



西风蟹肥



今天，这道历史名菜在高大上的饭店里还有供应，2016年初秋G20峰会在杭州召开，开幕宴会上就有这道华丽丽的蟹酿橙，各国嘉宾吃了大加赞赏。

烹制蟹醉橙有一点要注意，橙子要选得好，汁液丰盈，甜酸与大小都要适中，挖橙肉时也要注意不可全部掏空。上个月在上海十六铺鹤楼吃到一款蟹酿橙，厨师用力过猛，将橙子掏剩至一层薄皮，橙完成了单纯的盛器，蟹肉失去了橙皮橙肉的加持，蟹腥气就趁机蹿至鼻下。

治蟹宴， 苏州人是上海人的老师

苏州吴江宾馆每年重阳节后就要推出全蟹宴，近年来由国家级烹饪大师徐鹤峰先生指导监制，在蟹肴的品种和宴席格局上都有突破，长三角食客近悦远来，口碑很好。我几乎每年要去苏州寻味，上个月就应徐大师邀请，与朋友前往东太湖一试新味。

苏州人真讲究，前菜五宫格：水晶熟醉虾蟹冻、蟹粉沙律、甜豆茭实拌蟹柳、麻辣蟹酱白肉卷、玫瑰琥珀醉蟹。这五宫格的理念相当“低碳”，蟹冻、蟹酱都是用拆蟹粉后剩余的边角料制作，调味得当，就成了下酒妙品。水晶熟醉虾蟹冻尤其漂亮，冻成一坨六角形水晶嗜喱，底下一层像是白玉碎，中间一层赛过珊瑚枝，顶上一撮就是乌亮乌亮的黑珍珠了。

接下来热菜依次登席：水乡炒四秃，原料是蟹黄、蟹膏、鲃肝、鲃鱼肚，这四样宝贝组合而成的这道菜，是姑苏名肴炒蟹斑的变体，以登峰造极之

势，撞开食客味蕾，鲜嫩异常，不可名状。徐大师透露此菜的要领是，鲃鱼肚须在鸡汤里浸透煨熟，鲃肝事先要飞水，捞起后浸泡在葱酒水中清洗沥干。四样食材同锅滑炒时要喷适量花雕，加盖焖几秒钟去腥，再下调味，勾芡后淋上蟹油装盆。整个过程一气呵成，前后不过十几秒钟，时间上必须拿捏到位，稍有犹豫，只恐功亏一篑。

雪笋汤蟹螯肉转而呈现家常风味，用的是拆开海蟹的蟹钳，在雪里蕻咸菜的加持下，别有一种朴素的咸鲜味，也可将短暂的味觉记忆归零，为下一道佳肴清场。

花雕已过三巡，五味蟹饌盘奔来眼前：白瓷盘上分别是麻球盏蟹粉牛油果鸡头米、锅贴蟹柳、鱼丝蟹肉卷、蛋白盏黑鱼籽酱花雕凤脂蟹簋、硬芝士焗虾蟹斗。

小麻球剪出口子作为盛器，现在比较流行，而徐大师还用油面筋做过盛器，真是左右逢源。蟹粉用肥膘粒炒过以增肥腴口感，也是家常制作时可以参考的要诀。在蛋白盏黑鱼籽酱花雕凤脂蟹簋这道画凤华丽的蟹肴中，所谓的凤脂，就是熟鸡油。加工蟹钳时用鸡油鸡汤来提味增香，这也是大厨不能告诉你的秘密。



进入尾声阶段，峰回路转，上了一盘蟹粉金秋果蔬。苏州人特看重的水八仙，为全蟹宴增添了清鲜雅洁的口感，塘藕、菱角、荸荠、茭实、芦笋、百合、茭白、玉米粒以及红腰豆等时令佳蔬欢聚一堂，呈现全家福喜庆色彩，炒好后铺在蟹粉上面，边缘汪出一线红亮蟹油，以清雅的色彩和甘鲜的味道诉说着浓浓的乡愁。

蟹宴上的点心，常见的有蟹粉小笼、蟹粉汤团、蟹粉春卷、蟹粉拌面等，但徐大师给我们上的是糟汤糟肉龙须面、蟹粉舒芙蕾。前者是吴江宾馆独创的香糟汤肉面的升级版，龙须面加工用鸭蛋代水，可保持骨子挺刮，出水不粘不糊，口感爽利。焖肉酥而不烂，舌尖轻轻一抵，皮肉俱化，糟香馥郁，回味甘鲜。舒芙蕾（Soufflé），是一种源自法国的烹饪方法。Soufflé一词来自法语中一个动词 souffler 的过去分词，意思是“使充气”或简单地指“蓬松地胀起来”。这种特殊的厨艺方法，主要材料包括鸡蛋黄及不同配料，拌入打匀后的蛋白，经烘焙后使食物轻而蓬松。

舒芙蕾在通常情况就像一块外脆里松的蛋糕，徐大师洋为中用，引入“十分江南”的蟹粉，烘烤后置于黑瓷盘中央，周围浇一圈薄薄

下图：
（左）成隆行的蟹团圆饭。
（右）方亮蟹庄的蟹粉拌面。

