

# 品蟹好时节 寻味莲花岛

□记者 杨柳 文/图



大闸蟹

“不是阳澄湖蟹好，此生何必住苏州。”这是章太炎的夫人汤国梨对阳澄湖大闸蟹的评价，一城之精髓，竟全部被概括在一只螃蟹身上。

“九月团脐十月尖，持蟹饮酒菊花天。”正如古诗所云，秋天的大闸蟹最为肥美，让食客们翘首以盼的吃蟹时节来了！

在这个秋天，记者来到了美丽的阳澄湖莲花岛，探蟹，品蟹。阳澄湖位于苏州市区东北，面积约120平方公里，周围分布着大大小小上百家农家乐餐馆。不过，由于事先打探好了，我没有在湖边驻足，而是乘坐快艇，直接来到了湖中心的莲花岛。

莲花岛位于阳澄湖的中心，面积约3平方公里，因形似一朵盛开的莲花而得名。岛上也有很多农家乐餐馆，我们选了其中的一家。有些遗憾的是，我们去得有点早了，阳澄湖的大闸蟹还没有开始大规模捕捞，店主看我们远道而来，就把自家养殖的大闸蟹捞了一些款待我们。

不一会儿工夫，店主就把蒸熟的大闸蟹端了上来，红彤彤的一大盘，可真诱人。大闸蟹最精华的部分要数蟹黄和蟹膏，农历八月的母蟹最肥、蟹黄最足，农历九月的公蟹最香、蟹膏最多。店主告诉我们：“现在的大闸蟹已经基本成熟了，只是蟹脚还有些软，一星期后再来，口感会更好！”

我拿起一只大闸蟹，把背壳揭开，露出了诱人的蟹黄和雪白的蟹肉，蟹黄非常饱满，油润甘香，口感极佳，蟹肉质地细嫩，美味非凡，吃后令人齿颊留香。绍兴黄酒是吃大闸蟹的绝配，黄酒不仅可以驱寒，还是蟹文化中不可或缺的元素之一。蟹醋则以镇江香醋为上选，醋

中放一点点糖，再加入切碎的姜末，这样调制的蟹醋瞬间提升了大闸蟹的鲜美。吃完蟹再来一杯姜茶，吃蟹的过程才算结束。

关于如何鉴别蟹的好坏，陪同我游览的蟹都汇大闸蟹全国连锁机构总经理胡海平介绍，真正的好蟹有以下四大特征：一是青背，蟹壳成青泥色，平滑而有光泽；二是白肚，螃蟹的脐腹甲壳晶莹洁白，无墨色斑点；三是黄毛，蟹腿的毛长而呈金黄色，根根挺拔；四是金爪，蟹爪金黄，坚实有力。照着这些标准挑螃蟹，保准儿没错！

在莲花岛上，除了能品尝到脂膏丰腴、肉质鲜美的大闸蟹，还有可口的农家菜。店家给我们准备了红烧鳊鱼、油炸小杂鱼、红烧鳊段、盐水湖虾、炒螺蛳等美味。鳊鱼肉质细嫩，小杂鱼香酥可口，湖虾鲜甜爽滑，螺蛳味道十足，这些多是阳澄湖自产的原生态美食，别处可吃不到。

在阳澄湖吃大闸蟹，是论只算钱的，小一些的每只50元左右，半斤以上的大个头就要上百元了。不过，记者了解到，阳澄湖中正宗的大闸蟹几乎被像蟹都汇这样的大公司订购一空了，就算是到了阳澄湖，也未必能吃到真正的大闸蟹。所以，您要是想去阳澄湖品蟹的打算，可要擦亮眼睛，仔细甄别。

**洛阳蟹都汇** 特约

舌存天下

西工总店: 62209326  
洞西旗舰店: 洞西区银川南路  
(洛阳大酒店北200米)  
电话: 65115222

美食发现

## 香辣蟹钳 吮指难忘

□记者 杨柳 文/图



蟹钳

上个周末，凉风习习，秋高气爽，约上三五知己，大排档里坐一坐，吹着小风，喝点儿小酒，别提有多惬意。

俗话说：“秋风起，蟹脚痒。”秋天是吃螃蟹的好季节，但现在还有点早，今年的螃蟹还未大量上市，想过螃蟹瘾，还要再等一段时间。不过，尝尝蟹钳也不错啊。上周末，经读者推荐，我和几个朋友来到了华山路北段一家大排档品蟹钳。

那名读者特别嘱咐我，这家大排档的生意超级火爆，一定要早点儿去，晚了就没位子了。我们下午6点就赶到了那里，店家正搬桌子摆椅子准备迎客，我沾沾自喜，因为我们是第一桌客人。我们刚坐下不久，呼呼啦啦来了不少食客，6点半不到，大排档里20多张桌子居然坐满了人，还有不少食客站在外面等位子。这家大排档生意之火暴，果真名不虚传啊！

这家店异常简陋，连个招牌都没有，甚至连个菜单也没有。他家的蟹钳超级好吃，名声早就在美食圈里传开了。我们第一次光顾，不熟悉“套路”，服务员MM耐心地跟我们解释：“我们家有炒蟹钳，烧烤只有3种——牛肉、牛腰和牛筋，还有炒面和炒饼。”这家店仅凭这几样，就能吸引那么多食客，想必一定有过人之之处。

可能是人多的缘故，菜上得比较慢，我们等了好一会儿，一盘蟹钳才“千呼万唤始出来”。红彤彤的蟹钳个头不小，展开后比手指还要长一些，混合着辣椒、花椒等的香气扑鼻而来，刺激着我们的味蕾，让人不顾烫嘴赶紧尝尝。

我轻轻咬一口蟹钳，红色的外壳被咬开后，露出白花花的蟹肉，饱满而香嫩。香辣的蟹肉和美味的汤汁一起涌进嘴里，香味久久不散。连吃几个后，那又麻又辣的味道让人欲罢不能，越吃越想吃，满满一大盘蟹钳，我们几个人用了不到20分钟便消灭干净了，没办法，只好再来一盘。蟹钳虽好吃，但美中不足的是太咸了，要边吃边不停地喝水。你要去的时候，一定别忘了跟老板说，少放点儿盐。

这家大排档的烧烤也很有特色，走的是南方烧烤路线，不管是牛肉、牛腰还是牛筋，都被切成很小的块儿穿在签子上，看上去非常袖珍，10元钱20多串，拿在手里一大把，还算实惠。不过，烧烤也很咸，虽然大家都说“咸香咸香”，但还是让我这口味偏淡的人吃起来多少有些障碍。

要是光吃肉吃不饱，那就再来一份炒饼或炒面，炒面香而不腻、软而不烂，还有一个金黄的煎蛋盖在上面，看上去就令人胃口大开；炒饼外焦里嫩，味道十足，可口又充饥。

吃完饭结账，我们6人共消费150多元，人均不到30元，却美美地过了一回瘾。



盐水湖虾



炒螺蛳



烧烤



炒饼