



电影《霍比特人》中的咕噜姆(Gollum)栩栩如生地亮相新西兰惠灵顿机场,在航站楼餐厅上空,旁若无人地“潜水捕鱼”。这个咕噜姆雕塑高13米,悬挂在大厅天花板下方,体形消瘦,但面孔上却闪过抑制不住的狂喜,为来往的游客们留下毕生难忘的震撼回忆。
文/豆儿 图/IC

红泥小炉

前几天的中央电视台播出一档专题节目,称,泛滥于德国、英国等地的大闸蟹,在当地其实不乏问津者,只是没有形成风气而已,而彼间的价格要比此间便宜得多。

这就产生了一个问题,大闸蟹“西狩”之后,还会是那个我们熟悉的味道吗?

我们知道,所谓大闸蟹,通常指的是中华绒螯蟹,即两只大螯上长着黑灰色绒毛的那种淡水蟹。其被冠以“中华”,乃因中华独有。有人误以为此仅为长三角特产,错了。就中华绒螯蟹这个品种而言,北到鸭绿江,南至珠江,都有它的踪迹,有辽蟹、长江蟹、绍(兴)蟹、珠(江)蟹之分,它们从北向南,恰好勾勒出一条贯通南北的清水大闸蟹分布区域图。

显然,这个分布,符合大闸蟹的生活习性。大闸蟹是一种洄游动物,每年农历八九月之后,成熟了的大闸蟹会离开栖身之地(湖泊),沿江而下,进入江海相交的区域交配,产下蟹苗……有些地方,或离出海口太远,或没有适合大闸蟹生长的湖泊,或没有给大闸蟹走通大海的江河,都不行。

既然大闸蟹分布那么广,为什么只有阳澄湖大闸蟹一枝独秀呢?

相对于其他地方的大闸蟹,阳澄湖大闸蟹具有青背、白肚、黄毛、金爪四个特点。但我以为这并不是唯一的(太湖蟹也有这些特点),阳澄湖大闸蟹的肥硕、细腻、甜美和漂亮这几个特点可能更能打动食客。但



锋头正健大闸蟹(中)

最关键,还得看它消费群体的票选。

比如,对于辽蟹,东北人表现得不太热情;对于珠蟹,广东人表现得也不太热情;对于绍蟹,宁绍一带的人同样表现得不太热情(体量较小的毛蟹居然被做成咸蟹、醉蟹),所以大闸蟹被严重冷遇。上海人一直是阳澄湖大闸蟹的拥趸。阳澄湖大闸蟹之所以有今天的影响力,基本上是上海人哄抬的结果。苏锡常一带(阳澄湖周边)的人,自然也喜欢吃大闸蟹,但是,由于阳澄湖毗邻上海,市场又大,卖得出大价钱,上海就成了阳澄湖大闸蟹最佳的集散地。很多不谙舆地的人(尤其是港台和来自偏远地区的),跟我说起大闸蟹,往往张口就是,“你们上海阳澄湖大闸蟹”,好像阳澄湖就在上海似的。也难怪,天津鸭梨多么有名,可是天津产鸭梨吗?不产。盛产鸭梨的地方是在河北省的泊镇。天津只是鸭梨物流的集散地,人们只要知道来自天津的鸭梨就行了。把阳澄湖大闸蟹看作是上海的特产,和天津鸭梨的道理相似。

阳澄湖大闸蟹品质好,再加依托上海这个市场,要不蜚声四海也难。有人不免要说,若以现在的盛况度之,阳澄湖大闸蟹风靡全国乃至海外,撇开“上海元素”,有何惧焉?话可不能这么讲,当年若没有上海这个市场,很难想象阳澄湖大闸蟹会走到今天这个地步!据我的观察,要论吃阳澄湖大闸蟹,没有比上海人更情有独钟的了,即使生活在阳澄湖、太湖周边的人,也概莫能外。至少目前,

文 / 西坡

周一菜

文 / 若丹

红酒炖牛肉

虽说寒风来临,气温下降了一些,但申城依然秋高气爽。今日推荐的这款红酒炖牛肉,做起来不很难,花费的时间却很长,是秋季的绝佳美食。

取牛肋条600克,切成大块,加盐、胡椒粉、切碎的洋葱、大葱、胡萝卜,拌匀后腌制3个小时;倒入红酒将牛肉全部浸没,继续浸1小时;腌好的牛肉取出后,在牛肉表面撒上些面粉,在平底锅里加少许油,把牛肉煎到呈金黄色;将土豆、胡萝卜、草菇、西芹、大葱、洋葱、番茄等适量,切成小块,用牛油炒香备用;把腌制牛肉的红酒蔬菜汁放到锅内煮沸,捞去浮沫,放入煎好的牛肋条和蔬菜,再加入拍松的蒜头、香草、西芹和大葱,用慢火煮4个小时;当牛肉煮到软绵后,用旺火收干汁,取出肉块备用;将煮肉的原汁过滤,加些烧汁,烧到浓缩时,加牛肉使其慢慢乳化,变成浓稠的汁,用盐、胡椒粉调味,放入煮好的牛肉块重新煮沸,再加入炒香的草菇、煮软的胡萝卜、土豆等同煮,并烩烧均匀,然后装盘即可。

这道红酒炖牛肉最适合秋天食用,过去沪上有名的西菜馆,都有此菜供应。许多外国客人也非常喜欢,因为它是从法国名菜勃艮第炖牛肉转变而来的。

