



太湖三白当中的白虾是令人不可思议的东西。事实上,在世界,或者中国,所谓白虾,并非太湖所仅有,为什么太湖“白虾”竟然成为太湖的“名片”?

从生物学角度论白虾,白虾就是一种白色的虾,平时身体透明,死后肌肉呈白色,故名白虾。这,或许是为了区别那种灰色的虾而命名的吧。然而,有人若把“太湖三白”里的“白虾”,和上述的“白虾”完全等同起来,就会有点问题。从分布情况看,白虾的种类已知共有6种,大部分生活在印度洋—西太平洋地区温暖海域或淡水中,只有少数生活在纯淡水的江河、湖泊,比如“秀丽白虾”。“秀丽白虾”是否就是太湖“白虾”,我无法判断,但至少,把“白虾”看作“太湖白虾”是鲁莽的。如果不惮繁琐,称太湖里的“白虾”为“白米虾”,倒是比较直观和简洁的。白米虾除了具有和其他白虾一样的特征——白之外,中间那个“米”字应该怎么理解?我想恐怕是取其“小”的意思吧。汉语里,米,有极小、极少的意思,杜甫《秋兴

八首·其七》:“波漂菰米沉云黑,露冷莲房坠粉红。”说的正是那种渺小无依的情景。那么白米虾应该具有白和小的特征。和常见的河虾、海虾相比,白米虾就像生了“白化病”。人若生了这种病,全身皮肤、毛发、眼睛泛白。这是由于先天性缺乏酪氨酸酶或酪氨酸酶功能减退,以致黑色素合成发生障碍所导致的遗传性白斑病。白米虾是不是也有类似的情况?别怕,它只是因为色素细胞少而已。白米虾之所以白,还有一个对于老饕来说值得庆幸的理由,是它的甲壳相当单薄,吃起来十分幼嫩。古人无法解释白米虾的状况。在巢湖周边(巢湖水域也盛产白米虾,在其所有虾类构成中,白米虾约占80%)。那里曾流传一则传说:古时巢湖肮脏不堪,湖中水族也遭污染。玉皇大帝闻讯,便倾天河之水荡涤巢湖,使巢湖变为巢湖。湖中的鱼虾受到洗礼,浑浊形体于是晶莹透

太湖三白(中)



明。巢湖的白米虾的由来是这样的,那么太湖的呢?难道白米虾还得分“黑海舰队”和“太平洋舰队”(苏联时期两支著名舰队。此外,“黑海”之“黑”暗指浑浊的巢湖,“太平洋”之“太”隐喻清澈的太湖)不成?清代《太湖备考》上有“太湖白虾甲天下,熟时色仍洁白”的说法。这不是什么了不起的发现,但是个可以区别其他河虾的重要标志。一般来说,所有的虾,青绿的,灰黑的,橘红的,黄褐的,等等,烧煮之后,总是呈现橘红色。白米虾则不然,无论你怎么煮、怎么烧,也就是一点点粉红的颜色,看上去像似没有煮熟。有句老话,叫“等不到虾红”,意为等不及

了,急吼吼。这句话套在吃白米虾人身上,不尽恰当:随你煮它个七七四十九天,我(白米虾)自面不改色心不跳(心当然不跳啰,否则变成虾精了)。清人董无愷《清玉案·太湖虾》描写太湖白米虾最为真切:“湖波万顷明如练,虾菜寻常甚贱。水母空教无目见。编诸绳缕,牵来鉴网,早向冰盘荐。为姑为妾应红遍,偏此处沙红色变,玉鬣冰肌风格擅,真堪助酒,还宜下筷,好供霜橙片。”玉鬣冰肌,有点夸张,但还说得过去,因为民间真有人称白米虾为“水晶虾”的。捕捉白米虾的方法不少,可钓,可网,可扑(一种捕虾的专门技术)等等,但当地有一种捞捕方法极其滑稽:用一把干树枝扎成捆,再用一根长竹竿插入干树枝中(那不是一把扫帚嘛),将树枝投入水中,小虾就会自己往树枝里钻。届时,把树枝拉回船上,一阵拍打,小虾就会从树枝里抖落进船上。袁枚烹饪银鱼的方法是别致

文 / 若丹

瓜姜鱼丝

进入夏季,酱瓜逐渐上了江浙沪一带居民的餐桌。瓜姜鱼丝就是从中发掘出来的一款“上得了台面”的佳肴。袁枚在《随园食单》中就曾介绍过用蝗皇开片,辅以瓜姜、葱花的炒鱼片方法。取青鱼或鳊鱼一条,约1斤2两为佳。宰杀干净后,刮鳞去鳃、去内脏、去皮、去骨,取两边鱼肉,批成片,切成丝;鱼丝放入碗里,加鸡蛋清、盐、味精少许,干淀粉,抓匀后,上浆;炒锅用旺火烧热,滑锅,下油烧至五成热,将浆好的鱼丝倒入,轻轻地划散,待鱼丝变色,捞出备用;锅内留少许油,下葱段稍煸,出香味后即可加鲜汤一小勺、绍兴黄酒、盐、味精烧开,用湿淀粉少许勾芡,放入鱼丝和瓜姜炒和,颠翻几下,淋麻油,出锅装盘即成。此菜色泽洁白,鱼丝细嫩,瓜姜香脆,鲜咸适口。曾听淮扬菜大师王致福说起做瓜姜鱼丝的两个要点:首先,一定要选用活鱼,现杀现做,最好用鳊鱼;其次,鱼丝必须切得均匀;滑鱼丝时油温不能太高,时间不能太久。

的:“银鱼起水时,名冰鲜。加鸡汤、火腿汤煨之。或炒食甚嫩。干者泡软,用酱水炒亦妙。”(见《随园食单》)银鱼虽小,他一下子给出了三种烧法,可见非常喜欢。他对于白鱼(白水鱼?)也有说法,唯独于白虾(太湖白虾),不著一笔,实在让人失望。不过没关系。吃白米虾最好的办法,也就是最简单的办法:水煮。加一点点葱和一点点姜以及一点点盐,再用一点点火候和再花一点点时间,足够。我平时对于吃虾颇多顾忌,以其剥壳吸髓烦难,一般将整只塞进嘴里,然后调动舌尖和牙齿的积极性,作一番口腔运动,“吃依肉,还依壳”,走过这样一个程序,结束。此举常常遭到太太的嘲讽,谓之“小因战法”,浪费资源(指吃得不够干净)。按,一般老吃客,倘遇稍大的虾,一定采用手剥,使之空心化,追求最大利益。但太太对于我吃白米虾时之故伎重演,倒也睥只眼闭只眼。为啥?盖因白米虾汤汁蕴涵渗透全身,鲜美无比,宜抿而剔食,若一用手剥,精华顿失。天下寿头(沪语:傻子)不缺,独缺剥食白米虾之寿头也。这是身在鱼米之乡的人们遗传的基因,不需要调教。

竹家庄 醉風塘

10元 狂抢

皇子鸭 半只

● 皇子鸭 原价 ¥38/半只 ¥58/只

◆ 每桌2人 可享10元换购半只皇子鸭

◆ 每桌3人以上 可享20元换购1只皇子鸭

◆ 每桌仅换购1次,仅限堂食,不可外带

◆ 到店请立刻出示本券

◆ 本券仅限6月22日-7月1日使用

◆ 每日每店限量250份(含正价售卖份数)

曲阳店 腾克路94号(曲阳路930号) 5599 3157

静安店 万航渡路82号(近北京西路口) 6258 3899

淮海店 淮海中路158号B1层(近普安路) 6387 8777

余鼎店 武宁南路377号(近余姚路) 6232 7399

广元店 广元西路60号(近华山路) 3367 6092

四川北路店 四川北路1885号(近多伦多路) 5603 0550

中山公园店 长宁路770号(定西路口) 6277 7633

五角场店 杨浦区淞沪路151号 3566 9311