

好吃周刊



本报专刊部主编 | 总第 491 期 | 2017 年 4 月 20 日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:龚建星 见习视觉:邵晓艳 编辑邮箱:gxj@xmwb.com.cn



山东省潍坊市。日前,“天下第一锅”亮相于潍坊美食文化城,吸引了众多市民围观。该巨型朝天锅口径 8 米,可同时供约 40 人围坐食用,被网友戏称为“天下第一锅”。图 / 视觉中国 文 / 小小

红泥小炉

文 / 西坡

螺蛳壳里做道场(中)

除了人喜欢吃螺蛳,还有一样动物也喜欢吃,那就是蟹,确切地说是大闸蟹。

食蟹季节,如果你到巴城乃至阳澄湖等地,会看到蟹农卖蟹的同时,还卖大鳊鱼和螺蛳。很多人立马会作出一个判断——蟹、鳊鱼、螺蛳,是处在共生状态。这自然也没错,在一条河里,三样东西确实是同时存在着的。可是,共生的水产很多,为什么是它们三个?其实,蟹农门槛精得很。鳊鱼大多是自己圈养的,不去说了;那螺蛳呢?告诉你:除了卖给顾客,绝大部分是喂给蟹吃的!

蟹农才不会自己养殖螺蛳呢。因为螺蛳是大闸蟹的美食,蟹农们得从专门的螺蛳供应商那里进货。一般来说,螺蛳分成两种:一种专供大闸蟹吃的小螺蛳;另一种专供喜欢吃的美食蟹农准备的大螺蛳。蟹农从供应商进专供大闸蟹吃的货,同时也顺便进一些顾客感兴趣的货。他们的目的很明确,就是做螺蛳生意,而并不是如你想象的只是将剩余的螺蛳出尽罢了。由于一般人往往以为蟹农在捕蟹的同时顺便捞些螺蛳来卖,货色肯定新鲜并且价格便宜。蟹农非常准确地抓住了前来尝鲜者的心理:顾客基本上会在品蟹的同时要一些螺蛳。这大概



断的手法——直接用蟹钳将螺蛳夹碎,然后大快朵颐。

吃了螺蛳的大闸蟹,就像吃了一头水牛的老虎,有足够的蛋白质,显得很肥腴。人们之所以觉得大闸蟹好吃,螺蛳的“壮烈牺牲”,可是“厥功甚伟”啊。

佛教徒以不杀生为戒律,不仅如此还要放生,才算功德圆满。

放生有多种选择,比如不踩死一只小蚂蚁是,买来锦鲤、乌龟放掉也是。螺蛳虽小,可人家也是动物,名在荤腥之列,佛徒照例不可怠慢。用螺蛳作为放生生物,不像需要支付相对重金购买锦鲤、乌龟等,实在是费而不

也是蟹农的一种生意经吧。

我注意到蟹农给大闸蟹喂食螺蛳的事实,但又很疑惑:人可以将螺蛳“屁股”剪去,然后吸取里面的肉;大闸蟹可没这个本事!其实,大闸蟹想得才不复杂呢,它采取了更简捷更果

惠;再加上据说螺蛳的形状,有点像佛祖的头发盘成螺状而成的发髻,那就更有些象征意义了。人们热衷于把螺蛳用作放生对象,道理就在这里。

从前,由于螺蛳美味,堪称价廉物美的模范,人见人爱,消耗量大,于是颇引起了一些信众的不满。他们编成一支《螺蛳经》来劝诫世人放弃:“螺蛳经,念与众人听。日里沿沙走,夜里宿杀村,撞着村里人,缚手缚脚捉我们,九十九个亲生子,合家一百有余零,全家落汤锅,把我烹,挑我肉,抽我筋;单剩壳,丢在壁角里,鸡来爬,两耳只闻响落,观音娘娘看见眼泪纷纷落。”

然而,他们煞费苦心编的歌谣,似乎没有打动那些爱食螺蛳者,至今,江南一带的人,依旧对螺蛳大开杀戒,毫无“自责”“悔过”之心。

困难时期,人们尽可声称自己因为贫穷而终年荤腥不沾,但若有人质疑:你难道连螺蛳也没碰过?我想那位只能吃瘪:螺蛳可就是荤菜嘛。

那时流传一个滑稽段子,说是有人夸耀自己在困难时期居然“天天吃荤”,难免引起别人的嫉妒,一追究,原来他吃的竟是螺蛳!对此,我们不得不服帖他的机敏。

周一菜

文 / 李兴福

白汁鱼肚

鱼肚是水产品烹调原料。鱼肚列为“海八珍”之一,属高档原料。鱼肚味甘性平,具有补肾、益精、滋养筋脉、止血、散瘀、消肿、益肺等功效。

原料:水发鱼肚 250~300 克,熟火腿 25 克,上汤 300 克。

调料:精盐、鲜粉、白胡椒粉、湿淀粉各适量。清油 15 克,葱姜各 10 克,料酒 15 克,高汤 300 克。

制作方法:将水发鱼肚泡在冷水内(约泡 12 小时),泡软后上火炖开,12 小时后用温水漂清洗净两次,沥干水分切成二寸见方块。熟火腿切末。锅洗净,上火放清水 500 克,将鱼肚放锅内烧开后捞出,沥干水分。锅洗净放油 15 克,放鲜

汤 300 克烧开后,再将鱼肚下锅内,盖上锅盖,焖烧约一分钟,将鱼肚烧开后,放调料,勾上少许湿淀粉,成了浓汁时将火腿末撒在鱼肚上,装盆即成上席。

特点:色泽洁白,呈浅红色。

友情提示:在泡鱼肚时,用冷水先浸泡 24 小时后用小火炖开,离火再



泡 12 小时,再用温水洗过 2~3 次,再清水洗过一次。锅上火烧热放油,将葱姜下油锅内煸出香味时,放鲜汤烧开,将葱姜捞出后,再将鱼肚下汤锅内焖烧,要烧透

才能使鱼肚入味。水发鱼肚要选购厚一点的大一点的。薄的、小的鱼肚不适合水发。海外食客鱼肚称花胶,多是水发的。水发鱼肚比油发鱼肚质地好。

“湖北省第一历史名茶”——恩施玉露

湖北恩施的土壤富含硒元素,故有“世界硒都”之称。这里,空气清新,夏无酷暑,冬少严寒,雨水充沛,溪流遍布,常年云雾缭绕,是茶叶最理想的生长地。

“恩施玉露”是国内唯一保留唐代蒸青针形制茶工艺的独特名茶,早在 1965 年就作为蒸气杀青工艺的继承者与开拓者入选“中国十大名茶”名录;2007 年恩施玉露、恩施大峡谷和恩施女儿会被确立为恩施三张名片;同年“恩施玉露”获得国家地理标志产品保护;2008 年湖北省政府将“恩施玉露”确立为“湖北省第一历史名茶”;2014 年“恩施玉露”被列入国家非物质文化遗产保护目录;2015 年“恩施玉露”商

标成功注册,被定为“中国驰名商标”。

“恩施玉露”始源于现湖北省恩施市芭蕉侗族乡。相传清康熙年间,恩施芭蕉黄连溪有一茶商垒灶研制,所制茶叶外形紧细挺直、色绿如玉,故称“玉绿”。1936 年,湖北民生公司管茶官杨润之到芭蕉收购茶叶,改良制茶工艺,所制茶叶外形、色泽油润翠绿、汤色明亮,叶底嫩绿,鲜香味爽,故改名为“玉露”。

以前,“恩施玉露”均由茶农自产自销,产量有限。湖北恩施聚硒康农业科技公司的介入,使产、供、销及影响力大为提升。

“恩施玉露”采用明前茶精心制作,具有茶绿、茶汤绿、叶底绿“三绿”的特征,清香而带花香,滋味鲜爽甘醇。嘉怡