

# 淑女如蟹



“九月团脐十月尖,持蟹饮酒菊花天”,这是描写历史上中秋节前后人们啖蟹饮酒赏菊的乐事。秋风阵阵,正是菊黄蟹肥时,此时是吃大闸蟹的最佳时机。苏州阳澄湖的大闸蟹是蟹中极品,不仅蟹黄肥厚,肉质细嫩,而且营养丰富,腴美异常,有诗赞曰“不是阳澄湖蟹好,此生何必住苏州”。

有一次我和朋友去重庆出差,上火车前朋友的妻子递给他一只清蒸阳澄湖大闸蟹让他路上享用,于是十几个小时的行程,该君剜剔剔剔,吮舔吸咬,十八般功夫全用上,到了重庆终于把这只大闸蟹吃得干干净净。临下车时,朋友叹道:“吾妻似蟹,经得起品味。”

今年我们这地方大闸蟹上市得早,那一日我买了八只大闸蟹,烧一锅水,把洗好的蟹放在蒸笼里,然后放进几片紫苏、生姜葱白少许入笼。蟹要蒸半个小时,

否则寒气难除。蒸好的蟹红彤彤的,在壳上刷点香油,这时任何人都无法抗拒它的诱惑。小妹嘴馋,抓起一只蟹三下五除二就把它解决了,母亲看着桌上的蟹腿蟹钳,恨铁不成钢地对小妹说:“你吃蟹囫囵吞枣,做人粗枝大叶,将来怎么嫁得出去?”

母亲是苏南人,她吃蟹非常讲究,要用专门的工具。先吃蟹钳和蟹爪,这时蟹盖未揭,热气也不会跑掉,然后再掀蟹盖,享用蟹膏,吃光蟹肉。母亲吃蟹时间、掰、吮、挖、夹、插六个动作都很到位,诸如小妹这样性急的人揭开蟹盖就啃,一只不过瘾就多吃几只,吃到打着饱嗝,而桌上却是一堆蟹腿,这样的人算是暴殄天物了。

听朋友说“吾妻似蟹”,最开始我心中竟然为这句混账话而愤愤然,螃蟹吃多了,似乎也领悟到了此言的真谛。膏满肉肥的大闸蟹就如同有内涵的女子一样,外表是灰溜溜,煮熟之后外壳坚硬,不轻易能吃到里面诱人的美味。懂得欣赏的男人会细细品尝,慢慢走入她的内心世界。淑女就要像大闸蟹一般,把自己的魅力一点一点交给男人,让他每天都对你有新的认识。矜持为上,万不可轻率浮躁,如果轻易“从”了,把蟹壳剥了,满满一盘蟹肉呈现在世人面前,是不是味道要大打折扣呢? (读者 黄艳梅)



## 【征集启事】

现代快报《美食休闲周刊》长期向读者征集美食心得与感悟,在这里,您可以将您与美食的或好玩、或温馨的故事与大家分享,让更多热爱美食的朋友体会您的乐趣。请将美文与图片发送至penglingmei@yahoo.cn,现代快报《美食休闲周刊》彭凌梅收,稿件一旦录用,您将获得价值一百元的元祖蛋糕券一张或麦乐迪KTV抵用券一张。

## 奇事:会听音乐的母鸡

“你听说过会听音乐的母鸡吗?”记者日前在位于六合的秦邦吉品养鸡基地看到这样的“怪事”。秦邦吉品负责人秦俊告诉记者,为了保证鸡蛋的质量,他们给母鸡产蛋创造一个优雅的环境,所以经常给它们放音乐听。

掀开养鸡棚,记者看到鸡舍的中央放着一台音响,由于采取了国际上最先进的微生物发酵床,所以鸡舍里一点都闻不到鸡屎的臭味。记者上前仔细端详了一下,果然是真的音响,看样子这位老板不是虚张声势。他说,这套音响要3000多元,为了保证音乐的音质,他们买的碟片都是正版的,并且多以轻音乐为主。为了让记者相信花了3000元买的音响不是“对鸡弹琴”,他准备让我们认识一下“听音乐的鸡”。当一段很清幽的音乐响起时,奇怪的事情发生了,还在吃食的母鸡,都开始往音响的方向聚集,好像很享受的样子。秦老板说,一开始放音乐时,鸡并不适应,并且对这个音响都采取了攻击的方式。通过这种天天给鸡听音乐的方法,鸡蛋年产量增加5%以上,并且品质也很好。

技术人员告诉记者,蛋鸡进入产蛋期之后,机体处于极大的应激状态,因

此对外界欢迎十分敏感,稍有刺激就会有很大的反应,往往影响到养殖生产。刚开始,最简单的反应就是鸡群惊叫,拍打翅膀,然后就会影响到产蛋性能的提高,最后可能引起机体免疫机能下降,对疾病的抵抗力削弱,这样稍有病菌侵入即可引起大规模的发病,造成较大的损失!在养殖生产中,我们需要给养殖场创造一个安静的环境,尽量减少周边对养殖场的影响,削弱外界环境在鸡群中的地位!

此外,发酵床养殖是圈养和自然放养相结合,让鸡最大限度地贴近自然状态。经检验,所产鸡蛋不仅品质高而且没有任何药物残留。目前,该厂家出产的绿壳乌鸡蛋所含的微量元素如锌、碘、硒、铁量较高,胆固醇较低,功能性试验证明,对儿童因缺锌综合征引发的厌食、异食、免疫力低下、不长个子以及中老年心脑血管疾病、甲状腺肿瘤、抗衰老,心脑血管疾病等有明显效果,它还可以增强儿童智力,对婴幼儿发育不良、儿童厌食有疗效,可提高孕妇和病员的营养,是极好的营养滋补食品。

杨坤

## 慕名去大厂,只为刘一锅

一家餐饮店,选址在大厂是很需要勇气的,因为一旦人们认为太远,很可能就会放弃尝试。而刘一锅则是这样一家具备无敌勇气,同时大获成功的特色店,主营筋头巴脑锅系列。尽管远在大厂,仍然有不少食客看到报纸上诱人的图片和文字介绍而慕名前去!

看看食客吃过后,满是赞扬之词,网友“马卓贵”、“鱼遭殃”、“是浅非浅”等均对刘一锅的美味和实惠表示满意。网友“马卓贵”评价说:“这个店各方面都很不错,就是开在了遥远的大厂,我是看了报纸慕名而去的,还好没有让我失望!服务没得说,热情周到,勤快得很,口感也很好,分量足,价格实惠,两个人花五六十块钱就够了。”网友“是浅非浅”跟舍友

是看到报纸广告后过去吃的,“点了最小的锅,38元,但是吃得真的很满足,满满的牛肉牛筋,恰到好处的东北风味,很实在。”

在这里,给没去过的人稍稍介绍一下:所谓的刘一锅就是筋头巴脑锅系列,主要分为主打锅——筋头巴脑一锅香,以及三个特色锅包括筋头巴脑牛肚锅、筋头巴脑牛尾锅、筋头巴脑滋补锅。主打锅主料是排酸牛肉、肉筋、板筋、心管等,并辅以独家秘制的料包、枸杞、大枣十五种中草药等配料。

无数食客在去大厂品尝刘一锅后,都觉得这趟实在去得值!还等什么,你也快来体验一下美味又实惠的刘一锅吧!

## 一逢龙宫香辣蟹,便胜却人间无数



秦观有句情诗:“金风玉露一相逢,便胜却人间无数。”按我说,在龙宫美食的拥趸心中,龙宫香辣蟹与烤鱼简直是让人相见恨晚,今年没吃够,还要眼巴巴地盼望着明年秋叶落下的时节,再来品尝着龙宫让人垂涎三尺的香辣蟹。食客遇见龙宫香辣蟹、烤鱼,正像遇见了对的情人,怀着好好珍惜、回味并始终惦念的情感,不正是“一逢龙宫香辣蟹,便胜却人间无数”嘛!

香辣蟹,谁能拼过你的妙滋味?

俗话说,“蟹肉上宴百味淡”,意思就是

宴席上只要上了螃蟹,其他菜肴就显得没有味道了。这便可见螃蟹在美食中所占的重要地位。

喜欢吃龙宫香辣蟹的人说,就算有的时候龙宫的生意太好,需要花很长时间等候香辣蟹,那也值得。硕大的盆装香辣蟹端上桌子时,老远就可以闻到一股麻辣香直钻心窝。红红的蟹,绿绿的香菜,焦黄的大葱,真是色香味俱佳。吃香辣蟹,享受的就是那样一份回味无穷,令人欲罢不能,期待再次相遇。

再过瘾不过吃龙宫烤鱼

“烤鱼”的形式在南京虽不新鲜,但“龙宫烤鱼”的烹饪技艺和口味,却都带给人们耳目一新的享受。“龙宫烤鱼”精选洪泽湖正宗野生大鲫鱼、青鱼,采用“烤+炖”结合的工艺,以及无毒无烟的炭烤方式……以独特的器皿鲜艳夺目地盛装入盘,浇上独家秘制的作料,气势磅礴地端上桌,鱼的鲜和料的香,麻辣融合一体,一筷子下去便停不住了。

这一季,人气颇旺的“龙宫美食”是不容错过的!最近,龙宫第六届香辣蟹、烤鱼美食节开幕了,香辣蟹吃2斤送2斤,烤鱼吃一条送一条。真是好而不贵,非常实惠!

## 螃蟹上市价格同比上涨 国庆节螃蟹膏和黄将进入成熟期

秋风起,膏蟹肥,又到了“持蟹饮酒菊花天”的时节。昨日,记者从羊皮巷农贸市场第12届螃蟹节了解到,跟往年不同的是,今年受到气候原因影响,螃蟹产量同比有所减少,而目前售价同比涨三成,预计国庆节价格会有所回落,螃蟹的膏和黄也将完全进入成熟期。

羊皮巷农贸市场总经理陈大顺告诉记者,今年该市场的螃蟹节比往年提前开幕,货源主要来自阳澄湖、固城湖、洪泽湖等,目前已成为南京地区螃蟹销售集散地。但由于受到天气原因影响,影响了螃蟹的生长,目前

上市价格也有所上涨,3两左右的公蟹价格在20元-30元/只,母蟹在50元/只左右,普遍较去年上涨了三成,但到国庆节预计价格会有所回落。

同时,为让市民买到放心蟹,羊皮巷农贸市场的阳澄湖螃蟹经营户对外发放螃蟹防伪标识使用说明,市民在买到阳澄湖螃蟹后,打开防伪专用标识背后中心小圆,显示12位防伪数码。通过电话、短信、网络等查询方式,键入防伪数码,根据回复语音验证真伪。

快报记者 彭凌梅

### 龙宫大酒店

## 龙宫第六届 香辣蟹 烤全鱼 美食节

### 龙宫香辣蟹 吃2斤送2斤

### 龙宫炭烤全鱼 吃1条送1条

正宗洪泽湖野生大鲫鱼、青鱼

详见店堂公告

订餐热线: 84432681 84447777 卫岗店: 卫岗55号(前线文工团旁)

## 刘一锅

中国第430家连锁 时尚滋补炖锅

35岁以上男人的福音 男人的加油站 女人的美容院

筋头巴脑 特色锅	小锅 38元(1.5斤筋头巴脑)
	中锅 48元(2斤筋头巴脑)
	大锅 58元(2.5斤筋头巴脑)

特价推出: 湖烤生蚝 6元/位 | 木瓜炖雪梨 10元/位 | 鲍鱼蒸蛋 10元/位

30多种调料,开胃冷菜全免, 消费满100送20 满60送10

订餐电话: 58363377 地址: 大厂新华路520号(嘉泰商场四楼)