

蟹酿橙与秃黄油舒芙蕾



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

以蟹粉为食材治肴，对厨师是一场不小的挑战，在螃蟹的品质得到充分保证的前提下，厨师要保证从蟹柳到蟹黄、蟹膏完整不碎，然后再施展魔法。

好在中国厨师界自古以来不缺高手，各领风骚五百年。蟹松、蟹蛋、风蟹、糟蟹、糖蟹、蟹酿橙、炖蟹羹、燕窝蟹、二色蟹肉圆、拌蟹酥、撒子炒蟹肉、蟹炒鱼翅、脍醉蟹、醉蟹煨蹄、蟹粉汤、炒蟹斑、汤蟹斑、鱼翅蟹粉、如意蟹爪、柳泉蟹盒、锅塌蟹贝、拔丝蟹球、烤蟹酥、四喜蟹包等等，都是史书上有记载的蟹饌。

一年一度的蟹季已经来临，大厨们挖空心思搞创新，如果不能卷出一桌绚丽多彩的蟹宴，江湖排名就要落后。最近，我品尝了好几次蟹宴新菜，印象深刻的有虾蟹双拼、紫苏蟹酱塔塔、瓜子蟹肉羹、如意蟹麒麟、锅贴蟹肉翅、蟹斗配年糕、现折蟹粉炒翅、麻婆蟹粉等。麻婆蟹粉是对川菜的致敬，厨师用口感更为嫩滑的姜汁炖蛋代替寻常的豆腐，五味调和在舌尖，麻辣鲜香汤的蟹粉给予味蕾猛烈的一击，我很爱这道菜。

传统蟹饌做得好，也是值得领教的，比如菊花蟹斗、银皮蟹膏、蟹酿橙等。蟹酿橙大有来头噢，南宋的林洪在《山家清供》一书中就记载了它的制作方法与独特之处：取甜橙十枚，在每只橙子顶端用小刀横截切割成顶盖，揭开顶盖后取出里面的橙肉，但须留下少许。同时取十只活湖蟹，煮熟后剥出蟹肉蟹黄蟹膏，用麻油加姜末、盐、糖、香雪酒等煸炒出香后，分别装填在每只橙子里，合上橙盖，用竹牙签固定盖子不使移动。取大深盘一只，将十只甜橙铺排妥当，入笼屉蒸一刻钟便能让热量抵达核心部位。

蟹酿橙最宜分食制，坐在细瓷盘中来到客人

面前，还围一圈黄色菊花瓣，确实是锦上添花了。掀起你的盖头来，两指挤压橙盖，将橙汁淋在蟹肉内，既可消解蟹腥，又突出了蟹肉与橙子的鲜香，微甘微酸，不得不说绝配。

前几年我和朋友在南京总统府附近一家内部装潢颇具民国遗风的饭店里吃到蟹酿橙，蟹柳完整，蟹黄鲜亮，橙香适度，勾芡得当。这家饭店着意复刻曾经流行于上海的“京苏大菜”，老板说上世纪30代宋美龄每到南京就要吃这道菜。2016年初秋G20峰会在杭州召开，开幕宴会上也有这道华丽的蟹酿橙，一瞬间，湖光山色都在口中活动起来了。

蟹宴上的点心多为蟹粉小笼、蟹粉汤团、蟹粉春卷、蟹粉拌面、蟹粉酥饼等，前几天我品尝了中国烹饪大师徐鹤峰亲自做的秃黄油舒芙蕾。

舒芙蕾(Soufflé)，是一种源自法国的烹饪方法。Soufflé一字来自法语中一个动词souffler的过去分词，意思是

假如有美女的尖叫造势，它就是一枚可以飞起来的蛋糕。

“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，经烘焙后使物质轻而蓬松。

舒芙蕾在下午茶时段出境，假如有美女的尖叫造势，它就是一枚可以飞起来的蛋糕。徐大师洋为中用，将蟹膏蟹黄煸炒去腥入味，制成馅料，酿入舒芙蕾中一起烘烤，置于黑瓷盘中央，周围浇一圈薄薄的青豆泥，色彩炫丽，仿佛碧波荡漾，咬破脆皮，糕体极其细腻，微甘而无腥味。

徐大师说：“中国的蔬果介入舒芙蕾不是我的首创，在70年前就有人尝试过，我曾经用莼菜、红枣、莲子、豆腐、鸡头米等来做这款甜品，以实现低糖低脂的目标。这次不过是给大闸蟹一次机会而已，接下来我要用燕窝和桃胶来尝试一下。”