

好吃周刊



新民好吃微信订阅

本报专刊部主编 | 总第490期 | 2017年4月13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



在龙额“春社”侗族河歌节活动上,侗族传统美食“油茶”让当地少数民族同胞和游客大饱口福。“油茶”是侗族同胞最喜爱的特色美食之一,制作油茶也是侗族同胞待客的重要礼俗,俗称“打油茶”。图/CFP 文/小小

红泥小炉 文/西坡

螺蛳壳里做道场(上)

演员在舞台上或镜头前突然忘词,接不上句或说不出下句而停顿下来,行话叫“吃螺蛳”。实际上,这里的“螺蛳”,应该是英文lose的音转。为什么不用其他译音相近的词而要用这个?似乎也没什么太大的讲究。我推测,发明这个对应词的人,很可能对于吃螺蛳有过深切的体会,具体来说,就是肉到嘴边而不可得,难免十分沮丧。于是,lose就“被螺蛳”了。

这真是神来之译!倘若举行翻译比赛,我一定给“螺蛳”(lose)投一票。

我想,这应该是吃过螺蛳的人的共同记忆,不过那是关于螺蛳“难以伺候”的记忆。

坊间流传一句俗语——螺蛳壳里做道场。我们知道,道场的体量要比一般佛事的规模要大得多,程序也要复杂得多。螺蛳壳里做道场,只是一个比方,是根本不可能的事情。

许多人可能都往如何“运作”上去思量,我倒以为可以“别开生面”地去展开联想。

螺蛳是雌雄异体的。所谓雌雄异体,是指具有卵巢的个体(即雌性)与具有精巢的个体(即雄性)有着明显区别的现象。雌雄异体是雌雄同体的对应词。我们知道,在以脊椎动物为首的大部分动物中,雌雄异体的种占了绝大多数。在高等动物里,比如人类,一个个体只能是雌性或雄性。而且,螺蛳的繁殖居然还是胎生的,卵在母体的育儿室中受精发育,等到生长成幼体以后才排出体外。

小小螺蛳,看上去很低等,然而它并不如人们想象的那么“贱”。在极小的空间里,螺蛳完成了高等动物所有繁衍后代的程序,令人感到意外。“螺蛳壳里做道场”,那可不是简单的比方啊。

螺蛳每胎产仔不多,但是它的幼体成活率很高,原因在于它有坚硬的外壳,让觊觎它的敌人难以得逞。

按照行家的说法,螺蛳肉味道鲜美,但更鲜美的是螺黄(即雌性生殖器)。问题是,一般人怎么判断螺蛳的雌雄呢?据说,雌螺身体大而圆,头部左右两触角大小相同且向前方伸展;雄螺身体小而长,头部右触角较左触角粗而短,末端向右内方向弯曲,其弯曲部即为生殖器。尽管如此,我还是不能相信前去菜场买螺蛳的人会关注到这个特点,并且一颗一颗地加以鉴别。

几乎没有人认为螺蛳不美味,除了对吃螺蛳怀着畏惧和烦恼。

我还记得,大约在二十世纪八十年代末,《新民晚报》社会新闻版刊出一篇小品文,说是有个小偷潜入一户居民家中,翻箱倒柜,颇得手了一些细软物品,正想离开溜,一眼瞥见桌上的饭罩里有一碗酱爆螺蛳,他馋涎欲滴啊,于是鬼使神差,索性坐在桌边一颗一颗自得其乐地吸了起来……哪知时间过得很快,主人下班回家,一开门,看见有个陌生人在吃自家的酱爆螺蛳,顿时大叫起来。结果是可以猜到:这样一个老饕,是没有什么“意志”和“战斗力”的,自然束手就擒了。

老话说,小不忍则乱大谋。那个小偷为了几颗螺蛳轻而易举地把自己送进班房,我真为他感到遗憾。自然,他的“私闯民宅”行为不能令人原谅,也可能我不太懂得其中的奥妙:说不定那个小偷与我的想法正相反呢——“生命诚可贵,爱情价更高。若为螺蛳故,两者皆可抛”!

有这种经历的人,倘若肯为螺蛳站台、代言,效果绝对爆棚。



周一菜

水晶鸽蛋

文/李兴福

原料:新鲜鸽蛋10-12只,小虾仁60-70克,青豌豆150克。鸡脚200克,熟火腿50克,豆腐衣一张。调料:精盐、鲜粉、鸡蛋清一份。

制作方法:将鸽蛋放冷水锅内用小火慢慢煮开,煮10分钟捞出,放进冷水内泡10分钟,去掉蛋壳,小心不要弄破鸽蛋。用小刀在鸽蛋黄中间划上小口,将蛋黄挑出,用清水轻轻洗掉蛋黄待用。虾仁洗净,放点鲜粉;蛋清拌匀,放点干生粉上浆后,用刀斩成虾泥。熟火腿切成细末,鸡脚修掉鸡脚甲,下开水锅氽透捞出冲洗,将鸡脚一斩二开,放进蒸碗内,放葱姜、料酒、精盐、鲜粉、清水150克,用保鲜纸封好碗口,上笼蒸2个小时。豆腐衣一张,用温水泡软,捞出摊平在案上,将虾泥撮上



一层虾泥,卷成烟卷粗细,上笼蒸熟待用。将鸽蛋捞出沥干水分,将火腿末放一点在鸽蛋内,再将虾泥塞进鸽蛋内,放在盆内,虾泥一面朝下,上笼蒸3-5分钟取出。将蒸熟豆腐衣卷也取出待冷。鸡脚取出,将鸡脚汤倒出加准调料,汤汁(咸鲜味)。将豆腐衣卷切成半寸长,排在圆盘中间;将蒸好鸽蛋围在豆腐衣四周;再将鸡脚汤汁浇在鸽蛋上面和豆腐衣卷上面,用保鲜纸封好盆子口,放进冰箱内两个小时即成,待宾客到齐后取出上席。

特点:此冷菜较高档,色泽美观,晶莹剔透,吃口滑嫩爽口,营养丰富。鸽蛋内无黄,只有虾泥和火腿鲜香味。

友情提示:制作过程中,注意食品卫生安全。

洋葱泡红酒, 怡养每一天!

洋葱干红 4瓶 99元

“洋葱泡红酒”近年风靡全国,可它家泡制时,掌握不好泡制的比例,缺乏关键条件,又没有科学的发酵技术,所以十有八九泡不好,到头来竹篮打水一场空,养与达人感叹:洋葱泡红酒“好喝,可是不好泡,这可怎么办?”

新西兰正原经十年研制,独家推出龙葡皇洋葱干红。每一滴都产自长白山麓北纬41°,精选长白山山葡萄,东北洋葱,并特别添加益生菌等必需材料,营养价值再升级,口感真的非常不错,尤其适合中老年人。每天吃一点,你养生每一天!

春季特惠!洋葱干红,限量秒杀!每盒4瓶,4瓶无糖洋葱干红,礼盒仅售99元!无

订购热线: **400-710-0560**

正规发票 安全快捷 货到付款 破损包赔