

边走边吃

飘香的小龙虾

文 / 甘建华

在盱眙遇上国际龙虾节。因行程关系，壮观的开幕式和万人龙虾宴没有见着，但有幸参加了晚会，领略了小小龙虾的魅力与影响力。

日落前，交通管制区外车水马龙，使宽阔的马路显得拥挤。晚会所在地都梁公园里，一座座火红的巨大拱门下，人潮滚滚，万头攒动。晚会现场，更是人山人海，密密麻麻。随着主持人、明星与舞台上观众的互动，万千喉咙的呼应声排山倒海、撼人心魄；无数条手臂和荧光棒汇成了稻海麦浪、繁星满天。笔者虽说生活在以“大”著称的上海，平生也算见过不少地方的节庆，却在一个区区数十万人口的小城，被人家的大手笔和热火朝天的场面深深地震撼了！

倚仗着丝毫不逊于江南的水乡资源，勤劳智慧的苏北人，求发展善于做好水文章。“溱湖八鲜”与湖上的龙舟，曾令我心生大江南北难分辨的感叹。溱河的梦幻夜景让多少游人沉醉在桨声灯影中。唯美的金湖荷花文化，伴随着那首深情的《金湖颂》，袅袅飘向全世界。而小龙虾这东西，原本是上不了台面的。慧眼独具的盱眙人，从细嫩洁白的肉质、鲜美的口味、丰富的营养和超强的繁殖能力中，窥见了它的经济价值和广阔的发展空间。为了让小龙虾登上餐桌，进入千家万户，除了精心养殖、拓展经营渠道外，他们自2000年以来还年年举办龙虾节，在美食领域刮起了一股红色风暴，从县城刮到大江南北，继而刮到了世界各地。这期间，盱眙县领导班子经历了三届，但发展小龙虾品牌的战略一脉相承，咬定青山不放松，齐心协力把这一“有滋有味的事业”推向高潮，把小龙虾打造成了招商引资中的一张飘香的名片。目前，盱眙龙虾已跃居国内淡水水产品品牌榜首，并荣获中国驰名商标、国家地理标志产品等多项桂冠。盱眙龙虾不仅丰富和提升了中华美食文化，还成为了盱眙惠民、富民第一产业，从业人员近20万。

品尝小龙虾最早是在十多年前。沪西玉屏路上，有店家在门口边烧边卖小龙虾，随风飘来的香味吸引了我，有时便忍不住停下坐骑。不久，有朋友请我到 he 开的饭店里品尝“十三香土罐龙虾”，其滋味与肉质较以往尝过的又明显上了个台阶。近年，家门口剑河路上，开出了一家专营小龙虾的“虾满堂”美食店，天天座无虚席，门外还排起长队，顾客多为白领、学生和上层人士，常常还有社会名流、文化明星光顾。有意思的是，人都说这里的小龙虾特有女人缘，食客中佳丽居多，店堂里美女如云，称得上是满目秀色了！冲着这份红火闹猛，笔者也曾兴味盎然地在店堂里找了个座位。品尝后方知这儿的龙虾果然了得，其滋味除包涵了正宗的“十三香”外，又糅入了上海人特别是上海女人的口味与偏好，而且，壳脆，肉坚，有咬劲，还富有弹性呢。根据食客“喜新厌旧”的秉性，店家还开发出了“至尊黄金虾”、“金汤极品龙虾”、“金牌黄焖虾”、“金牌啤酒龙虾”等多种款式供食客挑选，款款令人叫绝，各尽其妙。平心而论，这儿的龙虾，是我所品尝过的最为出色的龙虾了。这家“虾满堂”发展神速，不久便在上海市区开了四家连锁店。店主是何方神圣呢？打听方知，乃是来自龙虾之都的烹饪高手！

又是盱眙人！他们令小龙虾登堂入室，还通过志在四方的大批烹饪人才，根据各地口味，对盱眙龙虾进行不断的改革创新。小龙虾能够“好风凭借力”，说到底离不开盱眙人的勤奋与智慧。

拉着你的手，
掀起红盖头，
深深吮一口，
解开红肚兜……

哼着那首千人唱万人和的小龙虾歌谣，漫步在盱眙的街头，处处可闻龙虾锅里飘出的香味，时时遭遇那种挡不住的红色诱惑，身心感受着无处不在的虾文化。有一尊街头雕塑深深印在了我的脑海里——银光闪闪的地球造型上，腾跃着一只红彤彤的小龙虾！这雕塑令我浮想联翩。从小龙虾凌空腾跃的矫健身姿中，我领略到了盱眙人奋发有为、志存高远的风采；从小龙虾登堂入室到红遍天下的经历中，我阅读着改革开放年代里，苏北大地上的一个小穷县，为了打翻身仗，因地制宜、锲而不舍地努力拼搏的感人故事。



吃出一朵昙花

南瓜

文 / 公输于兰
图 / 王震坤

饮食在思维定势作用下会产生许多偏执。比如我，从来不买南瓜回来做餐。这都源于小时候的刻板印象。

从小到大，我的父母就从来不做南瓜给家里孩子吃。他们说，三年困难时期，南瓜吃够了，不想再吃。小时候有一年暑假被托养在浦东农村亲戚家，看到他们家客堂里放了好多类似插图可以变成灰姑娘马车的那种南瓜，觉得非常新奇，那些金黄色的南瓜又大又圆，我一个人根本抱不起来，只能时不时去用手敲敲打打，甚至当小凳子坐。它们搁在那里很久也不烂掉。我曾想，要是这些南瓜做成吃的会是什么味道呢？但是，直到暑假快过完了，南瓜是一个一个少了，却也没见餐桌上出现跟南瓜有瓜葛的饭菜。一问，才知道这南瓜是拿去喂猪罗了。亲戚说饭瓜（上海人叫南瓜为饭瓜，也可能是番瓜）尤其是这种大圆饭瓜难吃来兮的，只有猪罗喜欢吃。后来唱游课上学唱“红米饭那个南瓜汤咯嗨咯嗨。挖野菜那个当粮咯嗨咯嗨”，似乎是在佐证我已经有过的概念：南瓜不是什么好东西，大概只有在不得已的时候才会吃它呢。所以，当朋友赵先生好意送来一只相貌周正、体量玲珑若碗口大、皮色青绿带黄的有机南瓜，我将它供在窗



美味大看台

蓝莓派

逛街的时候看到裘德·洛的巨幅海报，让我不得不起他在蓝莓之夜里的精彩演出，更让我回味围绕蓝莓派展开荡气回肠的故事。在影片中裘德·洛的餐厅里每天最畅销的是芝士蛋糕和苹果派，慕斯蛋糕和巧克力蛋糕也几乎卖完，只有蓝莓派无人问津，不是它的味道不好，只是在其他食物面前它并没得到同样的赞赏。女主人公诺拉·琼斯觉得自己和他餐厅的蓝莓派一样，没有找到一个真正欣赏爱护她的人，便从此爱上了蓝莓派。

做蓝莓派要先做派底再做派心，工艺复杂，甚比其他食品更精益求精。将黄油切小块软化

山野野趣

西宁“手抓羊肉”

西宁的大街上弥漫着浓浓的酥油味，醇厚的膻味刺激着食欲。在青海生活的哥哥说，来西宁吃羊肉要吃“手抓羊肉”。

正宗的“手抓羊肉”，应当在荒天野地间吃。哥哥为我选择去西宁市峡。西北的山岭上大多是不毛之地，通常只有几丛稀疏的低矮灌木。西宁市区西北约30公里处的水峡竟是例外，山麓溪水潺潺，绿荫葱茏，也是难得的休闲胜地。我们一行数人驱车来到水峡，山腰、山脚早有三五成群的游人在搭建帐篷，生火野炊。

野炊地点选在树林边一块稍微平展的空地上，为我们操持的是两位当地山民，看他们宰羊，像在欣赏艺术表演。才一支烟的工夫，一只百十来斤的肥羊，已被安进一只箩筐般大小的高压锅，又从山涧添进溪水，用三块石头支稳，从周围捡来枯枝加薪烧火。从附近部队营房借

台上瞻仰了整整三个星期，不知道怎样对待它才算不辜负它的盛名。

南瓜对人体有益已是不争的事实。许多资料表明，南瓜所含瓜多糖是一种非特异性免疫增强剂，能提高机体的免疫功能，促进细胞因子生成，丰富的类胡萝卜素在机体内可转化成具有重要生理功能的维生素A，从而对上皮组织的生长分化、维持正常视觉、促进骨骼的发育具有重要生理功能。南瓜比起其他蔬菜所含矿物质富含更多钙、钾，而钠低，特别适合中老年人和高血压患者，有利于预防骨质疏松和高血脂。还含有磷、镁、铁、铜、锰、铬、硼等微量元素；南瓜中的抗坏血酸氧化酶基因型与烟草中相同，但活性明显高于烟草，表明了南瓜中免疫活性蛋白的含量较高。如此好的食材唯有在烹饪中扬长避短，才不至于耽误了它的好前程。

食材有前程？当然。最大程度地保持它的营养价值并体现最具个性风格的色香味就是一份食材最远大的前程。

“大丰收”式蒸煮最显本味但最无创意。与莲子百合一起做成甜品是克长就短，属于将真丝当抹布的行为。至于放入奶酪黄油做成西式甜点，那更是把健康食品弄成垃圾食品。最后选择了两个非常省事的做法：一是跟大米一起熬粥，待要好的时候用筷子将其搅混。放凉后就葛根粉与麦粉混合后加小葱鸡蛋烤成的卷饼一起吃，配上黄瓜丝、上好的酱料，甚是入味。剩下的另一半按照长辈的提示，以少量橄榄油入锅只将新鲜的毛豆与切成小块的南瓜一起炒，略焖至酥，入少许盐、手工酿造生抽、胡椒和一把新鲜的小米葱碎，出锅后色泽黄绿鲜艳，口感因为有了少许豉油调和而咸甜均衡，南瓜香、豆香因为有了葱香和胡椒的加入变得饱满而不至于寡淡。

看来偏见总是可以克服的，只要有契机和善意。

文 / 戴一鸣

与面粉、砂糖、香草糖粉、盐和泡打粉混合均匀加入面粉揉成面团后压为派底，把面团放入派盘在冰箱冷藏约30分钟。派馅的制作则是把酸奶油、淡奶油和打散的鸡蛋液混合，加入砂糖和蓝莓搅匀即可。然后将派底放入烤箱中层调制200度，烤到派底材料凝固后取出，再把派心放入派底，倒上混合的鸡蛋奶油液，放回烤箱中，烤约35至40分钟即可。

懂得欣赏蓝莓派的是真正爱它独特的口味，就如影片结束时，诺拉·琼斯最终发现忠于自己一年的男孩是自己要的男人，也最终承认只有真正欣赏自己的两人才会长久。

文 / 张正

来一张圆桌，待我们玩一圈回来，餐桌上一切准备就绪。

一大盆“手抓羊肉”搁在圆桌中间。一整只的羊，顺着筋骨劈成几块，羊肉只放了一点盐，差不多原汁原味，竟鲜嫩无比，入口即化。蘸了辣酱、姜末、葱叶等物混合的调料吃，更是满齿芬芳。吃下一块，再取第二块，早已顾不得斯文，学着大家的样子，学着当地人的粗犷、豪爽，径直用手去抓，名副其实的“手抓羊肉”。酒是当地的青稞酒，刚烈无比，酒杯是陶质的小碗，气魄不凡，这酒、这酒杯、这羊肉，这山、这水、这氛围，不由人不开怀畅饮，大饱口福。吃到酣畅时，满手油腻，连眼镜也沾了光。恁大的一只肥羊，被我们三下五除二，轻轻松松地消灭了。享受着山风，观赏着山色，我们意犹未尽。这顿“手抓羊肉”，成了西宁留给我的最美好的记忆之一。

老同学备元喜欢吃油豆腐粉丝汤在我们中学同学圈里是出了名的，除了外出到小吃店去解馋，每个星期天也不忘在家里鼓捣一番，他的爱人调侃说，人家是某某歌星影星的粉丝，阿拉备元是油豆腐粉丝汤的“粉丝”。

俗话说，知夫莫如妻。这不，备元这个周末到我家来叙旧，说着说着，又说了油豆腐粉丝汤。他说，老同学啊，你还记得不记得位于溧阳路浙兴里旁弄堂口的油豆腐粉丝汤啊。

怎么会忘记。当时我住在虹口区的瑞康里弄堂，从家里去浙兴里旁弄堂吃油豆腐粉丝汤，只要哼一支小曲穿过海伦路就到了。如果没有记错的话，这家线粉汤摊出现在上个世纪80年代初期。因为市口好，弄堂外就是14路、55路、47路站点，附近益民食品厂等单位早班下班的工人，就读同济、复旦、新沪、复兴的大中学生和附近的居民是这里常客。每到下午3点多，总见大桶里的用鸭子和猪骨熬出来的高汤，哗哗地倒入炉上的长桶锅，锅口一隔三栏，分别倾入油豆腐、鸡血块和大肠等，因为食材都是草鸭和土猪为主，汤汁浓香异常，随风飘来一阵阵抵挡不住的诱惑。加上油豆腐滋润入味，粉丝柔滑有劲道，口感好极。喝线粉汤的场景可用人挨人来形容。有些性急的食客，干脆就捧着碗无所顾忌地喝将起来。我记得当年一般家庭拥有一台红灯牌收音机已经是蛮不错了，大概是线粉汤生意太好了，摊位的木板上竟立着一架弹眼落睛的“四喇叭”播放着立体声音乐，既饱耳福又饱口福，在当时属于绝对有腔调的！

我和备元在那摊位喝过几次，老板娘是位操苏北口音笑容可掬的胖大嫂，碰到熟客，还会享受她的额外优惠，冷不丁地会在你的油豆腐细粉里加上几块大肠，让人情不自禁地想起“实惠”两字。至于拎着钢锅的居民，似乎更加优待，不仅汤宽，而且“料”也明显地比摊位上的多出好多。常听老食客称胖大嫂口碑不错，认为她“拎得清”是做“生意”的料！

虽然我没有老同学备元“粉丝”的级别，但对油豆腐粉丝汤这味小吃很有感情的。虽然到过一些所谓名店尝过油豆腐粉丝汤，但不知何故，总觉得那汤料、那油豆腐和粉丝总比溧阳路弄堂口的要差上“一口气”，至于原因，只能自嘲为“情结”吧。油豆腐粉丝汤是上海人喜欢的平民小吃，可谓价廉物美。让人怅然的是，随着市政建设的推进，四平路的拓宽，当时溧阳路“一景”的油豆腐粉丝汤摊位早已销声匿迹。有一点我相信，在车来人往的四平路，肯定有不少行者当年在这里留下美好而温馨的记忆。想来那位操着苏北口音一脸笑意至今已年近八旬的胖大嫂，身体可好，生活可好，家庭可好？

美味记忆

撩人情思线粉汤

文 / 金洪远