

## 尝鲜,总是大闸蟹

和品鸡尾酒、沐秋阳、赏落叶相比,吃大闸蟹的节目太土太俗。每年这个时候,上海往巴城的车流总多了两成。不过,中国人向来辩证,大俗,常常可以大雅的,连《红楼梦》里的千金们,都持螯品酒作诗呢。

吃蟹向来阳澄湖。今年《舌尖上的中国》走红,影片偏偏不介绍阳澄湖大闸蟹,专门拍了一集“太湖蟹天下”,还给太湖蟹起了个昵称,叫“小太”。这下,太湖蟹大有取而代之的苗头。

其实,老吃客都知道阳澄湖里的蟹未必都是阳澄湖户籍,因为产量不够,总有将别的地方的蟹放到阳澄湖水里养两个星期,待外貌特征与阳澄湖蟹相似时,就捉了当阳澄湖蟹卖。这些“留学蟹”中最上品的,是太湖蟹。因此,没有十足把握买到真正阳澄湖蟹的,干脆放弃,直接买太湖蟹。

最好吃蟹的办法不是去湖州,而是上

网,轻点鼠标,早上刚捕捞的太湖蟹就被送上门来。蒸一锅大闸蟹,满屋是蟹的腥香,打开窗户,让秋天的阳光照进来,持螯把酒,秋天的味道充盈着。

太湖蟹外貌与阳澄湖蟹已经差不多,都是青壳、白肚、黄毛、金爪。吃口上,比起那些留学蟹还胜上一筹。肉质紧实,吃口鲜甜。

不过,既然要发秋之幽思,那总得有些道具,让大闸蟹之饕餮变得温文尔雅。因为秋天,味觉之外,还有感觉。

最理想的,是找一套专门吃蟹的工具,叫“蟹八件”,有小锤、剪刀、砧、针、剔、斧等等。开动前,先用小锤将蟹四周敲松,剥起来就不那么吃相难看了。接下来八般兵器轮流上阵,有吃有玩,说不定,诗就上来了。

太湖蟹走红,吃蟹的选择多了几许,而太湖毕竟比阳澄湖大了十八倍,蟹也比阳澄湖多了好多,可以放开肚子大吃了。



# Cate

## 追着秋天尝美食

秋天是一个很诗意的季节。树叶黄黄地掉了一地,马路的色彩变得斑驳。一杯酒或者咖啡,一些小食,足以延伸秋天的味道。当然,秋天总也少不了一个从来都季节性主角:蟹。持螯把酒的诗篇也是咏之不倦的。

■文|萍踪无影 ■图|资料



国际冷冻海产供应商翘楚太平洋恩利集团旗下“恩利之源”海产专卖店在上海虹梅路3187弄6号B室正式开门迎客,为中国消费者带来全新“渔”悦体验。国际知名的全面整合海产食品集团在中国大陆设立的第一家海鲜产品直营店意义何在?太平洋恩利集团执行董事黄培园女士接受了访问。



### 恩利之源让你尽享“渔”悦时刻

Q:现代快速生活节奏,成为阻挡都市白领享用海鲜大餐的“拦路虎”。而传统海鲜市场的嘈杂环境、大型超市纷繁复杂的产品分类,更是让消费者产生诸多疑惑,究竟该如何选择适合自己的海鲜产品?

A:“恩利之源”海产专卖店倡导全新海鲜消费方式,囊括各类深冻、冰鲜及速食海鲜产品、专业厨具、调料及酒等五个大类的超过一百种的产品,创造一站式海鲜大餐采买体验,帮助消费者轻松升级“买汰烧”达人。区别于传统的社区菜场或超市的海鲜产品售卖形式,此次为了突出恩利之源海产专卖店独特的运营理念,恩利之源首创了全新的“海鲜生活体验馆”的消费模式,轻松温馨的室内设计,一改海鲜市场的传统印象,让购买海鲜变成一种愉悦体验;同时通过定期开展店内沙龙,分享烹饪技巧和营养知识,让普通消费者认识深海鱼,了解深海鱼,品味深海鱼,并最终致力将安全健康,美味营养的海鲜食品带给所有的消费者。

Q:普通消费者对这些原本属于高档食材的海产品了解并不多,您能否告诉我们的读者,烹饪这些海产品有什么难度?

A:海产品的烹饪并不复杂。“恩利之源”海产专卖店开幕当天邀请了知名大厨Tom Doran现场示范,烹调两道特选海鲜大餐油纸包三文鱼和芒果鳕鱼配萨萨酱。他们的演示告诉我们,利用简单辅料和日常厨具的小技巧,就可以轻松制作贴合时令的醇美海味。

Q:海产品对我们身体健康有什么帮助?

A:相比近海养殖鱼类,远离人类活动区域的深海鱼种富含OMEGA-3脂肪酸,有效增强脑功能,特别适合生活压力大、工作节奏快的脑力工作者。

Q:恩利之源怎么想到将这个体验门店开在上海的呢?

A:太平洋恩利集团所销售的野生海鱼多数捕获于远离海岸线上千公里、纯净无污染的冰川深海,捕捞作业严格遵守国际渔业规范,所有产品按照国际食品安全最高标准加工而成,我们正是看到了中国消费者对海产日益增长的需求,才决定拓展到零售领域,开设恩利之源海产专卖店,希望通过这一模式,缩短中间流通环节,将高品质的各色深冻、冰鲜或速食料理,以优惠的价格带给大家,让更多消费者可以品味到健康之源。

### 赏景,有点橙色的暖

一个小资的城市总有很多小资的景色,秋天最适宜的景在徐汇。秋风一起,法国梧桐的叶子黄灿灿地掉了一地,一些马路还特意不扫掉,和灰白的树干、蓝蓝的天色混成油画般。

这时就想找个酒吧,一杯酒,一碟小食,秋意就留住了。不过,这天气不大适合露天,西风来时,总也有些灰尘,有些寒意。

温暖是这个季节小资们追寻的主题。法国梧桐的落叶声中,总会想起那些有家的感觉的地方,比如这里的三楼,被称为“史蒂夫的家”的地方,那个高个子厨师的微笑却很难令人抗拒。从铁制的扶梯上三楼,找一个靠窗的桌子,窗外,枯叶婆娑,看得见LARDER的招牌在树影间明灭,阳光就从窗户钻入,洒满你的脸。配合着窗外橙色的阳光,屋里的灯光也是橙色的,透过钢窗融为了一体。这时候,通常的酒吧还没有到营业时间,大部分的餐厅也没开始营业,下午四点,你可以在这亦酒吧亦餐厅的地方,要一杯酒,慢慢喝着,品味秋日阳光的颜色。

那个高高大大的史蒂夫在开放式厨

房里看着你,为你端来餐前小食。竹篮麻布里一个个烤得金黄的小餐包,零星星星点着芝麻瓜仁细碎,沁人的焦香扑面而来,勾起在座所有亲的馋念。耐着性子撒上小碟里随送的秘制细末,抹上浓稠的调浆,当面包遇上满溢的口水,迸发出的酥脆焦香。

牛肉汉堡、自制腌沙丁鱼配吐司、蜂蜜山羊芝士配洋葱,一字排开在白色的餐盘里,显得丰盛而诱惑。最爱那腌制入味的沙丁鱼,咸鲜馥郁,配上烤得焦焦的吐司,松而不散,香而不浮。也许你吃不惯那香料重重还撒满坚果细碎的鹰嘴豆泥,但你绝不会因此而放弃华夫饼,嵌着黑芝麻的脆饼好大好薄,嚼着好脆好香。

最让人不舍得的是玉米糊。顶着一抹青绿苜蓿,满瓶的明亮金黄,吃出了浓浓的黄油、芝士味。几乎每个坐在那里的的人,都抱着个罐子唏唏嘘糊地喝着。暖了胃,也暖了心。

阳光渐渐从窗口淡出,枯叶有了几分萧索,而屋里温暖的灯光,让你感到秋寒并没有沁入你的肌肤。

