

从

曾祖宗 蟹人王

到

王宝和的前世今生

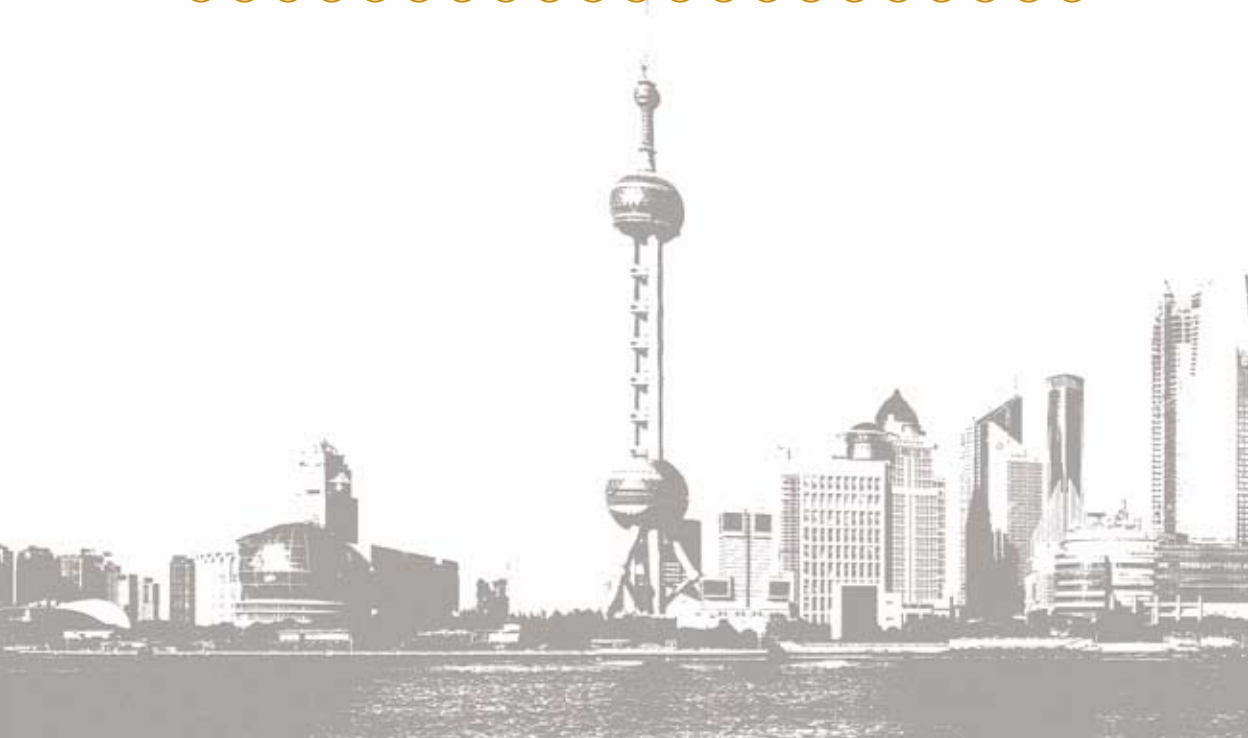
江礼暘
王俪霏
朱苹



目

录

蟹八件	25
不宜食用部位	24
蟹不宜与以下食物同食	23
品蟹禁忌	23
品蟹	23
煮蟹	22
洗蟹	22
如何储存大闸蟹?	22
如何选用大闸蟹?	22
蟹痴	19
咏蟹	16
蟹等蟹级	14
蟹名	13
蟹大王王宝和	12
酒祖宗新升帐	10
创业沪上小东门	8
酒祖宗王宝和	7
几千年来中国酒	6
酒大王王宝和	6
从酒祖宗到蟹大王	5
序：调和鼎鼐江南味	1





跋：强劲的实力

王宝和二北京旗舰店简介

王宝和酒家简介

王宝和大酒店简介

上海大酒店简介

王宝和大酒店有限公司简介

蟹醋蟹酒姜茶

王宝和特色蟹形酥

蟹粉小馄饨

蟹壳黄

蟹粉小笼

蟹腿虾球

蟹膏银皮雪

蟹粉鱼翅

蟹油东星斑

鲍脯豆腐

蟹酿橙

佛手托天

蟹粉豆腐

蟹黄牡丹虾

菊花对蟹形

醉蟹

王宝和蟹宴

28 30 31 31 32 32 33 34 35 35 35 36 36 36 37 37 39 40 42 44 46 48 50





调和鼎鼐江南味

——感悟王宝和蟹文化

文：王龙根

清乾隆九年（公元 1744 年）上海小东门咸瓜街开出一家名叫王宝和的酒馆。这可不是今天的 Hotel，而是烫一壶太雕“慢笃”的小酒馆。咸丰二年（公元 1852 年）迁至今天的南京路山西路一带。1936 年迁至福州路浙江路口现址。

光绪三十四年（公元 1904 年）王宝和的兄弟店王裕和开业，就是后来迁至福建中路的新建酒店。

但是，当年始创业的老王宝和人，包括我们这些后来者，都没想到，那家名叫王宝和的小酒馆，通过与市烟草集团的合作，如今发展成摩天大楼“王宝和大酒店”和并排的“上海大酒店”。这首先当然是历史发展的大潮流所致，但也不能否认 200 多年来，一代代王宝和人的努力，更是得益于绵绵不绝的“酒祖宗，蟹大王”深厚的文化积淀。

“王宝和”三字，对于我还有亲切的回忆。我祖籍绍兴，父亲自小从绍兴出来，10 多岁就进王宝和“学生意”（当学徒），在王宝和当厨师，一直工作几十年，直至在王宝和退休。我又接着进王宝和工作，从基层做起，虽然后来变换了工作单位，却从未离开过商业工作岗位。几十年来，我的眼睛里看着王宝和的种种细微变化，耳朵里听到王宝和样样好消息。每当蟹季，王宝和门口那个巨型“大闸蟹”用灯泡做的眼睛一闪一闪，也仿佛在我心头闪亮。可以毫不夸张地说，父亲和我两代人，作为王宝和 267 年发展史上两个小小点，见证了王宝和从“酒祖宗”到“蟹大王”的历史。每思至此，怎不叫我心潮澎湃，感慨万千！

王宝和为什么会有“酒祖宗、蟹大王”的盛誉？因为这二者是绝配。黄酒能去腥、增香，又不像烧酒那样刚烈。黄酒非常醇和，喝一点真是通体舒泰。再说，性寒味咸的大闸蟹，配以性温味辛甘的黄酒，能温通气血，补血舒筋，健身通络。这也正合了中国人药食同源、服食补养的膳食准则。

王宝和的大闸蟹来自阳澄湖等地，品质非常好。除了剥食外，还有许多蟹肴，将大闸蟹的各个部位，演绎得淋漓尽致。故王宝和的蟹肴，另有一功。而上海的“全蟹宴”也是自王宝和始，中外美食家，都能为之作证。

酒祖宗，蟹大王，其实就是锦绣江南“饭稻羹鱼”，富庶而又精致生活的写照。而每年的“九雌十雄”时节，也正是五谷丰登的金秋。喝一杯自酿的醇酒，慢慢剥食一对大闸蟹，这是江南父老此时此刻洋溢着幸福之情的根源。

通达为“王”，风物为“宝”，平正为“和”，王宝和的“宝”，既是渐入佳境的有形资产，更是深厚浓醇的酒文化、蟹文化。

上海新世界（集团）有限公司 董事长

王龙根





九月秋風正
重陽美酒紅
醉忘何忘月
風清再相聚
酒旗第店一

元觴丁亥冬日王寶和大酒莊
王寶和





从酒祖宗到蟹大王

——王宝和的前世今生

每到菊黄蟹肥时，江南，天空中仿佛都漂浮着鲜美的蟹香与酒香。每年的这个季节，讲究精致生活的上海人，总要仔细品尝或者痛痛快快地吃上几次大闸蟹，谓之曰“蟹季”。吃蟹的地方当然不少，有车族还可自驾到阳澄湖去吃蟹，也有买上几斤蟹，自家煮了，全家围在一起“持螯赏菊”，亦算对得起这金色的秋天，饱了口福……

不过，蟹是性寒之物，吃时除了“泼醋擂姜”之外，最好也视自己的酒量，喝几盅酹酹的黄酒。蟹配黄酒，无论从性和味方面，都是“知己”，都是“绝配”。如果问享受“掰掰蟹脚”、“咪咪老酒（黄酒）”的最佳选择，老上海会不假思索地回答：“王宝和！”。享有“酒祖宗，蟹大王”美誉的王宝和，其实就是上海的一张“中华饮食文化”的珍贵名片！如今王宝和在上海，除了一家酒家，还有两幢大酒店——王宝和大酒店和上海大酒店。在北京也开出王宝和 1744 旗舰店，还有王宝和酒业。而在 267 年前，即清乾隆九年（公元 1744 年），“王宝和”只是一个自己酿酒的黄酒作坊和“曲尺柜台”的小酒馆。且让我们先来看一看王宝和这位“酒祖宗”的前世今生。



和宝王大王酒

几千年来中国酒

在中国的传统饮食文化中，酒文化是一支独放异彩的奇葩。千百年来，沿习成俗，至今仍有“无酒不成席”的说法。从某种意义上，反映出古人对酒的实际体验。一是酒本身的物质属性，二是饮酒能给人以精神满足的特点。这两种体验，成了酒文化的特质。

关于中国酒的起源自古以来研究家们各持己见众说纷纭晋人江统著《酒诰》所述：“酒之所兴……有饭不尽，委余空桑，郁积成味，久蓄气芳。本出于此，不由奇方。”在距今六、七千年的北京昌平区雪山村新石器时代文化遗址和浙江余姚河姆渡文化遗址发掘中，都发现盃（冲酒、烫酒的器具）等酒具，可窥见我国酿酒或可上溯至八、九千年乃至万年之前。

黄酒是我国民族的传统饮用酒，大约于 2500 年前的战国时代就开始生产。尤其酒乡绍兴，据地质研究表明，形成于距今 10 至 14 亿年前的华夏古陆与大陆板块的碰撞挤压，使绍兴水源融入丰富的铁、铜、锌、银、金、锶、钼等微量元素。它们在制酒过程中，起到独特的作用，并对绍兴酒质量产生积极的影响，从而使绍兴黄酒体现出甘醇隽永的特性。故此，清代诗人袁枚曾赞美：“绍兴酒如清官廉吏，不参一毫假，而其味方真。”正因为绍兴是黄酒的王国，所以目前王宝和酒业使用的双龙戏珠的包装就来源于绍兴“兰亭”碑亭的图腾。

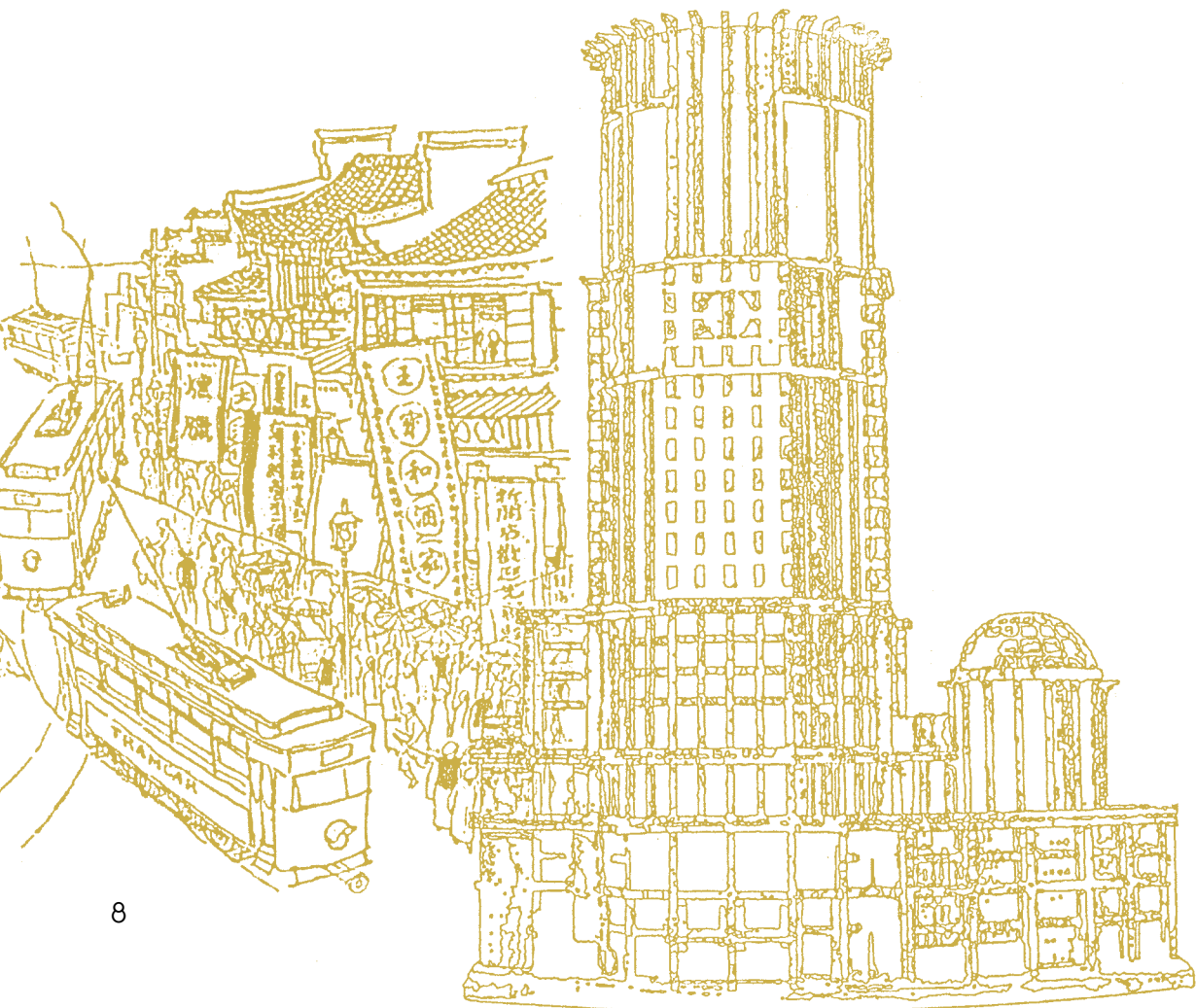
酒祖宗王宝和

乾隆九年(公元 1744 年),有一位名叫王桂臣的作坊主在绍兴东浦林头村开设王宝和作坊,可谓今之王宝和的雏形。以后又有周云集、刘宝裕、林万和、金功成、高长兴、善泰等作坊相继成立,东浦十里闻酒香。据《绍兴老酒简史》记载,近百年来酿酒数量最多的是东浦。该村 3000 多住户三分之一是酿酒的,故而有“夜市趋东浦,红灯酒户新”的诗句。当年的王宝和以专门生产绍兴陈年黄酒著称。据记载,清朝嘉庆县志就将绍兴黄酒列为十大名产品之一。在 1910 年的南洋劝业会上和 1915 年巴拿马赛会以及 1925 年西湖博览会等展览中,绍兴酒均获金牌和奖状。王宝和作坊继承了黄酒 2500 年来积累的酿酒工艺并有所创新,使得酿制的绍兴优质黄酒与众不同。首先是用料精心,每到秋末冬初开始进料,特选金坛、丹阳等地的上等新糯米和含矿物质多、水质厚的鉴湖水作原料。其次是制作精心,一般酿制黄酒需用 18 斗米 8 桶水,而王宝和坚持用 6 桶水再加 3 斗曲麦,经过 90 天的复式发酵后,形成醇和甘甜、软绵爽口、馥郁芬芳的格调,酒精度仅为 17 度。饮之有微醺之快而无醉酒之苦。王宝和新酒灌陶坛存放,封坛泥经太阳晒透后炼拌,以苍糠增加强度,可承受 1000 多公斤的压力,封坛贮藏时间一般为 10 至 20 年。贮存的时间越久,醇酸的反应越完全,香味更加醇厚香郁。解放后,王宝和更是得到了有关部门的大力扶持。为了确保王宝和老酒的质量,当时的黄浦区酒类专卖管理局还特地组建了上海唯一的拼酒工场。拼酒师傅凭借着丰富的经验,根据酒的年份和酒味的特点,各取所长,列出配方,然后用看、闻、尝等方法,边操作、边鉴定,一直到拼制出富有特色,别具一格的色、香、味俱全的王宝和黄酒。对此,上海说唱表演艺术家黄永生唱到:“要吃黄酒王宝和,花雕、太雕过念(瘾)头!”两个多世纪以来,每当明月当空,菊花飘香时节,斟上一盅王宝和黄酒,面前有一盘王宝和大闸蟹,月圆,酒香,菊香和蟹香融为一体,几多诗意,几多憧憬,人们在此刻,享受着何等酣畅淋漓的乐趣!

创业沪上小东门

就在 1744 年当年，王桂臣之子王仁山在上海南市咸瓜街开设王宝和酒店。咸丰二年（公元 1852 年）迁至盆汤弄（今南京东路山西南路口）一带。这是上海最早的酒店之一，至今已有 267 年历史。因为酒质优良，服务周全，店堂里酒客盈门，生意兴隆。二十世纪初，其酿制的绍兴黄酒蜚声海内外。

1936 年王宝和酒店又迁至福州路浙江中路现址。其经营规模及档次都较前有明显提高，并改名为酒家。四坛“精忠岳传图”花雕在门扉一字排开，十分醒目。它比陶瓷烧制图案具有更高的艺术欣赏性，比一般的五彩装饰更加精巧细腻，突出浮雕形象的特色。这酒坛是当年绍兴鹅行街著名雕刻家朱阿源师傅彩绘的，足以显示王宝和在当时的排场和声望。



绍兴的王宝和作坊，精工细作。酿出的太雕、花雕、金波、玉液、善酿、香雪和加饭等绍兴优质黄酒，颇受人们青睐。一种名叫“长春酒”的太雕用玻璃瓶盛装。这在当时玻璃工业十分落后的年代，开瓶装黄酒之先河。200 多年来，王宝和黄酒香气浓郁，酒味醇和，浅酌慢饮，齿颊留香。

旧时文人在《食谱开篇》中有“宝和三镒老东明，全泰开后开同茂，言茂源专沽好绍兴。同宝泰花雕滋味厚，开坛香溢十年陈。大同只酿梨花白，恒裕京庄胜别人。”等句，在这么多著名酒馆中，王宝和是名列前茅的。王宝和第四代传人王奎夫自制的“奎酒”在当时的西湖博览会上得奖，这就是最好的佐证。

王宝和老酒名气越来越响。当年驻法大使顾维钧把王宝和老酒携至法国在筵席上供宾客饮用。一些影剧界、文艺界等社会名流纷至沓来。解放后，全国人大常委会副委员长叶飞曾慕名到王宝和酒家，对王宝和老酒的醇香柔和赞不绝口。祖籍绍兴的沪上书法大家胡问遂品尝王宝和老酒后，即兴挥毫“不醉无归”四个遒劲有力的大字，概括了王宝和老酒令人陶醉的独特魅力。



王宝和酒厂原址

酒祖宗新升帐

1994 年，上海王宝和酒家毅然杀了个“回马枪”，又重返绍兴城北斗门经济开发区，与前身是周云集酒厂的东风酒厂联营建成王宝和酒厂。酒厂毗邻沪甬高速公路，依山傍水，风光明媚，水陆交通便利。

1998 年王宝和酒厂转制为由上海烟草（集团）黄浦糖酒有限公司、王宝和酒家和绍兴县国资局共同投资的酒厂，占地 4.5 万平方米，装配有年产 6000 吨瓶酒的自动化灌装线，设备先进，技术力量雄厚，资金充裕，布局合理。同年，王宝和老酒被评为“上海最畅销商品”。

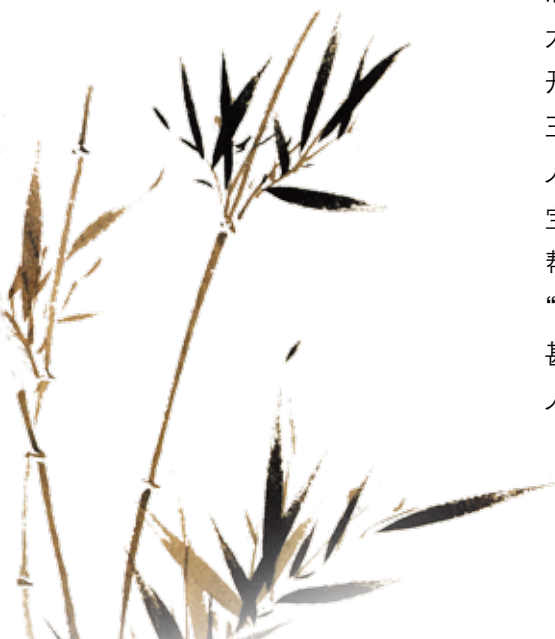
1999 年 9 月 28 日，上海王宝和大酒店有限公司开张营业，王宝和酒厂则推出了三色新包装的王宝和老酒。酒祖宗内“陈”外“新”，推陈出新。红色的为喜庆酒，专为喜庆宴席而酿制，烘托一份人生得意须尽欢的喜庆氛围；黄色的为蟹宴酒，专为蟹宴酿制，增添蟹宴的纯正鲜美，让人们尽情领略蟹文化的真谛；黑色的为极品酒，是以 30 年的老陈酒为根基，经潜心拼制而成，极具鉴赏收藏价值。“三色”老酒在上海销路很畅，在华联、联华两大超市的黄酒销售中更是独占鳌头。尤其是极品酒，引来了外国友人争相购买。历史进入到新世纪，消费者对饮食要求逐渐形成营养保健、低脂低热、绿色食品的模式。“吃”健康已成为一种潮流，追求食品的自然性已成为一种时尚。2004 年 8 月，王宝和采用五年或十年绍兴陈酒为基酒，辅以乌梅、枸杞、桑葚、蜂蜜等天然原料浸制，试制出了“王宝和”上海老酒，专供上海市场。该酒酒色清澈透亮，酒香清甜柔和，酒味绵爽甘醇。投放后，即在上海黄酒市场引起强烈反响，得到了消费者的追捧，从而提升了产品的市场覆盖率和占有率，进一步推进了“王宝和”老酒这一品牌的拓展。至此，经历了两个半世纪沉积的王宝和老酒名副其实地“越陈越香”了。



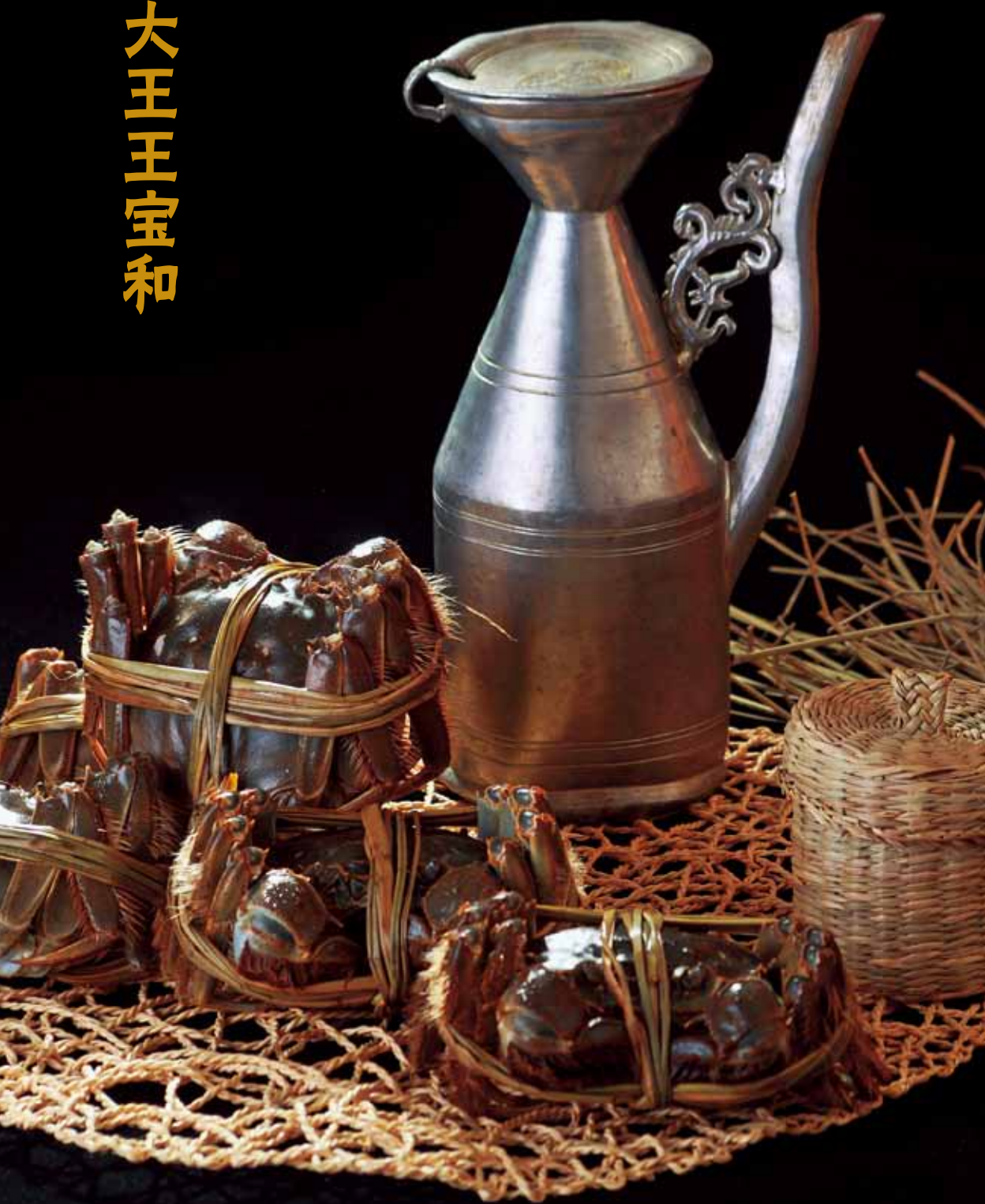
酒祖宗 蟹大王

王宝和酒家
丁巳年八月
王宝和

只有民族的才是世界的，王宝和黄酒不但远销日本、新加坡、马来西亚、澳大利亚、香港等国家和地区，更是在香港开设了特约经销店并拥有极高的知名度。王宝和黄酒是中国的国粹，更是王宝和人的骄傲和自豪。据老酒客回忆，当年王宝和酒家除供应绍兴黄酒外，还有宁绍帮菜肴，供酒客堂吃。每逢大闸蟹上市的“蟹季”乃至精美的蟹宴，同样名闻遐迩，甚至逐渐超过老酒的声望，华丽转身为人人称颂的“蟹大王”。



蟹大王王宝和



王宝和这个“蟹大王”里卖的不是海蟹，也不是一般的河蟹，而是名声显赫的“清水大闸蟹”。而这“大闸蟹”也是颇有讲究的噢！

蟹名

大闸蟹，学名“中华绒螯蟹”，属节肢动物门甲壳纲方蟹科动物，淡水蟹之一，分布于平原地区江河湖泊。

宋·傅肱《蟹谱》说：“蟹之为物，虽非登俎之贵，然见于经，引于传，著于子史，志于隐逸，歌咏于诗人，杂出于小说，皆有意谓焉。”这么无足轻重之物，能被经、传、子、史述及，被隐逸（逸闻轶事）收录，为诗人讴歌，为小说家演绎，绝非偶然。他还列举了蟹的许多别名及其来历：“蟹，水虫也，故字从虫。亦鱼属也，故古文从鱼作蟹（‘解’字下为‘鱼’）。以其外骨，则曰介士。以取其横行，则为螃蟹焉（螃蟹‘旁’）。以其行声，则曰‘郭索’。以其内空，则曰无肠。”

“中华绒螯蟹”为什么叫“大闸蟹”？原来，这跟捕捉蟹的工具有关。傅肱说：“今之采捕者，于大江浦间，承峻流，环纬帘而障之，其名曰簖……夜则燃火以照，咸附明而至焉。”用细竹编的捉蟹工具，叫“簖”（音断），也叫做沪。上海原本是个小渔村和晒盐场，用“簖”来捉蟹，所以也叫“沪”，后来也成为上海的简称。蟹有趋光性，见到光，顺着“簖”爬到顶上，掉下来，就被捉住了。这个“簖”，上海人也叫“闸”。故旧时小贩捉到蟹，上街叫卖：“闸蟹，闸蟹”。而夸自己的蟹大而肥，在“闸蟹”前加个“大”字，也许还拖着长音，叫“大——闸蟹”。久而久之，尽管不全是大的，也叫“大闸蟹”了。



蟹等蟹级

中华绒螯蟹在我国的长江、辽河、瓯江都广泛分布。其中以长江水系产量最大，质量最好。蟹在长江近海口产苗，长成幼蟹之后逆江洄游。严格地说，大闸蟹专指长江水系的中华绒螯蟹。民初北京四大名医之一的施今墨是个嗜蟹之人。他每年深秋必要南下一次。“醉翁之意不在酒”，他借行医之名，啖蟹尽兴。他对蟹的见识很深，将各地的蟹分为六等：一等为湖蟹、二等为江蟹、三等为河蟹、四等为溪蟹、五等为沟蟹、六等为海蟹。有专家认为，在一等即湖蟹中，如今可分为三级。那就是：超级蟹，种好，蟹苗纯正。特级蟹，除蟹苗纯正外，还要湖好，生长环境相当适宜，水草茂盛，水质清纯。顶级蟹，在种好、湖好前提下，还要精心喂养。

长江水系的湖蟹，个体硕大，背甲呈青绿色或黄绿色，腹部为玉白色，步足（爪）趾节呈淡橘黄色，刚毛（毛）呈金黄色，膏脂丰满，即青背白肚，金爪黄毛。其蟹苗纯正，成熟蟹平均个重 209 克。瓯江水系河蟹，个体较小，背甲为深的青黑色，腹部为灰黄色或黄褐色（水锈色），步足趾节为灰黄色，刚毛呈灰黑或灰黄色。系蟹苗纯正，而经杂交者。成熟蟹平均个重 150 克。辽河水系河蟹，个体较小，体色仍很深，背甲呈拷蓝色或青黑色，其步足趾节和刚毛颜色与瓯江蟹相似，均重 100 克。

如今，人工养殖大大延长了大闸蟹的上市周期，大闸蟹一直能从中秋吃到春节。食客享用美味大闸蟹有三、四个月之久。难怪章太炎夫人汤国梨先生会发出这样的感叹：“不是阳澄蟹味好，此生何必住苏州！”

湖蟹虽美，但要挑出顶级之蟹确要独具慧眼，王宝和的大闸蟹之所以得到如此盛赞，这和她精心甄选的蟹不无关系。每年蟹季，酒店都派经验丰富的专家到定点的大闸蟹养殖基地选蟹，以保证选用的每一只蟹都是“土生土长”、有机、纯正。所有进入王宝和的大闸蟹必须经由专家亲手严格挑选。在水质优良的湖泊中，清水大闸蟹的喂养采用的是粟米、南瓜、活小鱼、蚬仔、螺仔等天然饲料代替人工饲料，保证其自然、安全、健康。王宝和的大闸蟹只只青背白肚、金爪黄毛、膏脂肥满、肢体健壮。



咏蟹

大闸蟹的味美，自古以来，多少诗人、墨客在持螯举觞之际，咏诗作词，感慨此天生之尤物。唐代诗仙李白说：“蟹螯即金液，糟丘是蓬莱，且须饮美酒，乘月醉高台”。还有人直言：“未识阳澄愧对目，不食螃蟹辜负腹”。宋代的张耒的“遥知涟水蟹，九月已经霜。巨实黄金重，蟹肥白玉香”足让人垂涎欲滴。南宋陆游则快人快语：“蟹肥暂擘、馋涎堕，酒绿初倾老眼明”，刚动手擘开肥蟹时，馋得口水淌下来。而持螯把酒，昏花的老眼也亮起来了。



《菊酒图》

——曹简楼

清代大文学家，大戏曲家，大美食家李渔特别钟情于大闸蟹，他说：“蟹之鲜而肥，甘而膩，白似玉而黄似金，已达色香味三者之至极，更无一物可以上之。”

说家曹雪芹名著《红楼梦》第三十八回《林潇湘魁夺菊花诗，薛蘅芜讽和螃蟹咏》中，更借贾宝玉之笔写出：“持螯更喜桂阴凉，泼醋搗姜兴欲狂。饕餮王孙应有酒，横行公子竟无肠！脐间积冷馋忘忌，指上沾腥洗尚香。原为世人美口腹，坡仙曾笑一生忙。”又借林黛玉笔写出千古绝唱：“铁甲长戈死未忘，堆盘色相喜先尝。螯封嫩玉双双满，壳凸红脂块块香。多肉更怜卿八足，助情谁劝我千觞？对兹佳品酬佳节，桂拂清风菊带霜。”还借薛宝钗之笔写出警世之言：“桂霭桐阴坐举觞，长安涎口盼重阳。眼前道路无经纬，皮里春秋空黑黄。酒未涤腥还用菊，性防积冷定须姜。于今落釜成何益？月浦空余禾黍香。”真把蟹性、蟹味、蟹忌及时令、环境对食蟹的陪衬表现得淋漓尽致。



——韩敏



《太湖金秋图》

——陆一飞，蔡天雄，车鹏飞



——杨正新



《接天莲叶》
——韩天衡，杨正新，张迪平



——杨正新



——陈佩秋



著名书法家陈佩秋在王宝和挥毫泼墨

蟹痴

李渔也许可算是天下第一蟹痴。他在《闲情偶记卷五·饮馔部》中说：予于饮食之美，无一物不能言之，且无一物不穷其想象，竭其幽渺而言之；独于蟹螯一物，心能嗜之，口能甘心，无论终身一日皆不能忘之，至其可嗜、可甘与不可忘之故，则绝口不能形容之。此一事一物也者，在我则为饮食中之痴情，在彼则为天地间之怪物矣。予嗜此

一生。每岁于蟹之未出时，即储钱以待；因家人笑予以蟹为命，即自呼其钱为“买命钱”。自初出之日始，至告竣之日止，未尝虚负一夕，缺陷一时。同人知予癖蟹，召者饷者，皆于此日，予因呼九月、十月为“蟹秋”。虑其易尽而难继，又命家人涤瓮酿酒，以备糟之醉之用。糟名“蟹糟”，酒名“蟹酿”，瓮名“蟹甃”。向有一婢勤于事蟹，即易其名为“蟹奴”，今亡之矣。蟹乎！蟹乎！汝于吾之一生，殆相终始者乎！所不能为汝生色者，未尝于有螃蟹无监州处作郡，出俸钱以供大嚼，仅以悭囊易汝。即使日购百筐，除供客外，与五十口家人分食，然则入予腹者有几何哉？蟹乎！蟹乎！吾终有愧于汝矣。馋蟹，爱蟹，痴蟹至此，或可算空前绝后之人。不过，“味之于口，有同嗜焉”。王宝和从酒祖宗到蟹大王，在每年的“九雌十雄”时节，引得多少饕客前来煞馋，当是有目共睹。在漫长的岁月中，著名电影演员韩兰根、殷秀岑等经常光临。名医石筱山、陈小宝和顾筱岩等每月都要前往聚餐。大教育家蔡元培先生曾在“蟹秋”邀请七、八位好友，到王宝和要了30多只大闸蟹，并点了豆苗虾仁、荠菜鸡片、绍兴小炒、干菜肉等佳肴，以及脍炙人口的王宝和老酒，登楼持螯赏菊。全国人大常委会副委员长叶飞、吴阶平，闻名世界的船大王包玉刚以及著名书画家朱屺瞻、唐云、谢稚柳、胡文遂等曾光临过。泰国王族、司法代表团团长一行光顾后，赞不绝口。一批日本朋友品尝后余兴不尽，接连几次登门。一些港澳同胞闻讯后，还专程赴沪以饱“口福”。2000年王宝和大酒店、王宝和酒家曾与上海食文化研究会和上海画院共同举办了“蟹文化研究会暨书画笔会”、“中日蟹文化交流论坛”等蟹文化交流活动。期间，邀请了多位国内外知名的画家、书法家陈佩秋、施大畏、韩敏、蔡天雄、杨正兴等与日本友人共同品鉴王宝和蟹宴，研讨中国蟹宴文化，在弘扬民族饮食文化的同时也很好促进了各国美食文化交流，为中国蟹宴走向世界做出了积极的贡献。

宝塚主演及主创人员
在王宝和合影留念



公司领导与日本宝塚歌舞团主演亲切合影



一 味 真

日本前首相小泉品蟹宴后
欣然为王宝和题词“一味真”



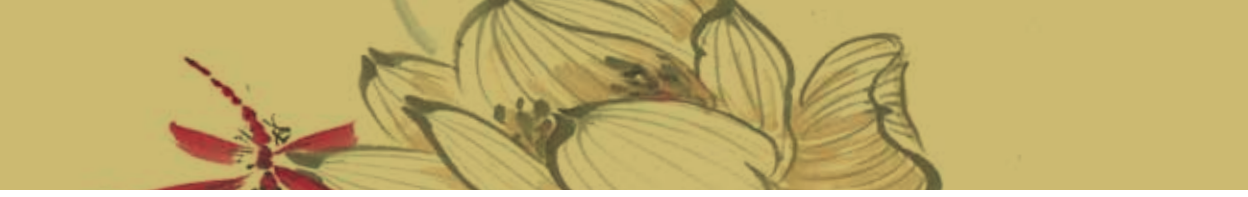
2001年10月22日，APEC会议结束后，日本首相小泉纯一郎主动提出要到王宝和大酒店品尝蟹宴，宴毕兴致勃勃地与酒店工作人员合影留念，还欣然命笔，书写了“一味真”三个大字。

2002年9月，日本宝塚歌舞团访沪演出。晚上一下戏，姑娘们马不停蹄赶回下榻的王宝和大酒店，享用酒店为她们精心准备的全套蟹宴。为了做好这餐蟹宴，王宝和专赴阳澄湖，从2万多只大闸蟹中，精选了100多只。姑娘们在工作人员手把手指点下，掰下蟹脚，剥开蟹盖，一面细细品尝，一面喝着王宝和特制的黄酒，尽情享受人间美味。

2010年上海世博会期间，“王宝和”作为中华老字号被选中入驻世博园，以“中华美食·王宝和蟹宴”款待各国嘉宾。各国嘉宾在品尝了蟹宴后都给予了极高的赞誉。国际世博组织秘书长洛赛泰斯更是在品过王宝和蟹宴之后连声称赞：“王宝和的菜肴是一流的、服务是一流的”，并愉快地与公司领导们合影留念。



公司领导与国际世博组织秘书长洛赛泰斯等嘉宾愉快地合影留念



如何选用大闸蟹？

- 一算：“九月团脐十月尖”。农历九月宜食雌蟹，黄多肉厚；农历十月宜食雄蟹，膏满肉坚。
- 二掂：重的肥壮，轻的肉少。
- 三看：选老蟹弃嫩蟹。老蟹黑里透青带光，外表没有杂泥，脚毛又长又挺，体厚坚实，肚皮呈铁斑色，蟹脚坚硬；如肚皮发亮，就是嫩蟹。
- 四触：触一下眼睛，大蟹钳应反应迅速；拉一下脚，应立即缩回。
- 五翻：把蟹身翻倒，肚皮朝天，能敏捷翻转的是好蟹。
- 六放：把蟹放在地上，能迅速爬行的是健壮的蟹。

如何储存大闸蟹？

大闸蟹是鲜活水产品，离水后储存时间较短，所购大闸蟹应在三天左右的时间吃完。储存比较简单，选活力旺盛的大闸蟹，把大闸蟹的脚和大钳捆起来以减少大闸蟹体力消耗，然后放在冰箱的冷藏柜里，盖上湿毛巾即可。

蟹在家中不得在水中放养，以免将蟹闷死。

最好把蟹捆扎紧，这样即不容易把蟹脚的肉质爬空，又可以保持蟹肉质的丰满。

在家中最好将蟹存放在冰箱中保鲜，不可放在冷冻室中，以免冻死。

洗蟹

食蟹至关重要的第一步是“洗蟹”，王宝和的蟹之所以与众不同，秘密来自于独特的洗蟹工艺。所有的大闸蟹从湖里抓上来后必须经过专业的清洗，只有这样才能使蟹的口感更加鲜美。王宝和洗蟹一般需要4个小时的水池过滤、打泵、蟹吐泥等过程，从而使其彻底吐尽体内浊物并能减少蟹的腥味。

煮蟹

将活蟹变成熟蟹，蒸好，还是煮好？各人有各人的说法。王宝和的蟹是煮的，因为煮不但比蒸好吃还能让大闸蟹受热均匀易熟。其煮法更是与众不同，至今仍保留着最早的传统。绑蟹的绳子是用特殊的香草制成的，煮时放入内含十几种食材的料包，不但可以祛寒去腥，更能让蟹肉的质地更加鲜美、细嫩，煮还可以令蟹壳更为洁净。煮蟹的步骤如下：冷水锅中放入料包，大火烧煮。煮至20—30℃水温时，放入扎好的蟹。蟹和水同滚时，三、四两的蟹再煮15分钟，五两及以上的蟹再煮二十分钟即可。

品蟹

大闸蟹是至味，品蟹是人在美食领域里最高享受之一。然而并非所有的蟹都可以吃，那么怎样才能科学营养的品尝这肥美明艳、令人垂涎欲滴的至味尤物呢？

品蟹禁忌

死蟹是不能吃的。当大闸蟹垂死或已死时，蟹体内的蛋白质会分解，产生一种叫组胺的有毒物质。随着死亡时间的延长，蟹体积累的组胺越来越多。即便煮熟，这种毒素也不易被破坏。因此，千万不要吃死蟹。当然，您在王宝和品蟹，绝对不会发生死蟹上桌的事情。在选蟹、洗蟹、煮蟹的过程中，工作人员反复、多次进行检查，彻底杜绝了这类事故发生。

孕妇和小孩也可以吃大闸蟹，但一定要注意适量。吃大闸蟹蘸姜末和醋，可祛大闸蟹的寒气，避免身体的不适。吃后最好喝杯性热的红糖姜茶解寒。

特定人群对食蟹有禁忌。脾胃虚寒者应尽量少吃大闸蟹，以免腹痛，腹泻。吃时，一定要蘸姜醋汁祛寒。伤风、发热、胃病、腹泻者不宜吃大闸蟹，否则会加剧病情。高血压、冠心病、动脉硬化患者，少食或遵医嘱食用蟹黄、蟹膏，以免胆固醇增高。

蟹不宜与以下食物同食

蟹与柿：《饮膳正要》：“柿、梨不可与蟹同食”。从食物药性看，柿、蟹皆为性寒之物，二者同食，寒凉伤脾胃，体质虚寒者尤应忌之；柿中含鞣酸，蟹肉富含蛋白，二者相遇，凝固为鞣酸蛋白，不易消化且妨碍消化功能。使食物滞留于肠内发酵，会出现呕吐、腹痛、腹泻等食物中毒现象。

蟹与梨：梨味甘微酸性寒，陶弘景《名医别录》云：“梨性冷利，多食损人，故俗谓之快果。”又，民间有食梨喝开水，可致腹泻之说。由于梨性寒冷，蟹亦冷利，二者同食，伤人肠胃。

蟹与花生仁：花生仁性味甘平，脂肪含量高达45%，油腻之物遇冷利之物易致腹泻，故蟹与花生仁不宜同时进食，肠胃虚弱之人，尤应忌之。

蟹与泥鳅：《本草纲目》云：“泥鳅甘平无毒，能暖中益气，治消渴饮水，阳事不起。”可见性温补，而蟹性冷利，功能与此相反，故二者不宜同吃，其生化反应亦不利于人体。

蟹与茶水：茶水里同样含有大量鞣酸，和螃蟹不与柿子同吃的道理一样。因此，吃蟹时和吃蟹后1小时内最好不要饮茶水。

蟹与冷饮：螃蟹本身性寒，如果再与冷饮同食，会加重胃寒的情况，导致腹泻。

蟹与啤酒（特别是冰啤）：大闸蟹和啤酒都是性寒的食物，若是同时享用，极易引起腹泻。

蟹要趁热吃。先吃易冷的钳、爪。这时，蟹盖尚未揭开，热气不会跑掉。将蟹爪剪成三段，用工具将肉捅出。吃蟹本事大的朋友，还会用爪尖捅出较粗大的爪中的肉。或者两头关节剪去后，也可用嘴吸出。将蟹钳剪成三段，最前端的向相反方向掰开，慢慢将钳中之肉剔出。

不宜食用部位



①蟹腮：蟹的呼吸器官，里面很脏。打开蟹壳后首先去除。



②蟹肠：里面有蟹的排泄物。



③蟹胃：蟹黄里的三角包儿。同蟹肠一样，有蟹的排泄物。



④蟹心：也叫蟹六角板。在蟹黄中呈六角形。

有害之物去除了，可以放心细细品尝。可用蟹针将肉仔细剔出，细品各部位肉的细微区别。

蟹八件

时下品蟹，一般会使用两件或三件工具，即剪子、蟹针（一头针，一头匙），或再加一把钳子，也有将剪、钳功能做在一起的工具。

但明清时代，达官贵人，盐商富豪，文人雅士，品蟹时为增加享受和乐趣的程度，也有用更多的工具，一般为八件，俗称“蟹八件”。据说，明代初创的“蟹八件”为：锤、镊、钳、铲、匙、叉、刮、针，亦即腰圆锤、小方桌、镊子、长柄斧、调羹、长柄叉、刮片、针八件。从明代到清代，一直到民初，在此基础上，又精简为三件，即鼎、签子、锤。也有四件、六件、十件、十二件的，最多为六十四件。“蟹八件”一般用铜制作，考究的则用白银。因为黄金虽贵，但硬度不及银，铜又易污染食物，银最合适。其工艺也极为精巧，刮具有点像宝剑，匙具有点像书桌上的水盂，盛蟹肉的是三足鼎立的爵。这些食蟹工具，又都配有圆形或荷叶形的盘，盘底下有雕成龙形的三足。





第一步，用蟹剪从后到前将蟹腿剪下。注意应避开关节部分，而从关节稍微靠前一点的地方下剪。



第二步，用蟹针将腿肉顶出，放在蟹碗里，舀点姜醋食之。



第三步，用蟹锤将放在蟹桌上的蟹螯轻轻敲松，剥开蟹壳用蟹针挑出其中的蟹肉即可。



第四步，用蟹锤对准蟹壳四周侧面轻轻敲打，将壳敲松。



第五步，以蟹铲挑开已经敲松的蟹壳。经过敲打之后蟹肉、蟹膏完全与蟹壳脱离，很容易操作。



第六步，用蟹勺将白色的蟹膏集中起来，就可以吃了。



“蟹八件”的使用，让人们对大闸蟹的征服感得到充分的满足。千年之前，大闸蟹作为“夹人虫”，既破坏庄稼和生态环境，又夹人、伤人，是“第一个尝蟹的人”（传说是巴解）以吃蟹的实践证明可以捕捉，并将之作为美食吃掉。

如今当我们在王宝和细细品蟹时，不但又重温了祖先的这种食蟹快感，更彰显了我们今天生活的精致与幸福。



王宝和蟹宴

说到王宝和蟹宴，就不得不提起这位蟹宴的第三代传人——上海王宝和大酒店有限公司的行政总厨王浩，自 1981 年进入王宝和以来，他一直秉承着几代人的不懈追求，致力于淮扬菜和蟹菜的创新与持续发展，历经 30 年岁月风雨的洗礼，王浩和他的厨师团队已使王宝和蟹宴成为上海乃至港、澳、台及海外食客食蟹的必选。王浩主理的王宝和蟹宴究竟有多美味？或许下面这份重量级的宾客名单就可以佐证：上海世博会期间，王浩亲自为入住上海大酒店的香港特首曾荫权烹制了精致的蟹菜，赢得特首及夫人的高度赞扬；不仅如此，日本首相，多国领事馆官员，海内外各界知名人士也纷纷慕名而来，如诺贝尔奖得主杨振宁、李政道、演艺明星成龙、赵雅芝、甄子丹、孙燕姿、张智霖、林熙蕾、张卫健、安在旭（韩国）、宝塚歌舞剧团月组和宙组的全体演员（日本）等，都前来品尝堪称一绝的王宝和蟹宴。





醉蟹

酒香四溢的醉蟹堪称美食一绝，这是道将“酒祖宗”和“蟹大王”结合得天衣无缝的前菜。王宝和的醉蟹大小匀称，均为雌蟹。醉卤中除了上等花雕外，还有高粱酒，以及盐、糖、陈皮、葱结、生姜，还有其他秘制调料。如此舍得用好料，故一开蟹盖，让人一下子就陶醉在美酒蟹馐之中，鲜嫩的蟹黄明亮剔透，不只是蟹变成了酒的俘虏，人也被沉香的醉蟹所臣服，淋漓着醉卤的蟹肉使好味道在味蕾渐渐弥漫……数百年来，此道名菜，一直是蟹迷食蟹的前菜。



菊花对蟹形

这是一道功夫极深的招牌菜。将蟹肉、蟹黄细细剥出后，再一一拼接还原蟹形，色、香、味、形俱佳。食客就可以不费力地完整享受蟹肉、蟹黄、蟹膏、蟹腿、蟹钳的美味。这道菜的精华在于味道鲜美、肉质细腻、营养丰富。富含：优质蛋白、优质脂肪、钙、磷、铁、核黄素、10余种游离氨基酸等。品时再配以特吊的精制调料，使蟹的鲜美发挥到了极致，真是美不胜收。



蟹黄牡丹虾

炉火纯青的刀工将整只明虾雕饰成百媚妖娆的牡丹花朵。最难得、最珍贵的是每只大闸蟹只有一点点蟹油，故此菜不但形美，味更佳。由于虾是由蟹油低温制成，营养物质被完好的保留，虾的底味中透着蟹的鲜美，绵香爽滑、肉质细嫩，造型栩栩如生，让人久久不忍下箸。



蟹粉豆腐

清代大文学家、大美食家袁枚主张：“有味者使之出，无味者使之入”，用在王宝和这道蟹粉菜上最恰当。拆蟹专员现拆蟹的肉、腿、钳各部位的蟹粉以及蟹黄、蟹膏，并和豆腐共烹，有味的蟹粉和无味的豆腐如胶似漆的完美结合，使味蕾享受达到极致，唇齿间难以散尽的鲜香令人叹服。



除了上述这么多传统的王宝和佳肴之外，行政总厨王浩，带领他的团队，又研发了许多口味为之一新的创新菜。其中——

佛手托天

这是一道官燕和蟹钳“强强联手”的佳肴。官燕的常规吃法一般都是以甜口为主，而王宝和的这道创新菜却是打破常规，以咸口入味，上等官燕自然发制，用鸡汤炖好后，上放完整剥出的蟹钳五个，犹如如来的佛手，托住一片天。舀一勺进口，蟹鲜燕糯，好味无限，令人啧啧称奇。此菜的不同之处在于燕窝性平味甘，有养阴润燥，补中益气，益肾生精，健脾养血之功效。大闸蟹性寒味咸，有清热散血，续筋接骨，通经络，解热毒，滋肝阴，补骨髓之功效。燕窝和大闸蟹相结合，营养可以互补，蟹迷食后无不赞不绝口，席席必点。



蟹酿橙

这是一道南宋宫廷菜。据《武林旧事》记载，皇后归省时皇帝赐筵十四盏的第八盏就是“蟹酿橙”。但王宝和对此菜有自己新的诠释。将橙削开一个圆盖后，挖去橙瓤，放入蟹粉，再滴一两滴柠檬汁，故不再加醋，以免夺蟹味。如此改良，比清炒蟹粉少油。此橙用铝箔包好，另将菊花和黄酒加在橙底，然后进蒸箱蒸。明香、暗香两面“夹攻”，此菜鲜得不得了。这一诠释，赋予“蟹酿橙”新意无限。



鲍脯豆腐



一个可以加热的陶盅内，放了蟹粉和豆腐，上面还有几片鲍鱼，而这鲍片，用的是上好的干鲍发制，非常有嚼劲，又没有硬韧感。真是色、香、味、形、质、器俱佳。豆腐为补益清热养生之物，食之，可补中益气、清热润燥、生津止渴、清洁肠胃。而鲍脯则富含丰富的蛋白质、钙、铁、碘、维生素 A 等营养素。此菜不但味道鲜美，更具有极高的滋阴、清热、益精、明目、养血、柔肝的养身功效。



蟹油东星斑

米汤是烧饭时，将多余的汤汁舀出来而成。滚烫的米汤将切得绝薄的东星斑余热，加上蟹粉和一点点珍贵撷取的蟹油，汤醇味醇，完全是蟹和东星斑的原味。滋补肝肾、延年益寿的东星斑多自然生长于 100 米以下的深海，污染极少，此道菜不仅具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇的特点，肉质也相当有咬劲，且易消化、吸收。是王宝和蟹宴中的一道珍品菜肴。



蟹粉鱼翅

蟹粉和鱼翅，都是高档食材。而蟹粉是有味之物，鱼翅是无味之物，要让有味之物出味，而无味之物入味，就是这道佳肴的关键。高厨将鱼翅先用顶汤（火腿、老母鸡等吊汤）煨好，使之软而不烂，糯而骨脆，然后将现拆蟹粉和煨好的鱼翅在高汤中同烩，这道菜色、香、味、形、质俱美。并有小炉子保温，配以蟹醋调味。一小匙入口，烫、鲜、糯、香一起袭来，常让人招架不住。真是极致享受。



蟹膏银皮雪

雄蟹的蟹膏是极其滋补的食材，而且每只雄蟹所取蟹膏也极为有限，4 两以上的雄蟹所提取的蟹膏方够一人份的用量。如此珍贵，如此滋补的蟹膏和粉皮同炒，并加入少许咸菜皮根（要嫩而不含“筋”，方可选用），可起到吊出鲜香的画龙点睛作用。这道佳肴上桌，先闻其咸香，再品其糯、粘却又爽口的质感，同时体味汁水丰厚的感觉，蟹膏的绵腻口感被改善多多。通常一桌 10 人宴席，光这道蟹膏银皮雪，就要提取 30--40 只正宗清水雄蟹的蟹膏，品质之高令人啧啧赞叹。





蟹腿虾球

王宝和拆蟹专员在拆蟹粉时，将蟹腿肉和蟹钳肉完整拆出，其中蟹腿肉和龙虾球共烹，就成了一道新菜——蟹腿虾球。这道菜是“炒虾蟹”的升级版，食客在赏味时细细咀嚼，蟹肉和虾肉无论纤维，还是滋味都有细微差别。蟹腿肉直丝，较细嫩，而龙虾肉质稍嫌粗一些。王宝和这道佳肴使两种高档食材有了层次感，更加享受。

蟹粉小笼

小笼包（上海人叫“小笼馒头”）是上海的招牌点心，早已成功申遗。蟹粉小笼是小笼包家族中高档的成员。其特点是皮薄、馅多、汤足。小笼包当然是热食为好，而热食又要防止一口下去，鲜汤溅出。尤其是王宝和的蟹粉小笼，里面有珍贵的蟹粉，汤汁流失既可惜，又会弄脏衣服。故有诀窍曰：“轻轻提，慢慢移，先开‘窗’（在褶皱处咬一小口），后吸汤”。待汤吸得差不多了，再大口吃皮及蟹粉（或者蘸点醋），这才是完美的享受。王宝和的蟹粉小笼采用纯正的清水大闸蟹和品牌猪肉为馅，并用猪肉皮和老母鸡熬制皮冻，故馅味特别鲜。由于馒头薄皮用上等精白粉擀成，故有挟起不破皮，翻身不漏底，一咬满口馅，味鲜不油腻的特点。



蟹壳黄

这是一款因为形圆色黄似蟹壳而得名的小吃，其实是芝麻小烧饼。上海人嗜食蟹壳黄，又甜又咸，但都没有将蟹肉入馅的。王宝和的蟹壳黄的肉馅中，加入虾仁和蟹粉，使其成为名符其实的蟹壳黄。老吃客尝到王宝和的蟹壳黄，感到鲜香酥脆蟹味浓，享受多多，故有文客诗云：“未见饼家先闻香，入口酥皮纷纷下。蟹壳黄里有蟹粉，王宝和是真行家。”



蟹粉小馄饨

馄饨是江南一大特色小吃。旧时夜半，时有梆子笃笃响，石库门的亭子间会吊下一只竹篮，内有碗一只，钱若干。敲梆人放下担子，用劈柴（上海人叫“柴爿”）下一碗“柴爿馄饨”，这就是令老上海思念无限的小馄饨。时下上海售小馄饨的店不多，许多店的小馄饨，其品质不敢恭维。王宝和认真对待这一市井趣味浓浓的草根小吃，并结合自己的蟹文化，将其升级换代。精选优质猪骨熬汤，使汤清不油腻。馄饨皮子色白，吃口滑爽。馅心加入蟹粉，使其味更鲜。煮熟盛到碗里，隐约可见其中鲜红的肉馅，使之白里透红，加上碧绿的葱花，嫩黄的蛋皮丝，使人有时光倒错，经典重现之感。



王宝和特色蟹形酥

这款点心用上等小麦粉，加上起酥性较强的香猪油，经高温烘焙后，口感酥、松、脆。而其中有明虾仁、芦笋、嫩姜末等，加上精心熬制的蟹粉，用模子刻成蟹形，使之外形、内馅均是蟹，和其他精美蟹肴在一起，达到了“蟹始蟹终”的境界，真是美不胜收。





蟹是吃干净了，但手中蟹的余香却久久难以散去，令人不免稍感美中不足，这时王宝和独家配制的茉莉花加菊花的食蟹去腥洗手茶会一扫您的烦恼！

凡是领略过王宝和餐宴的食客无不对王宝和蟹宴配套的洗手茶流连、难忘。金黄色的茶汁琼液荡漾在精美的洗手盅中，上面若隐若现漂浮着几瓣嫩黄的菊花，赏心悦目。当您的手“融入”在洗手盅的瞬间，双手仿佛被暖暖、浓浓的深情裹住，看似简单平凡确极为独特的蟹宴洗手茶带给食客的是被精心呵护的幸福、浪漫与感动。

纵观王宝和的蟹宴，可用“一菜一格”来形容。与不少蟹粉菜“吃来吃去一个味”不同，王宝和蟹宴充分彰显大闸蟹各部位的本味，然后再搭配各种配料，形成一道道和谐的成菜。这是基于对食材的充分理解，让蟹味完整无缺地呈现在食客面前，成就了“蟹大王”的美名。

蟹醋蟹酒姜茶

蟹能健肾壮筋骨，但性大寒，要想健康地享用蟹的美味，最好备上小四样——醋、黄酒、姜茶、紫苏，对不少深谙品蟹之道的老食客来说，这小四样如同蟹八件一样必不可少。

姜，味辛性温，有发汗解表，健胃止呕，解毒之功效。当然也能去腥，提味。醋，味酸、苦，性温，有活血散瘀，开胃消食，消肿软坚，散瘀破结，解毒杀虫，治癰疗疮之功效。王宝和蟹宴蘸料所用之姜醋是独家秘方制作，与众不同，其所需之姜丝、姜末、姜汤、姜汁等原料，均为紫红色的嫩姜，汁水丰厚又不很辛辣，味道很好。而且蟹宴中每道菜所用蘸料不尽相同。譬如蟹钳肉就要用酸醋加甜醋混搭调制出来的姜醋汁更能提鲜，以臻极致美味的享受。

在王宝和品蟹宴，不能不喝王宝和的老酒，以期穿越时空，特享从酒祖宗到蟹大王的完美历史进程。王宝和有特制的“王宝和蟹宴酒”，专为蟹宴酿制，调味清甜甘醇，鲜爽柔和，在解腥增香的同时，增添蟹宴的鲜美，让您尽情领略蟹的美妙口味。

品完王宝和蟹宴，少不了再来一杯热气腾腾的姜茶，姜茶中放入少量紫苏。新鲜紫苏既是香草也是一种中药材，不但可辟去蟹的腥味，还可行气、宽中、散寒。姜茶温中暖胃、理气和中，可“中和”蟹的寒毒。这样，才算是为品尝秋蟹这道人间美味画上完美的句号，不辜负这曼妙的金秋！





王宝和大酒店有限公司简介

上海王宝和大酒店有限公司是由上海烟草集团有限责任公司、黄浦烟草糖酒有限公司、上海得强实业有限公司于 1998 年共同投资成立。目前旗下已有五星级上海大酒店、四星级王宝和大酒店、老字号王宝和酒家以及高端精品餐厅王宝和 1744 北京旗舰店。公司不仅具有始创于公元 1744 年老字号著名品牌——“王宝和”，更坐拥优越的城市中心地理位置。依托烟草集团的强大支持，公司多年来坚持走市场化道路，抓市场化运作，以专业的管理模式和周到的服务水准，受到众多海内外宾客的认可，其知名度和影响力不断扩大，实现了经济效益和社会效益双丰收，同时也坚守着“蟹王、酒宝、人和、一流”的经营和管理特色。

根据打造“一体化、综合型的旅游企业集团”的发展定位，上海王宝和大酒店有限公司将沿着“做实做精、做大做全、做强做优”的三步走战略不断发展、前行，以振兴民族品牌旅业为己任，将王宝和建设成为业主满意之业、客人倾心之地、员工自豪之所，成为国内一流、国际先进的多元化旅业集团。

地址：上海市九江路 501 号

邮编：200001

电话：86 21 53538888

传真：86 21 53965011





上海大酒店简介

上海大酒店是一家涉外五星级酒店，于 2009 年 9 月 28 日正式开业。位于上海市最繁华的外滩商务休闲圈内，与“中华第一街”南京东路步行街的中心地段——世纪广场毗邻，交通十分便利。酒店共 16 层，地下三层。外观稳重大气，设计风格独特，格调优雅高贵，装潢豪华惊艳。共拥有 353 间豪华客房，空间宽敞，风格典雅，营造出舒适、豪华、温馨的整体氛围。并配有沪上首屈一指的复式总统套房，使整个酒店更显华贵。六楼的行政俱乐部，独辟专享接待中心和行政餐厅、酒廊，提供定制私人礼宾服务、免费无线宽带接入、小型商务会议室等。在行政俱乐部的落地窗外，是一片堪称上海酒店中罕见的室内空中花园，让宾客在商务活动之余，摆脱都市喧嚣，亲近自然，享受清新宜人的感觉，同时也是私人派对或商务活动的绝佳之地。一楼大堂酒廊开阔的挑高空间，伴随着流淌的音乐，是商务会谈、亲友小憩的理想场所。环境优雅的咖啡厅除了每日提供自助早餐外，更在晚间供应美味超值的中西式自助晚餐，尽显上海都市的浪漫情调。二楼高档奢华的法餐厅，为宾客提供正宗的法式大餐和上选葡萄酒。金百合厅为米白色欧式风格，可接待各类高档中西式宴请。三楼宝粤轩配有零点餐厅及可分割式的贵宾包房，让宾客尽情品尝粤菜及本帮海派菜之精华，体验美食之艺术。



酒店的最大亮点便是悬浮于楼梯中央的椭圆形大宴会厅——上海厅，在夜间宛如明珠，晶莹剔透，是现代与经典的完美结合。

除了无柱式和 7 米超高空间的设计概念外，还配备最领先的高科技会议设备，七种可变色灯光以及遥控式追光灯可根据客人要求提供极具个性化的会场氛围。400 多平方米宽敞的序厅空间，加之两间不同设计风格的小宴会厅，成为各类商务会议和主题宴会的绝佳选择。另外，酒店的健身中心、室内游泳池、桌球房、桑拿按摩、美发沙龙、商务中心等一应俱全。在这里，宾客们可以享受到上海大酒店所带来的奢华入住体验。



地址：上海市九江路 505 号
电话：86 21 53538888
传真：86 21 63519999 邮编：200001
网址：www.grandcentralhotelsh.com
邮件：info@grandcentralhotelsh.com

王宝和大酒店简介

王宝和大酒店是一家涉外四星级商务酒店，位于上海繁华市中心，毗邻“中华第一街”南京东路步行街，尽占地理优势。酒店于 1999 年 9 月 28 日对外营业，并于 2011 年经过全面修缮，融合了先进的设计理念，形体雅致，气派非凡，整体面貌焕然一新。

酒店开业十余年来，秉承了 260 多年的“王宝和”品牌历史和老字号文化精髓，并以其绝佳的商务氛围、体贴周到的人性化服务以及“沪上品蟹第一家”的美誉，为四方宾客营造舒适温馨的入住体验和餐饮、娱乐享受。

酒店楼高 27 层，共有 313 间各式客房，均采用欧式现代化风格设计，豪华典雅，并设有无烟楼层客房。十楼的行政楼层独辟专享接待中心和行政餐厅、酒廊，提供定制私人礼宾服务、免费无线宽带接入、小型商务会议室等，使贵宾们尊享行政楼层所带来的愉悦体验。

位于酒店一楼的大堂酒吧设计典雅现代，悠扬的钢琴伴奏和宁静的气氛为往来宾客提供了商务洽谈及小憩之去处。二楼的雪茄吧，供应各种进口雪茄，是追求高贵生活的成功人士聚集地。每日 24 小时营业的咖啡厅，环境舒适，荟萃了亚洲及国际风味美食，独特的开放式厨房设计，为宾客精心烹制丰盛可口的菜肴。洋溢着浓郁中式古典风格的上海餐厅华丽气派，以淮扬菜及本帮海派菜为特色的中式佳肴定会让每位宾客流连忘返。

三楼全新开辟的豪华包房区，共有 16 间大小各异、装修精致的包房，并设有独立卫生间，可满足 5-20 人不等的高档宴请需求。在这里，宾客们可一年四季享受到用新鲜蟹料加以独特手法制作的“王宝和”系列招牌蟹菜，也可细细品味由酒店著名主厨主理的精致淮扬菜以及海派菜。位于五楼的宝和厅豪华气派，整个大厅可容纳 300 人以上的宴请，周边的 6 间风格一致的小宴会厅，高档典雅。六楼多功能会议厅专为满足 20 到 250 人不等的会务需求。七楼金叶厅可容纳 23 桌的宴会，另有 3 间大小各异的小宴会厅可作会议和宴请之用。

四楼的娱乐休闲中心采用现代化装潢设计，尽显奢华的格调。中心设施齐全，健身房、棋牌室、乒乓室、卡拉 OK 应有尽有。此外，还新辟了高级的室内高尔夫、舒适的 One Fine SPA 和美发中心，让来宾在紧张的工作之余体验身心放松的舒爽感觉。

地址：上海市九江路 555 号 邮编：200001

电话：86 21 53965000 传真：86 21 53965188

网址：www.centralhotelshanghai.com 邮箱：chbc@centralhotelshanghai.com





王宝和酒家简介

老字号“王宝和”始创于清朝乾隆九年，即公元 1744 年，是位于上海小东门咸瓜街的一家小酒馆，也是上海最早的酒店之一。后经几度搬迁，于 1936 年迁至福州路浙江路口现址，改名为酒家。

历经岁月的磨砺和积淀，王宝和酒家逐步创出以专营王宝和黄酒和蟹宴闻名的餐饮品牌并闻名于世。起初的因蟹下酒能给客人助兴，却无心插柳成就了今天的“酒祖宗、蟹大王”。

王宝和蟹宴可用“一菜一格”形容，充分诠释了对食材的理解，彰显大闸蟹各部分之本位，具有“选料讲究，刀工精细，色彩淡雅，口味清淡，嫩滑可口，原汁原味”之特点。独到的蟹菜和蟹点心不仅鲜美无比，而且造型独特，栩栩如生，色香味形俱全，让人不忍下箸，为各路食客之上选。佐以王宝和黄酒，更可去除蟹之寒性，更是饕餮蟹宴的必选和绝配。

酒家共有特色包房 13 间，装修风格迥异，尽显江南水乡风情。现共有餐位 180 位左右，是中外宾客商务宴请和朋友小聚的理想选择。

地址：上海市福州路 603 号

邮编：200001

电话：86 21 63223673

传真：86 21 63223673



王宝和 1744 北京旗舰店简介



王宝和 1744 北京旗舰店是一家高端精品餐厅，也是“王宝和”品牌迈出上海、对外拓展的第一步。餐厅位于北京市西城区西直门外大街 18 号金贸中心内，毗邻金融街，其优越的地理位置、精准的服务理念，将成为京城成功人士的又一新宠。

餐厅采用老派欧式的装修风格，豪华气派，不失典雅。5000 平方米的经营面积，仅设 20 个 VIP 包房。各包房则风格迥异，配置豪华，并配有独立

卫生间，让尊贵的宾客尽享私密空间。

餐厅提供蟹菜、粤菜和本帮海派菜三大菜系，秉承发展创新的理念，为宾客提供精细化、个性化的高档餐饮服务，是商务活动、宴请贵宾和各界名流的理想场所。每逢金秋，餐厅更是以中华美食——蟹宴、蟹菜、蟹点心款待各方来宾，继续传承“王宝和”蟹文化，并将“酒祖宗、蟹大王”的美誉延伸至海内外。

地址：北京市西城区西直门门外大街 18 号金贸中心 C 座五单元

电话：86 10 88301366 邮编：100044





强劲的软实力

——细品王宝和蟹文化



《金秋蟹兴》——施大畏，韩硕，毛国伦，韩敏

中华绒螯蟹，在江南被叫做“大闸蟹”，这也使王宝和蟹文化更加丰富和多彩。我们知道，大闸蟹的“闸”是一种捕鱼的工具。正如唐代隐居松江的诗人陆龟蒙在《渔具咏》序言中所说的：“列竹于海澨曰沪，吴之沪渎是也。”原来“闸”就是咱们上海的古称“沪渎”中的那个“沪”字呀！因为江南多竹，遂随手就地取材编制。如今上海的南汇、奉贤等区海滨地带，仍沿用此捕鱼法，不过不叫“沪”，而叫“簕”了。至于“渎”，那就是“江凡独流入海之，谓之渎”。

《红楼梦》第三十八回中《林潇湘魁夺菊花诗，薛蘅芜讽和螃蟹咏》，林黛玉的杰作“螯袖嫩玉双双满，壳凸红脂块块香”脍炙人口。但大家也应记得，贾宝玉那句“饕餮王孙应有酒，横行公子竟无肠”也是绝对精彩哪。现代科学证明，“无肠公子”是冤枉了大闸蟹，大闸蟹当然是有肠的。剥开蟹脐，肠也就在其中了。要去掉肠和腮、胃、心，才能安全、安心地品尝大闸蟹。

其实，“横行将军”可能也是一个误解。我们徒手去捉在岸上爬的大闸蟹，它肯定是横行的。但我在产大闸蟹的湖边，看到没受干扰的大闸蟹是直行的。还有，它在网箱里向上攀登，那一定是向上的。

有人让大闸蟹在斜放的玻璃上爬，以此检查蟹的“脚劲”，大闸蟹一次次向上攀登。如果我这个观察不是绝无仅有个案的话，那么，是否可以说，蟹的“横行”也可看作它屡败屡战，不屈不挠的特性呢？

上海有一位老美食家，自称“老馋”。前两年，曾经撰文说：“对大闸蟹没有激情”。我请他到王宝和大酒店，让他品尝酒香四溢的醉蟹，他先品尝蟹壳里的蟹黄，随后细品“蟹股”里的蟹肉，均点头咪咪笑。年近古稀的老爷子，牙口还是那么好，甚至连蟹脚里的一点点肉也去嚼出来。接着又品尝了蟹膏银皮雪、蟹粉豆腐、蟹粉扒鱼肚等热菜。一雌一雄两只大闸蟹上桌，老人家一点点剥食，闷声勿响。最后以一只蟹粉小笼和一小碗蟹粉小馄饨作结。

在用菊花水洗过手，慢饮姜茶时，我微笑着问：“如何？”老人答：“果然！”请他详细点评，他只说了一句：“尝到小时候的味道。”因为王宝和从大江南北各个蟹场选购最好的大闸蟹，当然会使老人家找回了美味与久远的记忆。

小小大闸蟹，配合香醇的黄酒，让“王宝和”三个字连绵 200 多年经久不衰，而且越做越大，无形资产越积越多，含金量不断提高，还凝聚了独一无二的厚重的蟹文化，真令人叹为观止！这也使我们这些后来者，历史长河中的一小点，在无比荣幸的同时，下决心只能为之添砖加瓦，而不能有任何的损害。文化力是综合国力中不可或缺的软实力，在中国，饮食文化力是文化力中重要的一部分。由王宝和蟹文化产生的文化力对王宝和的硬实力有重要的影响和穿透力。2010 上海世博会的主题是：“城市让生活更美好。”我们则要说：“传统和创新相结合，摩登和怀旧相交融——这就是上海。”

王宝和品牌的持续发展、壮大，正逢天时、地利、人和，作为王宝和的后人，我们更多的是一份责任，且责任重大。

上海王宝和大酒店有限公司 董事长

罗文强



