

《风味人间》聚焦螃蟹 大闸蟹、帝王蟹谁更美味？

2020年05月03日 12:37 来源：中国新闻网



美食探索纪录片《风味人间》第二季第二期“螃蟹横行记”，将于今晚21:20上线。本期节目将镜头对准“螃蟹”，并以此为观众带来新奇、诱人的全新环球美食体验。

螃蟹作为水中至鲜，历来是人们餐桌上最受欢迎的美食之一。本期《风味人间》放眼全球，从海里的梭子蟹到山中的溪蟹，从价格昂贵的黄油蟹到化“废”为宝的澳门水蟹，各种外形、做法、风味迥异的螃蟹“你方唱罢我登台”，将使出浑身解数“勾引”观众的口水，并上演一场激烈的“蟹王争霸赛”。

要说“蟹王”最有力的竞争者，非阳澄湖大闸蟹和挪威帝王蟹莫属。在中国提起螃蟹，阳澄湖大闸蟹可谓是一块“金字招牌”。它吃法众多，“煎炒烹炸”下滋味百变。取之精华制成的蟹粉小笼包，咬开一口，热烫的汤汁美鲜之极；传统的清蒸做法，则更能凸显其蟹黄丰腴流油、蟹肉鲜香醇浓；搭配最常见的食材，诸如青豆、腊肉烹制，大闸蟹也能“化普通为神奇”，成为宴席上的重头菜。

而挪威帝王蟹，作为体型上的王者，虽然无蟹黄可品，但它晶莹剔透的蟹腿肉分量十足。不同于大部分螃蟹被食用时的操作难度大，帝王蟹的大腿可以通过干净利落的手法完整剔出，相信这一幕一定会让热爱螃蟹的观众有视觉上的酣畅淋漓之感。只是不知这两种中外最为风靡的螃蟹，谁会是观众心中的“蟹中之王”呢？

螃蟹种类繁多，除了闻名于世的帝王蟹和大闸蟹，此番《风味人间》更将带领观众见到如溪蟹、螳螂（péng qí）、蓝蟹、艾氏滨蟹等许多难得一见的新奇蟹种，用影像呈现一出别开生面的“螃蟹风味图鉴”。

溪蟹在众多种类的螃蟹中最为神秘，它们栖息于人烟稀少的密林深处。不过尽管“行事低调”，还是难逃被制成美味的命运。在云南佤族（wǎ zú）人手中，溪蟹被使用古法烹调，这种做法保证了食材最自然的鲜美口感留存；而螳螂生长于长江下游，虽然这种螃蟹只有乒乓球大小，却被人类通过独树一帜的创意做法

开发出了它的别样风味，成为一道当地特有的美食。这些内容都将在本期一一被揭秘。

通过对螃蟹做法和饮食态度的不同也彰显出了各个国家和地域差异化的饮食文化。例如中国人吃蟹看重蟹黄，将之作为评判螃蟹是否肥美的标准；而美国人则对蟹肉情有独钟，追求大快朵颐的快感；日本人拆蟹精细入微；威尼斯人却宁愿花时间静待能直接整只吃蟹的时机。

单 词:	yòurén 诱 人	fàngyǎn 放 眼	jiǒngyì 迥 异	húnshēnxièshù 浑 身 解 数
	zhāopái 招 牌	jīnghuá 精 华	tūxiǎn 凸 显	fēngyú 丰 腴
	yànxí 宴 席	jīngyíng 晶 莹	tītòu 剔 透	hānchànglínlí 酣 畅 淋 漓
	fēngmǐ 风 靡	qīxī 栖 息	jiēmì 揭 秘	zhāngxiǎn 彰 显

讨论：1. 请介绍一种螃蟹的烹饪方法。

2. 一般在什么季节吃螃蟹最好？

源新闻：<http://www.chinanews.com/y1/2020/05-03/9174582.shtml>

音声 URL：<http://ttn.co.jp/sound/text/1397n754.m4a>