

“无蟹不欢”正当时

秋风起，蟹脚痒，九月圆脐十月尖。翘首期盼一整年，又到了无锡人吃蟹的时候。这个时节真正“无蟹不欢”。

“一蟹入秋”共此时

提醒无锡人入秋的不是天气，而是外卖店醉蟹的大量上市。在无锡，“一蟹入秋”习以为常。此刻龙虾已是尾市，大闸蟹、醉蟹才是主打，不吃份醉蟹，都不好意思说自己已“入秋”。醉蟹的时令性越发明显，无论是夜宵独享还是亲友聚会，醉蟹已是“桌上必有”。

醉蟹，顾名思义是“醉了”的蟹。这是一种流行于江南的以醉制蟹的烹饪传统。酒醉后的蟹肉蟹膏入口抵心，唇齿间袅袅不去的绝绝鲜味久久不散，很难用笔墨形容。黄酒提升了蟹肉的鲜，又能去腥、祛寒，当温厚醇美的花雕陈酿，邂逅肥美多汁的大闸蟹，美食与美酒恰到好处的融合，堪称完美。

当公蟹上市时，发育成熟的公蟹只只膘肥体壮，正是吃公蟹的好时候。每年这个时节，家家户户都要在饭桌上准备一盘醉蟹。而花雕熟醉蟹正是起源于江南著名鱼米之乡——无锡。传承自非遗太湖船菜中的“香糟醉蟹”更是味美。如今，泓历酒店集团经锡菜泰斗施道春之手精心研发，配以多种天然香料后，呈现出醉蟹

这一限定美味。

无锡醉蟹“走出去”也颇雄赳赳、气昂昂。无论是游客外带还是快递邮寄，外地拥趸越来越多。欢喜醉熟蟹就采用顺丰特快+冷链空运方式，精致礼盒包装发货全国。晾晒后腌制18小时，选用上好花雕，醇香怡人。沐浴过美酒的熟蟹，酣醇醉人。成品熟醉蟹蟹黄如金，蟹膏如脂，鲜香诱人，食之而后快。

说起来，无锡醉蟹是咸甜鲜香味，所谓的“甜”是为了吊鲜，入口以咸鲜为主，因此具有更好的区域覆盖度，无论是北上广深这些大城市，还是东北、西北、西南地区等有特殊口味的城市人群。他们或许吃不惯甜口的无锡酱排骨，但会被无锡醉蟹“通吃”。

除了醉蟹成品，周边产品也已开始走向市场，如醉蟹调味品就已成功打开全国市场，武汉已开出无锡醉蟹调味品的专门店，喜欢自己动手烹饪的人能通过不同口味的调味汁，在家自制或清甜或麻辣或酸爽的醉蟹。无锡太湖醉蟹的发展已形成产业链，具有源源不断的整合力与创新力，具有发展成为产业高地的潜力。



太湖醉蟹这样做

如今，太湖醉蟹已向专业化与精细化方向发展。同时，由于醉蟹调料的广泛推广，它还能突破时令，成为全季消费产品。在无锡太湖醉蟹产业联盟里，80多家联盟单位业务范围囊括养殖、餐饮、工厂深加工、包装配套、物流等，上下游全链无缝对接。至此，无锡醉蟹不仅是一道锡城美食，还通过产业链发展初具产业规模。由业内人士估算，按市场倒推，无锡醉蟹餐饮消费的年产值至少有4亿元，并且涨势斜率还在加大，发展迅猛。产业联盟能自我消化内部配套，无论是外卖产品、生鲜包装还是深加工产品，从食材到成品均能一步到位。

事实上，“醉”是餐饮业

冷菜制作的一种方法，以

多量酒(白酒、黄酒)为主，辅之其他调辅料，制成醉汁，对原料浸渍至发酵成熟的方法，分生醉和熟醉。其中，熟醉以多量黄酒为主，辅之酿造酱油、绵白糖等其他调辅料，按一定比例制成熟醉汁(醉卤)，是对预热成熟的原料浸渍入味的方法。

太湖醉蟹怎么做呢?制醉蟹汁时，取黄酒、酱油、白糖及其他调辅料，混合调匀(加热或不加热)，制成熟醉汁，放入温度为0~4℃的冰箱中进行保存。各种调辅料的品种、比例可依据不同醉蟹的风味特色要求添加。醉

蟹汁配方可按各人口味调配，比如这一例：取锅注入清水250g，下入桂皮、八角各5g，香叶、花椒各3g，丁香2g，陈皮8g，葱段、姜片各200g，大火烧开，改小火熬至香料味浓郁，出锅倒入容器内，再倒入八年陈酿花雕酒、生抽各1kg，冰糖800g，盐5g，高度白酒200g，白兰地酒150g混合均匀，自然冷却后使用。熟蟹冷却后，完全浸泡在熟醉汁内，存放在冷藏间，浸泡入味。浸泡时间6~12小时。具体醉制的时间可依据蟹的规格及数量而定。

这些吃法值得尝试

每到吃大闸蟹的季节，一些“周边”事项要注意，一些其它吃法也值得尝试。

首先，购买大闸蟹都要精挑细选，避免购买到质量差的大闸蟹。识别大闸蟹质量的好与坏，看大闸蟹的外表，青壳白肚，将其翻转肚皮朝上，大闸蟹是否可以马上翻过来判断它活力十足；拿起一只大闸蟹看大小和分量对比，判断是否是好蟹；细观察蟹腿，腿部坚硬、很难捏动的大闸蟹最肥满；观察大闸蟹的腹脐，轻轻打开腹脐，可见蟹黄为佳。

如果购买的大闸蟹较多没吃完，保存也是有办法的。首先将大闸蟹绑好放入冰箱冷藏，体力较好的大闸蟹，正常可以存放10多天。但是大闸蟹每天在消耗自身能量，10来天下来大闸蟹基本没肉没黄了。

清蒸大闸蟹时，首先将大闸蟹用毛刷清洗干净，生姜切块，起火烧锅，将啤酒倒

入蒸锅(啤酒是去腥味)将大闸蟹肚子朝上，放几片生姜和葱，盖上锅盖开始大火蒸15分钟，特别大的蟹蒸的时间延长3~5分钟，喜欢醋的可以蘸醋吃，也可以直接吃原味。

红烧大闸蟹时，首先大闸蟹用毛刷清洗干净，将大闸蟹切开，把大闸蟹的腮去掉，蟹胃蟹心去掉，这些都是不能吃的，起锅少油，把大闸蟹的切开面对准油，这样防止大闸蟹的蟹黄散掉，煎到大闸蟹发红后，再加入姜片，葱花，加盐，生抽，蒜头，香菜，红辣椒，盐，糖，醋，料酒，水(根据个人口味自行加配料)。

大闸蟹炒年糕时，首先大闸蟹用毛刷清洗干净，将大闸蟹切开，把大闸蟹的腮去掉，蟹胃蟹心去掉，这些都是不能吃的，年糕切块，起锅烧油，放入生姜，葱，少量的黄酒(去腥)，将大闸蟹倒入锅中大火翻炒，待炒成六分

熟再放入年糕一起翻炒，加入个人喜欢的口味配料即可。(天易)

