



2012“厨师奥运会”在德国爱尔福特盛大开战，来自各国的顶尖厨师在5天的时间内共同争夺美食界的最高荣誉。图为德国国家队烹饪展品中的画家和他的作品都是用巧克力、面粉等食材做成，形象逼真生动，引来游客驻足观看。
——文/豆儿 图/IC

红泥小炉

文 / 西坡

锋头正健大闸蟹(下)

对于许多人来说，野生大闸蟹的滋味已经成了他们记忆中的空壳。

上世纪八十年代中期或者更晚一些，国内的经济状况明显好转，人们已不满足小毛蟹的诱惑，对于优质阳澄湖大闸蟹或太湖蟹充满期待，于是催生了人工养殖大闸蟹的风气。

1983年的食蟹季，再过半年多时间，同窗一场的学子要各奔东西了，我被委以“巡按使”之职去菜场购买一批大闸蟹，拿回来在寝室里举行蟹宴。那时的蟹，2.4元一斤，雄的4两，雌的3两，肯定不是阳澄湖大闸蟹(那时的阳澄湖大闸蟹绝大多数销往香港)，但肯定是野生的。野生大闸蟹和养殖大闸蟹的味道究竟有何不同？对不起，近三十年过去了，野生大闸蟹的味道忘得干干净净。以我这个年龄、资历，近些年来，虽然不敢说于阳澄湖大闸蟹独沽一味，就吃过大闸蟹而言，人工养殖的，也不错；我甚至难以想象野生大闸蟹的高明会到怎样的程度。

友良先生久居昆山，与阳澄湖大闸蟹打了一辈子交道，巴城最出名的蟹坊之一宝龙舫，当年没有他的援手就不会有今天。他说了一个段子给我听：

某公司到巴城吃蟹，高管一桌，员工若干桌。上蟹，员工桌上的蟹显得饱满硕大，而高管桌上的则干瘪瘦小。老总叫来办公室主任，训道：“这是怎么回事？”办公室主任一着急，忙解释说：“他们是人养的，你们不是人养的。”高管们听后当场厥倒（案：“不是人养的”，当为“不是人工饲养的”之缩略语。不该省的地方去省，这个办公室主任的“公”实在没有“办”好）。

看来，友良先生是认可人工养殖的体量要大些的。



上周末，上海电视台专题节目《蟹行天下》报道说，记者在巴城采访一位老蟹农。老蟹农回忆说，小时候他曾捉到过一只八两大雄蟹。而在采访另一位蟹农时，那位蟹农说，今年9月22日开捕那天，他就捉着一只八两重的大闸蟹，因此视为好的兆头。前两天和一位税务咨询公司的经理一起吃饭，他说请香港客户在某蟹庄吃蟹，订单下的是八两的，结果如愿以偿。央视关于“大闸蟹在欧洲泛滥成灾？”的报道，出现在老外贩卖大闸蟹的镜头里的，那些蟹都不大，好像最大不超过五两。以上的信息给我的印象是，以“大”而论，野生的总体或许不及人工的大。我以为理论上应该是这样：野生大闸蟹，不能人为控制，其生存环境既凶险，更不能指望一网打尽，故难以现出整齐划一的大。

我看到过蟹农大把大把地将饲料撒下围网里蟹塘的情景(当然，大闸蟹也会自行觅食湖里的小微生物)，这样作业，怎么能不使蟹体朝着肥硕方向跑？

最近几天，水产专家声称已经培育出上海自产的优质大闸蟹，市民可以就近而食，而不必迷信“什么湖”(报纸上是这么称呼的)鞍马劳顿地跑去品蟹了。消息令人振奋，但是否能够切实引导消费，有待观察。事实上，专家话里有话。阳澄湖大闸蟹被人诟病也不是一天两天了，主要的问题就是产(量)销(量)不匹配。如果有人问到我，我以自己的经验啰嗦两句话：一是，如果你确信吃得着正宗阳澄湖大闸蟹，那就不改初衷，紧盯不放；如果你没把握，完全可以改变思路，“转战”太湖蟹或其他。须知上品的大湖蟹要比所谓的“阳澄湖蟹”好得多。

太湖那么大，什么地方的蟹算是上品？从文献和现状来看，吴江的最具代表，古代即被推为“江左第一”。陆游有诗赞曰：“帘外桐疏

见露蝉，一壶聊醉嫩寒天。团脐磊落吴江蟹，缩项轮囷汉水鲈。”极品大闸蟹之一的紫须蟹(旧与松江四鳃鲈鱼齐名)，就出在那里，《吴郡岁华纪丽》卷十：“蟹凡数种，出太湖者，大而色黄，壳软，曰湖蟹，冬日益肥美，谓之十月雄。出吴江汾湖者曰紫须蟹。”而吴江蟹最佳产地，在七都。

我曾就此请教当地蟹农。他回答：“阳澄湖平均水深1.5米，太湖平均水深2米，但并不是所有太湖都是一律的，至少这里的水文条件与阳澄湖相比，一点不差，有些地方还超过了它。东太湖湖港东茨嘴一带的水质一直为太湖之首，再加深浅适宜、水流湍急、水草丰美、湖床坚硬，你说，我们蟹会不好吗？要知道，现在市面上有些标榜卖‘阳澄湖大闸蟹’的，他的蟹，很多就是从这里拿走的啊。”

在业界颇有名气的上海赏菊蟹业公司陈惠强先生也证实了七都蟹农的话，“所言不虚”。他和上海水产研究所合作，在太湖找到了一块最适合养蟹的水面作为基地进行科学养殖，结果，他们培育出的太湖蟹，品质极其优异，还获得过大闸蟹比赛第一名的荣誉。我紧逼不放地请他回答，“究竟太湖蟹和阳澄湖大闸蟹有什么区别？”他回答得干脆：“如果大家拿出的都是品质较好的蟹，我敢说，没有两样！你一定要我说区别，太湖蟹的壳相对硬了点。这可能是鉴别太湖蟹与阳澄湖蟹的重要诀窍之一。”可是，陈先生的太湖蟹再好，有些客户就是只认“阳澄湖”，逼得他不得不分销一些阳澄湖大闸蟹，毕竟有得赚对他来说是重要的。

陈先生既卖太湖蟹又卖阳澄湖蟹，对蟹的评价，从他嘴里说出，应该是公正、可信的。大闸蟹鲜美无比，但时至今日，日益异化为财富象征。到了食蟹时节，更是风靡一时，请客、送礼……无不体现一个“贵”字。于是，本来对于大闸蟹毫无感觉的人，因为有钱，或者有其他通路，“风雅”(吃)了起来。而懂得欣赏大闸蟹的人，则被高昂的物价吓倒，难免陷入窘境，干脆放弃，视若无睹；或降格以求，一膏馋吻，与上品的大闸蟹被迫失之交臂。这是卖蟹者的无奈，也是爱蟹者的悲哀。

周一菜

文 / 若丹

农家小炒肉



时下的餐饮市场，每家饭店都不是一味死守在某一帮、某一派上，而是尽可能多地汲取其他菜系里适合自己的佳肴，加以改进，形成自己的特色。农家小炒肉就是其中有特点的一款美食。

取五花肉半斤，去除猪皮上的剩毛，洗净，切成薄片待用；青、红甜椒横切成圆环状片，入锅焯香待用；铁锅里烧热，放油，待六成热时放入五花肉煸香，捞出控油；锅里留底油，放入豆豉、大蒜片、老干妈辣酱、五花肉、鲜朝天椒煸香，倒入已焯香的青、红甜椒，加入余下的调料调味，翻炒即成。此小炒肉鲜嫩脆香，用鲜肉直接煸炒而成，这是川湘菜进入上海，融合了上海人炒菜的习俗。

在湖南、四川等地，一般家常炒菜，但凡用到肉片时，都是用煮熟的肉切成片，如田锅肉、长沙小炒肉等。

以熟肉为例，炒小炒时，先将五花肉放入锅中，注满清水，用大火烧开，再关火，等汤稍凉后，将五花肉取出，放入清水中洗净，用片刀批成极薄的肉片，待用；热锅下油，放蒜片、五花肉片，快速翻炒几下，再放入豆豉、老干妈辣酱、切成小圈的朝天辣椒、少许青大蒜叶、青红甜椒片、少许酱油、盐、糖、味精，在大火的状态下，快速颠翻几下，即可。

外来上海的青年才俊最多，五湖四海的人，带来不同的口味。小炒肉在上海的兴起，预示着这个城市海纳百川的胸襟。