

秋季气候转凉,人类开始“贴秋膘”为过冬做准备,螃蟹也有着异曲同工之处,囤积脂肪为过冬储能。因此,秋天的蟹螯满蟹肥,黄多膏满。每逢秋季,迎来螃蟹的最佳赏味期,各地就会掀起一股吃蟹的风潮,无数老饕面对着鲜美的螃蟹大快朵颐,尽情地享受这道难得的美味。



## 秋日的美味“蟹”逅

### 食蟹,各有滋味

俗有“蟹肉上席百味淡”的说法,其膏体营养丰富,肉质鲜嫩,深得人们喜爱。清初的著名文人李渔,就是一个对螃蟹情有独钟的人。他在《闲情偶寄》中,写下了许多关于螃蟹的文字。他说:“世间好物,利在孤行。蟹之鲜而肥,甘而腻,白似玉而黄似金,已造色香味之至极,更无一物可以之上。”

蟹的时令性很强,“九月团脐十月尖”,这句谚语是古代爱蟹人总结出的品蟹经验:农历九月吃母蟹,此时蟹黄凝固,鲜甜可口,农历十月吃公蟹,此时蟹膏黏糯,满口余香……步入十月,迎来“持蟹饮酒菊花天”的时节,此时,走亲访友,带上一盒螃蟹,便知是秋已经深了。

大闸蟹的产区分布广泛,江苏的阳澄湖、太湖、固城湖、洪泽湖等是主要产区,其中阳澄湖大闸蟹被誉为“蟹中之王”,以“青背、白肚、金爪、黄毛”为特征,太湖大闸蟹亦享有盛誉。此外,山东微山湖、安徽黄陂湖、湖北洪湖等地的大闸蟹也各有千秋。

蟹之家贵阳护国路店经理黄克服说,吃蟹有两种乐趣:一是吃气氛,二是品蟹味。首先,吃蟹是家人、朋友相聚的一种好形式。三五知己,一盘蟹,一壶酒,谈天说地,多少惬意。然后讲究的是品味,几只肥蟹,细细烹之,膏肥黄满,鲜香四溢,配壶老酒,持蟹把盏,自然乐在其中。

其次,蟹的谐音为“谢”,它所传递的不仅是唇齿留香,更是亲情的关怀、友情的互动,还有源远流长的中国传统饮食文化,成为人们表达情谊、增进情感的纽带。

吃蟹也有很多讲究,原本吃螃蟹,并不是风雅之事物,后来文人笔下的饮食趣味,就把文化融入其中,食蟹的方法也在历代变迁中不断演进,添了各种吃蟹的工具,还有多种搭配的食材,诞生出“武吃”和“文吃”的说法。

“武吃”吃的是一种快意,直接用

手和嘴便能将蟹的精华吃完。而“文吃”,首先要准备好“蟹八件”,即锤、墩、剪、斧、匙、叉、刮、镊这八样工具,接下来才能进入到正式享用螃蟹的环节。

“文吃”,先用剪从后到前地将蟹腿绞下,再用叉顶出蟹脚里的蟹肉。然后剪下蟹螯,置于桌上用锤轻轻敲打,待松动后以钳开启蟹螯,剔出蟹肉。再用斧斩去腹尾并撬开蟹盖,以匙、叉剔去蟹胃、蟹腮等不可食用部分。最后,用匙享用美味的蟹黄蟹膏……整个过程,讲究的就是一种慢里斯条、精雕细琢的仪式感。

### 烹蟹,花样繁多

蟹的吃法十分多样,最经典的莫过于清蒸。梁实秋在《雅舍谈吃》里写下:“食蟹不失原味的唯一方法,是放在笼屉里整只的蒸。”贵阳美食爱好者吴蓉十分赞同这一说法,清蒸才能最大限度还原食物本味。

将鲜活的螃蟹洗净,放入蒸锅中,随着温度的升高,螃蟹逐渐由青灰色变为诱人的橙红色。蒸熟后的螃蟹,散发出阵阵鲜香。待蟹蒸好后,轻轻掰开蟹壳,橘黄色的蟹黄、白似脂的蟹膏、鲑鱼般的蟹肉,色香味俱佳,蘸上一点姜醋汁,入口鲜美醇厚,原汁原味的蟹香在舌尖上绽放,让人回味无穷。

每到秋正酣浓,菊黄蟹肥时,吴蓉就会将亲朋好友约至家里,围坐一团,一边

剥着螃蟹,一边话着家常。一口螃蟹一口酒,在举杯交盏中,任时光在欢声笑语中悄然流逝。

香辣蟹则是重口味食客的最爱,把螃蟹切成小块,与辣椒、花椒等调料一同炒制。火红的辣椒与鲜美的螃蟹相互交融,散发出浓郁的香辣气息。食客沈万燕就偏爱炒蟹,在她看来,炒蟹更加开胃,咬上一口,蟹肉的鲜美与香辣的味道在口中交织,刺激着味蕾,吃起来更为过瘾,贵阳炒蟹好吃的店也很多。

除了经典的清蒸、爆炒之外,蟹还有醉蟹、黄油蒜香蟹等其他吃法。各种独特的做法,也成为不少店家的招牌菜,甚至一些隐藏在居民楼里的私房小馆,也因口味的独特,让一些挑剔的老饕纷纷寻味而至。

食客汪偕称,自己比较喜欢吃水口寺那边一家私房菜馆的黄油蒜香蟹,黄油的香气与蒜的辛辣味相得益彰,为蟹肉增添了浓郁的风味,蟹肉本身鲜嫩多汁,与黄油和蒜的搭配使得口感更加丰富,每一口都能感受到蟹肉的鲜美和黄油蒜香的融合。花雕熟醉蟹也不错,入口非常清甜,一口下去全是蟹黄,还带有酒清香。

除此之外,贵阳不少广式茶餐厅的蟹黄包、蟹黄豆腐等也颇受欢迎,蒸熟后的蟹黄包,皮薄馅大,轻轻咬开,金黄的蟹黄汁缓缓流出,深受小朋友的喜爱。

### 尽享,秋日馈赠

人们用多种多样的烹饪方式,演绎着螃蟹的美味传奇,在蟹香四溢中,感受秋日的美好。当然,除了蟹之外,桂花糕、糖炒栗子、火锅等丰富多样的美食也成了秋日的宠儿。

前几日,贵阳的街头桂花飘香,花溪镇山村的院子主人采摘自家种的桂花花瓣,与邻里一起做漂亮的挂件、做桂花糕。在花溪十里河滩,晨练的刘阿姨忘情摘着桂花,准备带回去酿酒,于是这般,短暂的花期以美食的方式得以留存,变成绝妙的美味。

常言道,“八月的梨枣,九月的山楂,十月的栗子笑哈哈”,秋风渐起的日子,街上卖板栗的商户也多了起来,行走在贵阳大街小巷,时常会看到路边小摊或者小推车上架着一口大铁锅,边炒边卖,栗子和糖沙,在翻滚之间孕育出美味。

隔着大老远就能闻到栗子的香味,称上半斤,只见老板用牛皮纸袋一兜,一个个饱满的栗子便乖乖被收入“囊”中。隔着牛皮纸袋,也能感受到刚出锅的热度,忍不住剥上一颗,金灿灿的果肉脱壳而出,粉糯香甜,还带着一股热乎劲儿,暖手又暖胃。

不过,说到最暖胃的,火锅自然在很多人心里排名第一。在天气渐凉的秋季,室内氤氲升腾,人声鼎沸,约上三五好友,一边涮火锅,一边谈天说地,感受身体的多巴胺加速分泌,美味在口中绽放,吃完涮火锅,仿佛又能燃起对生活的热络斗志。

从种类来说,豆米火锅、酸汤火锅、牛肉火锅等,都十分受欢迎。吃完涮菜后,用浓稠的豆米火锅汤底泡饭,味道一绝;或是喝上一口以野生番茄、木姜子酸草等天然调料加上秘制香料调成的酸汤,搭配肉质细腻鲜美的鱼类或是羊肉,非常下饭。

从螃蟹到各种各样的美食,丰富了人们的味蕾,给美好的秋天增添了一丝闲趣,让秋日的特色美食成为人们生活中的一抹亮色,在美食中收获快乐。

贵阳日报融媒体记者 吴宇

