

好吃周刊



本报专刊部主编 | 总第 494 期 | 2017 年 5 月 11 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:gjx@xmwb.com.cn



湖北恩施,有“世界硒都”之称。那里自然环境优异,风光秀美,雨水丰沛,适合栽种茶叶,所产毛尖、老鹰茶、冷翠、玉露等品种,均为茶中佼佼者,其中玉露获“国家地理标志产品保护”。每到采茶季节,侗族茶农出没于云雾缭绕的山间采摘新茶,一片欢腾。
文/图 萧斐

红泥小炉

文 / 西坡

——周一菜

文 / 李兴福

螺蛳、田螺和香螺(上)

江浙一带的人,绝不会把螺蛳和田螺混淆,判断的依据,就是螺蛳小,田螺大。当然,若要他讲一讲它们之间的关系,没准也会有人说螺蛳是田螺的弟弟或者孩子,一言以蔽之:螺蛳是幼年田螺。

这是一个误会。

我看不少喜欢写文章的人,谈到螺蛳,胸有成竹,一提笔,就是洋洋洒洒一大篇,但绕来绕去,最后不知怎么地就和田螺干上了。比如,有篇文章写道:“绍兴有民谚云:‘啄螺蛳过酒,强盗赶来勿肯走’,说的是田螺味美,即使后面强盗赶上来,食客也舍不得逃走,大有‘拼死吃河豚’的气概。”看,这把两样东西混为一谈了不是?又,“苏浙有农谚云:清明螺蛳端午虾,重阳时节吃爬爬(蟹),又称‘清明螺,鲜过鹅’,也有将其喻为‘贫民版鲍鱼’……在广东、广西两广一带,吃螺却多在秋季,他们认为‘秋螺天所赐,美敌紫驼峰’、‘三月田螺满肚籽,入秋田螺最肥美’。”行文也是糊里糊涂,把螺蛳和田螺一锅煮了。

读这样的文字,很难不受影响,以为螺蛳和田螺就是一回事。

其实,不必说螺蛳和田螺在生物分类学里是不同的,光说它们的外形和生活习性,差异就很大。

按照坊间的一般说法:螺蛳中国独有,而田螺世界各地几乎都有;螺蛳壳表面不似田螺光滑,长有许多螺旋形的肋纹,而田螺壳上没有肋纹;螺蛳长不大,而田螺可以长得很大;螺蛳每胎只能生 3-7 个小螺蛳,而田螺每胎能生好几十个;螺蛳全年都在繁殖,而田螺则在每年三四月才开始繁殖;螺蛳是匍匐在水底生活的,要用特制的

拖网捕捉,即使用手,是“摸”,不是抓或挖,而田螺喜欢在岸边或水田里生活,徒手捏抓就行,所谓“三只手指捏田螺”就是这个过程的传神写照……

还有一个简单的识别法:吃螺蛳的最佳时间是在清明,而吃田螺的最佳时间则在秋天。

所以,我们看古诗词里,诗人,尤其是生活在北方的诗人,提到在秋天吃青螺、香螺之类,大致可以断定,他吃的是田螺而不是螺蛳。



是螺蛳。旧时,广州有首竹枝词写道:“中秋佳节近如何?饼饵家家馈送多。拜罢嫦娥斟月下,芋头咬遍又香螺。”两广地区的农谚说:“三月田螺满肚籽,入秋田螺最肥美。”都说明田螺在秋季品尝尤佳。

田螺不像螺蛳产地有限,不光中国大多数地方有,外国也不少。当然,当地人吃不吃,会不会吃,是另外一回事。

田螺在中国,不少人没见过、吃过,然而它能做到家喻户晓,全凭一则“田螺姑娘”的传说。

《搜神后记》卷五“白水素女”云:

“晋安帝时,侯官人谢端,少丧父母,无有亲属,为邻人所养。至年十七八,恭谨自守,不履非法。始出居,未有妻,邻人共愍念之,规为娶妇,未得。端夜卧早起,躬耕力作,不舍昼夜。后于邑下得一大螺,如三升壶。以为异物,取以归,贮瓮中。畜之十数日。端每早至野还,见其户中有饭饮汤火,如有人为者。端谓邻人为之惠也。数日如此,便往谢邻人。邻人曰:‘吾初不为是,何见谢也。’端又以邻人不喻其意,然数尔如此。后更实问,邻人笑曰:‘卿已自取妇,密著室中炊爨,而言吾为之炊耶?’端默然心疑,不知其故。后以鸡鸣出去,平早潜归,于篱外窥窥其家中,见一少女,从瓮中出,至灶下燃火。端便入门,径至瓮所视螺,但见壳,乃到灶下问之曰:‘新妇从何所来,而相为炊?’女大惶惑,欲还瓮中,不能得去,答曰:‘我天汉中白水素女也。天帝哀卿少孤,恭慎自守,故使我权为守舍炊烹。十年之中,使卿居富得妇,自当还去。而卿无故窃相窥掩,吾形已见,不宜复留,当相委去。虽然,尔后自当少差,勤于田作,渔采治生。留此壳去,以贮米谷,常可不乏。’端请留,终不肯。时天忽风雨,翕然而去。端为立神座,时节祭祀。居常饶足,不致大富耳。于是乡人以女妻之。后任至令长云。今道中素女祠是也。”

历史上确有谢端其人,他是元代国子监祭酒。但《搜神后记》中明确,谢端为晋朝人。这就怪了:一个元朝的人,怎么会跑到晋朝去了呢?这里有两种情况:一是,此谢端(田螺姑娘之传说)非彼谢端(元朝大吏);另一是,确为同一人,可能:后人(元朝)数演本朝谢端的故事,并把它塞入据说成书于晋代的《搜神后记》里去了。

芙蓉番茄



原料:番茄两只,鸡蛋清 4 只,鸡蛋 2 只,熟火腿肉 25 克,鲜牛奶 200 克。调料:精盐、鲜粉、湿淀粉各适量,清油 300 克(耗 50-60 克)。

制作方法:将艳红番茄洗净,一切两半,去根蒂,放进开水锅内氽一下,捞出去皮,每一只番茄一切四片,每一片去心囊,批成花瓣状,共批成 8-10 片。鸡蛋两只敲在碗内打散,少放一点盐,用平底锅摊成一张圆蛋皮待用。将火腿肉煮熟切成细末待用。将鸡蛋清放进碗内,用筷子搅散,加入 100 克鲜奶,少许湿淀粉调匀。炒锅洗净,上火烧热,用油滑锅,将油倒入桶内,锅上火烧热,再放油 300 克,烧至 2-3 成热时,将蛋清慢慢地半勺半勺地放进油锅内,用勺子推锅内的油,使锅内油转动,蛋清会自动会浮起在油面上,快速捞出,在漏勺内沥干油,锅内油倒入油桶内。锅内放 100 克鲜奶,加准精盐、鲜粉,烧开勾上一点芡,将漏勺内蛋清倒入锅内推翻一下就装盆。大圆盆预先加热,将蛋皮修成圆形,摊在圆盆中间;将锅内的芙蓉装入蛋皮上面,再将番茄插入芙蓉四周,芙蓉上面压上火腿末,即成上席。

特点:造型美观,味鲜美,滑嫩爽口,营养丰富。此菜原料简单,只要细心制作,并不困难。

友情提示:下蛋清时锅内要用小火,油不要过热,勺子在油锅内推动油,让蛋清慢慢自动浮起在油面上松散,快速捞起再加调料,滑炒一下,就成菜肴。