

香江一品姑蘇蟹 知味尋源共鄉情

正所謂「秋風起，蟹腳癢；菊花開，聞蟹來」，每逢金秋時節即為品蟹的最佳時機，而說到秋蟹，則不得不提來自江蘇昆山的陽澄湖大閘蟹，其色、香、味俱全的獨特滋味，不單成功征服中國人的挑剔味蕾，在香港同樣是深受喜愛的美食之一。 香港文匯報記者 子京

不過，食蟹易，知蟹難。為了讓更多人了解中華蟹文化的價值和其中蘊含的文化內涵，香港江蘇社團總會、香港大公文匯傳媒集團日前聯合舉辦「源來蘇州、蟹艷香江」活動，將昆山的陽澄湖大閘蟹及其獨特的蟹文化帶到香港，一同探索蟹史之淵源，蟹味之真諦，蟹詩之典故，通過人文互通的「食」事，打開兩地的交流大門。

據古籍記載，國人食蟹的歷史，最早可追溯到西周時代。從《周禮》和晉代《字林》記載可知，中國人吃蟹的文化已有2,800多年歷史。

「古代文人將食蟹、飲酒、賦詩作為人生的快樂，如唐代大詩人李白，以『蟹螯即金液，糟丘是蓬萊』，道出了美酒佳餚品蟹蟹的人間極樂；到了明代更有人發明了『蟹八件』，令品蟹一躍成為大有考究的雅事。」主辦方代表之一、香港大公文匯傳媒集團董事長姜在忠說，由此可見，蟹是中國人餐桌上很有文化意味的食物。

他又指，雖說大閘蟹是長江流域一帶的特產，但實際上香港人也同樣熱愛大閘蟹。據媒體報道，港人每年都會吃掉一千多萬隻大閘蟹。這不光是因為大閘蟹好食，也包含了港人對家鄉的感情。

為了配合推廣，主辦方今次特別邀請到香港多位城中名人，一同品嚐由蘇州名廚親自炮製的特色蟹宴，現場更有蘇州評彈曲藝大師的精彩演奏，為大家送上一場味覺和聽覺的盛宴，深刻展示大閘蟹的獨特魅力及其深厚的歷史文化。

香港江蘇社團總會會長唐英年表示，該會一直致力弘揚江蘇文化，過去兩年已將江蘇省內13市的非遺文化帶來香港展示，並獲得了非常好的效果，相信今次活動亦有助大家進一步認識江蘇文化。

出席當日活動的嘉賓包括，政制及內地事務局局長聶德權，全國政協常委譚錦球，全國政協文化文史和學習委員會副主



香港大公文匯傳媒集團、香港江蘇社團總會合辦「源來蘇州、蟹艷香江」活動推廣蟹文化。



優質大閘蟹的四夫特點。



古琴演奏帶來味覺和聽覺的盛宴。

任王國強，原全國政協常委楊孫西，自由黨榮譽主席田北俊，香港江蘇社團總會榮譽會長、香港文匯報榮譽顧問張國良等。

識蟹知文化 盡在昆山巴城

自古江南水鄉物產多豐，守着眾多湖泊的巴城尤甚。古典《巴溪志》載：「土產著名者有陽澄湖蟹……」，巴城的陽澄湖大閘蟹自古就有名。所以昆山巴城一直被譽為「中國陽澄湖大閘蟹之都」，擁有以陽澄湖大閘蟹為代表的飲食文化，大閘蟹不僅是當地特色農業品牌，更是巴城人實實在在的致富產業。

據統計，目前巴城全鎮建有五大蟹市場和美食一條街，圍繞陽澄湖大閘蟹做生意的大小飯店多達1,300家，有近3萬人直接或間接參與大閘蟹經濟產業鏈，大閘蟹經濟的年產值達到38億元，大閘蟹已成當地經濟、文化不可或缺的重要一環。至於昆

山的蟹文化為何如此盛行，與當地大閘蟹的獨特滋味不無關係。

據出席活動的昆山市巴城鎮副鎮長邱平介紹，雖說天下蟹種一個樣，但水質不同、湖底不同、餌物不同，培養出的大閘蟹也會有高低，而陽澄湖大閘蟹比一般大



優質大閘蟹的營養價值很高。

閘蟹好：蟹肉甜、殼易碎、淤泥少，造色、香、味三者之極，其他湖區的蟹無法比擬。

他又親自教路如何揀蟹，「正宗的陽澄湖大閘蟹體不大但個重，有四大常見的特點：一：青背，蟹殼呈青灰色，潤滑有光澤；二：白肚，臍腹和爪殼潔白無雜色；三：黃毛，腳和爪上的毛長而發黃，根根挺拔；四：金爪，爪色金黃，堅挺有力，在平面玻璃上能臍腹隆起挺立橫行。」

不過，因為今年陽澄湖大閘蟹無計劃供港，若要嚐到正宗的陽澄湖大閘蟹相信就要等到明年，或親身到當地「朝聖」。



蘇州當地大廚為大家介紹陽澄湖大閘蟹。



晚宴相當講究，各賓客都會配有一套「蟹八件」用來食蟹。

川籍粵點各省名菜 暖胃補身秋冬優選

近日香港正式踏入秋冬，行走於戶外不敵寒意，這樣的季節辛辣川菜成為驅寒的不二之選。但真正能作為食療養胃補身的，才稱得上川菜佳品。位於旺角新世紀廣場5樓有間帶點古雅的念川居，開業以來以傳統川菜打響名堂，此外更有中式點心料理及各省經典秋冬名菜供應，可謂為食客將天南海北佳餚「一網打盡」。

念川居行政總廚是有20多年製作正宗川菜經驗、曾任職三希樓及駿景軒的川菜大師李志光。他是在香港早年烹調四川菜的老師傅之一，由他帶領的川菜團隊秉承傳統四川味道，嚴選來自四川的食材。即便蒜泥白肉、口水雞這樣看似簡單的招牌菜式，都是由李師傅親手提煉紅油和調製醬汁，因為不使用現成的辣汁和椒油，才會使川味層次更有變化。李師傅亦為餐廳創作水烹厚切牛腩和招牌脆皮旺兩道獨家菜式，風味獨特，全港僅此一家供應。

而午市點心則是由曾任職澳門五星級酒店永利皇宮永利宮的點心總廚、製作點心料理有40年經驗的陳世輝師傅主理。除了精製傳統點心菜式的製作，陳師傅的自創點心如紅菜頭麻辣水晶果、蘋果叉燒酥和高湯牛肉丸等亦受食客追捧，新奇卻不失傳統點心的韻味。家鄉綠茶糰、雪山叉燒包和芙蓉帶子羊角亦都是陳師傅的拿手點心。

各省秋冬名菜包括客家菜蓮子豬肚雞煲，以新鮮豬肚配以口感綿軟香糯的福建蓮子，補而不燥。此外還有暖中補虛、補中益氣的古法雙冬羊腩煲，念川居選用的黑草羊



念川居蟹粉小籠包



念川居專門找畫家畫合風格的畫作，佈置出很文雅的環境。



念川居門口



四兩半大閘蟹



水烹厚切牛腩

腩香而不羶，肉質脆滑，令人齒頰留香，配上冬筍、冬菇、枝竹，以大廚多年烹調羊腩的心得所炮製的獨門炆羊腩及獨步的火路，一試難忘。

最受歡迎的秋冬大閘蟹餐，以四兩半大閘蟹，結合多款以大閘蟹為主題的菜式，如蟹粉小籠包、生拆大閘蟹扒豆腐等。一家餐廳包攬天下名菜，食客無需遠抵各地便可以享受多樣化、高質素佳餚，不失為冬日友聚、饕餮一場的最佳地點。

文：依江 / 攝：焯鈴

金域假日聖誕特供佳餚

普世歡騰的聖誕佳節將至，是時候與摯愛及家人團圓慶祝。家宴為顧及每人喜好，自然希望食物種類愈多愈好。位於尖沙咀彌敦道的金域假日酒店，旗下龍苑中菜廳及意大利餐廳Bistro on the Mile均推出多款節日佳餚應節，供食客大快朵頤。

龍苑中菜廳以高級蠔入饌的中式菜餚及巧手乳鴿菜，總廚特別推介的風味「蠔」菜式有外層脆脆甜甜的蜜糖煎金蠔、香脆鬆軟的翠汁燒火蠔、威靈頓牛柳、外脆內嫩的天婦羅蝦和炸軟殼蟹、鮮味濃郁的薑蔥炒龍蝦等，更以用料十足的花膠燉雞湯及龍蝦湯等佳餚強勢列陣，再加上壓軸登場的節日特色聖誕甜品，包括朱古力樹幹蛋糕、聖誕布甸、聖誕曲奇及鐵板炒果味冰卷伴Haagen Dazs雪糕等，在餐後給以味覺終極享受，甜品愛好者不容錯過。價錢由成人每位港幣\$288至港幣\$798不等，長者由每位\$230至\$638，小童則由每位\$201至\$558。



龍苑巧手乳鴿



即開生蠔