



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

在潮州餐厅里点一只冻花蟹，是需要仔细掂量的。首先是品质上乘的花蟹不易得，将冻花蟹做到完美程度更需要高超的厨艺；二是价格昂贵，一只冻花蟹卖到两千多元还是良心价。但痴心不改的吃货明白，潮州酒楼的打冷间里如果没有几只冻花蟹挂在那里，其江湖地位就值得怀疑了。

与朋友在浦东滨江某潮州餐厅吃饭，一只饱满的冻花蟹斩了件上桌，每人分得一块，津津有味，回甘至今。听潮州帅哥大厨说，所谓冻花蟹，成败就在一个“冻”字，适当的低温能让鲜味氨基酸更加突出。但在操作时须注意，蒸熟后先在室温条件下冷却，然后放进冰箱冷藏3至4小时，要是一出蒸箱就直接冷冻，花蟹容易出水，肉质也会变柴。

鉴别一只冻花蟹要从几个方面着手，先是色泽：蟹壳要嫣红透亮，斑纹美丽；蟹肉要洁白紧实，丝丝缕缕的肌理要清晰；花蟹的膏黄要凝润不散。其次是口感：冰凉清爽，肉质弹牙不柴。第三是味道：海蟹本鲜本甜突出，带了一丝淡海水的矿物质咸味，搭配姜蓉和大红浙醋蘸料，去腥增香，但不夺本味。蟹黄蟹膏不硬不稀，有海鲜的本香，食后有令人愉悦的回甘。

冻花蟹有严格的“窗口时间”，至少是当天做当天吃，要是留到第二天回热后再卖，肉质发干，鲜味流失，口感会差很多。

现实问题是，不少食客对冻花蟹的认知

冻花蟹与炭烤响螺

不足，认为与其花三千元吃一只冻花蟹，不如吃一只帝王蟹，蟹肉肥厚，排面也大。所以上海潮州酒楼里的冻花蟹一直处于被吊打的状态，吃的人不多。

进攻型的蟹难弄，防守型的螺也难以驾驭。炭烤响螺一般堂做，当厨师推着料理车进来，饕客脖子伸得老长，甚至拿起手机拍视频，也有不理不睬照样忙着劝酒调情的——有些人对美食表示有兴趣，其实是在装。

我也算吃过几回响螺的，潮州厨师的手法大致相同，红泥小炭炉一只，乱石穿空的木炭

上，火焰在快乐地跳舞，响螺架起，厨师将茅台酒倒进螺壳里，冲去污秽，再加秘制调味，喜欢仪式感的美女尖叫起来。不一会螺头就不安地蠕动起来……“吾不忍其蝼蛄”，我连滚带爬回到座位上。

时间一到，厨师将烤熟的响螺移到案板上，咚地一

敲，螺肉应声蛻出，快刀分割，每人分得一片。不吃吗？已经这样了，不吃就浪费啦。于是……眼睛一闭。一头响螺也要卖到两千多。如此肥硕，至少要经历五六年的惊涛拍岸。

还有一次在虹桥的一家潮菜馆吃到了鸡汤余南澳岛大响螺。响螺一尺来长，估计这家伙至少在礁石缝里修炼了七年。大厨将螺肉批成薄片，覆面冰屑上，每人分得三片，料理车上，玻璃锅里的高汤似虾眼微沸，灌入壶内，再高悬而冲在小瓷碗里。拍好照片马上开吃，若耽误片刻便如嚼蜡。民

“吾不忍其蝼蛄”，连滚带爬回到座位上。