斗了,精华都在蟹盖里面,中间包的是糯米、蟹粉、莲子末,还有蟹肉。由于先蒸再炸,咬过去是酥软中带脆的。表面金黄,撕开吃掉到里面便是酥嫩的蟹肉和松软的糯米,用来调味的醋很香,里面拌的生姜

蟹宴就是摆得满桌蟹饕,那就未免太俗了。品蟹尝的是那一口暖劲,一凉便腥,味道大为逊色;若满桌佳肴同上,难免分心,顾得这边吃不上那边,总是浪费了那最精华的鲜香。因此,要尽享滋味,还须一道一道地慢慢品尝。“陈府蟹宴”走的是由淡到浓的路线,因此每道菜的设置都颇花心思,务求让味觉逐渐适应佳肴的层次,叫口舌渐入佳境。

**第一道:醉蟹**  
醉蟹是人们早已熟知的生食佳肴之一。“陈府醉蟹”芳香无腥,一股浓浓的花雕酒香自蟹中渗出,肉质饱满细嫩,鲜美异常。

**第二道:清蒸蟹钳**  
一只洁白的小盘里,几十只褪了壳的蟹钳肉堆积如“山”。以前听人说,剥蟹钳很费力,得把蟹钳洗净,斩成两节,再轻轻打破壳。剥得好的蟹钳,肉头上还有个小钩尖,很可爱。清蒸蟹钳肉当然是原汁原味,没油的,有一点点腥,所以得蘸酸醋吃。

**第三道:清炒蟹粉**  
吃蟹怎能错过那最是精华的蟹黄呢!用“色泽悦目、香气四溢、鲜嫩爽口”这三个词来形容是最合适不过了。作为蟹粉菜的常客,清炒蟹粉是蟹宴中不容错过的极品。尝一口温度适中的蟹粉,蟹粉成淡适中的鲜和豆腐丝般柔润的嫩,在口中不断交织着,两种味觉触动味蕾,令人回味无穷,过瘾之极。

**第四道:银皮蟹膏**  
这是我见过的最有“腔调”的蟹

菜。蟹膏是一只雄蟹中最精华的部分,呈半透明状。想象一下,原本一只大闸蟹只能吮到一口的蟹膏,如今炒成一盘,摆在你的面前,用小勺轻轻舀来吃,细腻绵软,粘答答地黏牙——何等奢侈!

**第五道:蟹黄油翅**  
根根分明的超针饱蘸金黄诱人的蟹粉蟹膏,口感丰实,蟹味浓郁。公蟹的膏可独立成碟,母蟹自然不肯多让,蟹斗扒草头就是用母蟹的蟹黄所烹制。品尝完后蟹黄油翅的汤底,千万不要浪费,可以点一小碗米饭或面条,拌着鱼翅汤底吃,感受鲜美至极的同时,还有一番别样风味呢!

**人均消费:**398元起  
**地址:**灵隐路8号



清蒸蟹钳



文/徐秀秀 徐晓岚 攝/胡梅铭



纸锅蟹粉豆腐

用野生的小鲈鱼烧的,加上阳澄湖的大闸蟹,不鲜就奇怪了,用的汤是浓浓的高汤,金黄色的螃蟹和肉质滑嫩的鲈鱼在白色的浓汤里若隐若现,捞一口汤吃吃,不免费回味好多下,实在太鲜了,怪不得连名字都叫天下第一了。  
**价格:**108元/例

**推荐:**  
**清蒸大闸蟹**  
比起精致餐厅来,这里吃蟹就放肆大胆得多。虽然饭店提供了吃螃蟹的工具,但是真正用的人还在少数。大部分人拿起螃蟹,痛快地开吃,张牙舞爪地毫无顾及,也吃得爽快。这里有种烧法叫“古法干蒸”,把太湖蟹用天伦大厨配制的秘方,浸泡半小时,放烤箱烤,烤出来的蟹色透亮饱,香味四溢。  
**价格:**3两左右的48-58元/只,6两左右的218元/只

**天伦大酒店**  
这家开了多年的湖州菜馆,做的太湖海鲜很有特色。尤其是现在的湖蟹,想吃太湖蟹就可以去这家。天伦大酒店自1999年起就年年举办太湖蟹美食节,一天最少能卖出

300-400只湖蟹。门口的大竹筐里放满了只只饱满的太湖蟹,可以现场买太湖大闸蟹礼品装。据介绍太湖蟹是吃青草和小虾长大的,口味要比阳澄湖的更浓厚。这也是杭州难得一家专门吃太湖蟹的餐厅,多年来生意一直是火爆。

**推荐:**  
**清蒸大闸蟹**  
比起精致餐厅来,这里吃蟹就放肆大胆得多。虽然饭店提供了吃螃蟹的工具,但是真正用的人还在少数。大部分人拿起螃蟹,痛快地开吃,张牙舞爪地毫无顾及,也吃得爽快。这里有种烧法叫“古法干蒸”,把太湖蟹用天伦大厨配制的秘方,浸泡半小时,放烤箱烤,烤出来的蟹色透亮饱,香味四溢。  
**价格:**3两左右的48-58元/只,6两左右的218元/只  
**地址:**西湖区曙光路124号(世贸中心西边)

## 吃蟹的十八般武艺

秋风起,螃蟹早已经成为热门话题。从第一个吃螃蟹的人到现在满城的大闸蟹上市,人们已经离不开这种特殊的美食诱惑。每年的这个时候除了全城的人一起大吃螃蟹,还有什么更伟大的美食追求呢?

### 寻找蟹八件

老外吃饭用刀叉,亮噌噌地在那里弄来弄去,好像很讲究的样子。我们吃饭可就简单多了,即使是对螃蟹这种特殊一点的食物,一般一双筷子也可以搞定了。偏偏有些讲究的人拿出了各种“兵器”对付那一只只的金黄闪亮的大闸蟹,于是吃蟹的过程就好像成了一种攻坚方式。

据说晚清的时候,苏州人就已制作出一整套专门用以吃蟹的小工具,号称蟹八件。蟹八件包括小方桌、腰圆锤、长柄斧、长柄叉、圆头剪、镊子、钎子、小匙,分别有垫、敲、劈、叉、剪、剔、盛等多种功能。螃蟹端上桌,吃蟹人把蟹放在小方桌上,用圆头剪刀逐一剪下大螯和蟹脚,将腰圆锤对着蟹壳四周轻轻敲打一圈,再以长柄斧劈开背壳和肚脐,之后拿钎、镊、叉、锤,或剔或夹或叉或敲,一件件工具轮番使用。如今吃蟹早已没有那般雅致,去凯悦酒店也只寻到了四件套:鼎、签子、锤、大钳。都是金属和原木制的,鼎是一个金属的方桌圆台,敲蟹需要在这上面操作;铜锤用来敲蟹壳;铜签子用来挑肉吃,签子的一头是尖的,一头是一个弯曲的小勺,器具倒是沉重有质感。在天伦看到的是更简单的工具,就一个签和一把剪刀,反正不管用什么能把那横着爬的动物吃得淋漓尽致够过瘾就好。

### 吃蟹的顺序

先吃钳、后吃爪、再是黄才是吃蟹的王道。吃蟹非常讲究吃相和吃法。不会吃蟹的人,是连壳带肉一口咬下去,哗啦哗啦几下然后再连壳带肉吐出来。这样一来,一只蟹总要糟掉三四成肉,有些人吃螃蟹,先掀起蟹壳直奔蟹膏,然后再拗开蟹身分成两边,吃完一边又一边,最后吃蟹钳、蟹爪。这样吃也有些不妥。采访了那么多地方,大厨们都一致推荐先吃脚后吃黄的顺序。而很多经验老到的食客也都知道吃蟹的最佳方法是先吃钳、

爪,这时蟹盖未揭,浙江宾馆的中餐厨师长告诉说:“这样不会走掉热气,吃过爪、钳后,再掀起蟹盖,享用蟹膏或黄,再吃蟹肉,一点都不浪费。”

如果你还不会吃蟹那就按照我们教的步骤一步步来吧!

第一步:一切从脚开始。吃蟹是讲究慢工出细活的,最好的总是留在最后,最先吃的是蟹腿。个人比较喜欢吃这里的肉,只是如果蟹不够肥厚,就容易失望。蟹腿有八只,腿里的肉好吃,但是不好取,吃蟹腿时,可先吃掉两处关节,然后将腿里的肉吸出来。

第二步:再攻蟹钳。蟹钳的肉比较多,但吃起来并不是那么方便。按照以前的方法,吃蟹钳时可以用小锤子敲开,然后用小签子挑着吃。或者拿大钳一钳,先把坚硬的壳弄裂了才方便吃。不过现在的年轻人早没了那份矜持,两只蟹左右分开,雪白的蟹肉就呈现在眼前了。

第三步:吃蟹肉。蟹黄好比那城里的皇帝似的,众人都是冲着这部分去的,这是整个蟹的精华也是最好吃的部分。掀开蟹壳,一般是从头顶将盖打开,去蟹肺、蟹心、蟹胃和蟹肠,将蟹身往两边一扳,就可以轻松享用蟹膏或者蟹黄了。接下来是吃蟹肉。肉是一瓣瓣的,需要把半边蟹打横入口,逐瓣咬开蟹壳,让大瓣的蟹肉顺利吮入口。把蟹翻过来,蟹脐呈三角形的是雄蟹,呈圆形的为雌蟹。

### 调料、配酒都是蛮讲究的

吃蟹还有一个很关键的地方是那配备的姜醋。一定得把生姜切细了,醋可以是米醋也可以是陈醋。采访中发现了除了凯悦大酒店喜欢用陈醋外,其他大多数地方用的都是都米醋。最好是再放入一些糖,这样可以去除螃蟹的腥气。凯悦的大厨推荐吃膏的时候喝姜茶,用铁钎把那一点白润的凝脂挑出入口,油腥异常,呷一小口姜茶,就可以化作满嘴馨香。

吃蟹当然要有酒,选酒当然是黄酒了。天伦大酒店就为客人配了上好的绍兴陈年黄酒,天伦的师傅告诉记者,吃蟹最好不要喝啤酒。蟹本身是寒的,必须配上热乎乎的黄酒。把酒持蟹向来是文人狂放不羁的形象,而吃蟹配黄酒,可以借酒浇除蟹的寒气。



凯悦的吃蟹4件套



用锤分离蟹壳



签子挑掉腮和肠



掰开蟹身开吃喽!

## 吃爽大闸蟹 畅游阳澄湖

文/见习记者 胡鸿

苏州阳澄湖大闸蟹的浪潮不仅停留在吃上,早在国庆前夕,不少朋友已经自驾前往昆山巴城吃个爽快。近期的每个周末,阳澄湖都热闹得很。记者从杭州大厦旅行社了解到,半个月以来,阳澄湖大闸蟹一日游线路在国内中短线线路报名人数排行中稳居第二,11月份此条线路还将急剧升温。赶得早不如赶得巧,阳澄湖大闸蟹和普通湖蟹一样,11月份才是大好时候。掐指一算,时日不远,那就一起去阳澄湖边吃边玩凑热闹吧!

**吃:**昆山巴城的阳澄湖盛产70多种淡水产品,桂鱼、甲鱼、白鱼、鳊鱼、清水虾、大闸蟹为“湖中六宝”,主角自然是大闸蟹。阳澄湖岛有一个大闸蟹交易市场,全都是农家自己养的鲜活的正宗大闸蟹。九月份正式上市之际,四五两大公蟹,每斤只要120元,比杭城专卖店要便宜得多。当地的大闸蟹做法五花八门,味道非常不错,价格基本上是每只60元。此外阳澄湖还有水上餐厅,去过的朋友介绍说从阳澄湖景区到水上餐厅,用快艇只需要10分钟,而小型的“水上餐厅”可同时供40位宾客就餐。

**玩:**阳澄湖可以坐游艇把湖看个透,或是到沙家浜游览革命纪念馆和陆上芦苇水路迷宫去转转。阳澄湖岛上还有一条集娱乐、休闲于一身的浅水湾商业街,有大量的大排档。如果晚上肚子饿了,可以在阳澄湖岸边这些大排档里好好消遣一番。自驾去阳澄湖的朋友,还可以去阳澄湖周边的木渎古镇游乐一番。

**挑:**除了在那边吃喝玩乐,不少朋友肯定不忘把美味螃蟹带回家。买螃蟹时候一定要留个心眼,挑螃蟹时候更不能马虎。真正生长于阳澄湖的螃蟹特点是青背、白肚、黄毛、金爪,很多到阳澄湖的车友,在湖边或湖中船上吃的是正宗蟹,但吃完了买回来的多数来路不明。

### ●焦点

## 我们对每一只阳澄湖大闸蟹负责 阳澄湖大闸蟹行业协会会长回应“致癌”传闻

针对关于“昆山出口台湾的阳澄湖大闸蟹被指查出致癌物质”的消息,阳澄湖大闸蟹行业协会会长杨维龙昨日极其坚决地表示:“如果是正宗的阳澄湖大闸蟹,说它含有致癌物质那简直就是天方夜谭!”杨维龙表示,以他

### 自驾游

从杭州出发,上苏嘉杭高速,在常熟出口下,高速出口离沙家浜仅9公里,全程250公里,整个车程约2个多小时。游完沙家浜后往东南方向行驶半小时左右即可到巴城,全程费用可控制在300元左右。

### 自助游

杭州汽车东站每天都有6班直达昆山的快客。也可以从苏州北站转车,那里有直达昆山的中巴。然后在昆山长途客车站或是火车站,坐117路公交车就可以直达巴城。

### ●贴士

阳澄湖度假村景区开放时间:周一至周五8:00-23:00 周六至周日9:00-22:00

沙家浜门票:淡季30元/人,旺季35元/人

### 阳澄湖度假村住宿一览:

- 1.翡翠湾大酒店: 0512-62715177
- 2.美丽九九乡村俱乐部: 0512-65079998
- 3.阳澄湖度假村: 0512-57561266
- 4.阳澄湖山水人家: 0512-57657600
- 5.文化娱乐度假村: 0512-52501624
- 6.轻工度假村: 0512-52500666

### 推荐农家:

昆山市阳澄湖快活林蟹庄  
地址:昆山市巴城阳澄湖娱乐场杨林新区  
手机:13809060230

### 线路推荐:

**浙江省旅游集散中心**  
沙家浜品蟹一日游 158元/人  
木渎沙家浜二日游 428元/人

**杭州大厦旅行社**  
听样板戏—沙家浜、阳澄湖品蟹直通车一日游 148元/人  
绿色天地—沙家浜芦苇荡品蟹二日 358元/人



据新浪网报道