

舟山味道·四季时鲜①⑥

秋风起的季节,吃大闸蟹喽

□记者 朱蔚

又到了吃大闸蟹的季节,网传的“大闸蟹价格大跳水”虽然没有在舟山的市场上得到印证,该吃还是得吃。

品质好的大闸蟹要怎么挑?除了传统的上锅蒸,还有时下流行的熟醉风味,要怎么做才好吃?本期“就知道吃”和你一起探索。



看大闸蟹的眼、嘴、爪、脚这四个部位可辨识鲜活度

买大闸蟹,各菜场是一大选择,虽然不多,但总有摊位,看得到,摸得着。微商处的大闸蟹也是一副卖得风生水起的模样。此外,城区也有些专卖店,每年都会在大闸蟹上市的季节焕发生机。

接下来就要挑品质好的大闸蟹了。阿斌做了五年微商,也在这个季节卖了五年的大闸蟹。前两年,他卖的还是水产批发商的“散货”,今年,他和江苏的大闸蟹品牌店联手,以预售蟹卡的方式卖了好多品质好蟹。

说起挑蟹,他俨然“老师傅”,“挑选大闸蟹,要看它的鲜活度,死蟹或者是快要死的蟹千万不要吃。”阿斌说,湖蟹和梭子蟹不一样,吃大闸蟹是忌死蟹的,刚死的大闸蟹体内的蛋白质会自动分解并产生生物胺。随着死亡时间的延长,大闸蟹体内的生物胺还会慢慢地积累。

怎么挑选?阿斌毫无保留地道出他多年的经验,“看大闸蟹的眼、嘴、爪、脚这四个部位就可以了。”他说,可以用手触动它的眼睛,看看大闸蟹的眼柄是不是会灵活闪动,反应快不快;把绑好的蟹放到水里,观察它的嘴巴会不会吐气泡;把最细的那只蟹爪拉直,看看它是不是有弹性,而且可以很快地自然弯曲;至于腿嘛,就看它爬得快不快了。

活的大闸蟹可以在冰箱冷藏保存

挑选优质的大闸蟹,也有四招,一要看,“品质好的大闸蟹,背壳是青泥色的,光滑并且有光泽。”在阿斌的描述下,大闸蟹有了画面感,包括“蟹腿生着一丛丛的黄毛,蟹爪是金黄色的,脐部圆润而且向外隆起”。

二要掂。阿斌说,可以拿起来用手掂量,两只看起来差不多大小的大闸蟹,手感重的就更肥一些。

三掐,掐的是蟹腿,“掐起来感觉硬硬的。”

四剥,剥开蟹的脐盖,最好是壳里边蟹黄多并且整齐的那种,“蟹黄凝成形状的品质更好。”阿斌说,要是蟹黄够鲜艳,蟹脐的两旁还会透出红色来,一目了然。

活的大闸蟹要怎么保存?存放在冰箱里,是小记和其他大闸蟹爱好者一致推荐的。上面绑的绳子别解,直接放进冷藏柜,上面再盖一块湿毛巾。

大闸蟹还鲜活的前提下,这样的保存方式能让它继续保持几天。可以用手轻轻地碰碰大闸蟹的眼睛,以此来判断它的反应是不是灵敏。看上去要是焉了的话就不要犹豫了,赶紧吃掉。

如果是已经蒸好了的大闸蟹当天吃不完,建议还是放到冰箱冷冻,相对更保鲜一些。

清蒸大闸蟹15分钟就好

上锅清蒸是大闸蟹最经典的吃法,最大限度地保留了它的原汁原味。吃货刘静的经验是上锅蒸15分钟就好,“准时关火,多一分钟都不行。”她笑说这个时间来自妈妈的传承,还有自己的琢磨。“蒸大闸蟹要不粘蟹壳,蒸的时间长短,包括水温都有一定的关系。”

买来大闸蟹先冲洗干净,刘静会把它们放在加满水的盆里,让它们吐一吐泡泡,也会拿来牙刷抓起大闸蟹,在水龙头下面冲刷一下。

灶上的半锅水烧开,刘静一股脑地倒入料酒,扔几块生姜和打结的小葱,等水烧开后,就可以放入蒸屉,搁上大闸蟹开蒸。

“蒸大闸蟹也和梭子蟹一样,蒸的时候肚子要朝上。”因为对姜味敏感,所以她把姜都扔在了底下的水里,如果喜欢姜的味道,刘静建议可以在每只蟹肚子上放一片老姜,也可以直接把花雕酒淋在大闸蟹上,“不要多,一只淋3克左右就好了。”

趁着蒸蟹的工夫,调一个蟹汁,她喜欢加些生抽和香醋,让滋味更有层次。等15分钟到,即可开锅开吃。“清蒸其实也没有什么技巧,看好时间就行。”话虽如此,刘静还是非常满意自己蒸出来的大闸蟹,蟹肉和壳之间也保持着适当的空隙,“腿肉只要两头咬孔之后,轻轻一吸,肉就出来了。”

时下流行的熟醉最好用黄酒

这两年流行生腌熟醉,大闸蟹自然也是熟醉家族的座上客。小亦在馆子里吃过一次熟醉,觉得太好吃了。热爱下厨的她之后在家里也试过几次,照着网上的方子进行些微调整,终于调出了和馆子里一样的滋味。

“熟醉其实就是先把它煮熟,然后再用酱汁腌入味,说简单也简单。”小亦说,这锅腌酱的调味起到了关键的作用。调起来要用到的配料非常多,关键还是在花雕酒,“既然是熟‘醉’,最好用黄酒去醉。”

在小亦的配方里,醉上十来只大闸蟹,花雕酒起码要用掉两瓶,除此之外,还要再添加二两白兰地酒。跟着就加调料:生抽、美味鲜、蚝油、老抽、食盐、白糖、芥末酱、八角、桂皮、花椒、干辣椒、生姜片、柠檬、去白胎的鲜橙皮。因为她喜欢下厨,这些让一般人看着有些费劲的调料,自家的厨柜里基本集齐了。

“把这些腌料都倒在一个大盆里,最后再加入花雕酒搅拌均匀。”小亦说,蒸好的大闸蟹去绳晾凉,就可以把它们码到酱汁盆里了。“10个小时左右吧,就能腌入味了,记得合上盖子放冰箱冷藏。”

“其实这个配方的腌酱蛮管用的,还可以用来醉其他小食。”小亦还用它来醉过虾,也是一样的好味。鲜虾灼熟,放凉了之后,一样的方式,把它放到调好的醉酱里头,“不过时间要少一些,大概减半就可以了。”

照片由受访者提供