



伦敦,Soho 餐厅中为顾客提供电子桌面,桌面上有菜单可供点餐,还有地铁地图和游戏,顾客可以边进食边娱乐。
—— 文/闲空 图/CFP

文 / 若丹

周一菜 糟田螺

前几日有个研讨会设在浦江镇一农家乐庄园，午餐时,上来一盆清汤螺蛳,众人立刻取勺盛之,接下来全桌无人言语,只听得“吮吮”声不断。吮螺蛳，又勾起了我们对儿时的美好回忆。那时,生活条件不好,每日吃饱三顿亦是不易，被视为下等人菜肴的螺蛳，却让穷人增添了许多生活的乐趣,轻轻一吮,鲜汁满口,一丁点儿的肉,滋味十足,更是过饭的好小菜。

清明节或中秋前后,每年两季,是螺肉肥美之际。

今介绍这款糟田螺，是上海的特色小吃。过去每到此时,许多点心店都会供应。特别是家庭主妇,几乎都要做上满满一大盆，让孩子们任意取食,举家融融。田螺比一般的螺蛳大,形似龙眼,肉嫩味鲜,如加上五香,味更佳。

先将田螺洗净，放清水中漂养一天,吐尽泥沙,然后剪去尾壳,或将尾壳敲破，露出大洞来。炒锅烧热,下猪油烧至 7 成热时,下葱、姜,煸出香味,倒入田螺略炒,烹入黄酒、酱油、茴香、桂皮、鲜汤、白糖、味精,旺火焖烧一会儿,等田螺肉熟,再加适量糟卤,淋少许熟猪油即成。

注意,田螺肉不能多烧,否则肉质会老。

苏轼把“鳊”写作“鮓”，固然写了白字,但“白”字没“白写”。

查《辞海》“鮓”条,其中的表述令人大吃一惊:鮓，又称斑点叉尾鮓,硬骨鱼纲,叉尾鮓科,长达一米。温水性淡水底栖鱼类。原产美洲,1984 年从美国引进……

这么说来,所谓鮓鱼,应该定义为美国引进的“斑点叉尾鮓”啰,那为什么苏轼时代就有“鮓鱼”一说呢?思量半天,还是不懂。

或许苏轼本来就不该随便乱用这个字(鮓),他应该想到,一千多年后,从美国引进的斑点叉尾鮓鱼才配用这个“鮓”字。可这怎么可能呢!

据我所知,人们吃到的所谓“长江鮓鱼”,实际有三种,一种是人工养殖的长江鮓鱼,一种就是从美国引进的斑点叉尾鮓鱼,还有一种是野生的长江鮓鱼。前两种鱼很像,实

红泥小炉

际价格有差异,长江鮓鱼价格应当是斑点叉尾鮓鱼的四五倍。这两种鱼区别在于,长江鮓鱼的嘴巴长在头部稍下位置(口腹位),而斑点叉尾鮓鱼的嘴巴长在头部正前方(亚前位)。因为实在很像,有人便把斑点叉尾鮓鱼冒充长江鮓鱼出售以赚取额外的差价,一般食客根本无从辨识。至于野生的长江鮓鱼,已经极难寻觅,故以“野生”名义兜售者,基本上是忽悠。

只是，倘若你吃到名义上是长江鮓鱼实际上只是斑点叉尾鮓鱼,千万别恼,因为人家给出的确是鮓鱼——斑点叉尾鮓鱼,一点不错。正确的办法是,你指名道姓要求提供



长江第四鲜(中)

“鮓鱼”，那他准没任何理由挂羊头卖狗肉的，打起官司来必输无疑。

鮓鱼之所以在长江江鲜中排第四,自有它的道理,从鲜美细腻程度来说,鮓鱼比“三鲜”差一些。但“差”,只是相对较差,而不是品质“不好”,和绝大多数长江江鲜相比,鮓鱼更受欢迎,口碑很好。我想,这是由多方面的因素构成的。

一是鮓鱼肉质细腻肥嫩,自然不消说了。二是鮓鱼刺骨很少,让人吃起来爽利。好比开车,再好的车,在颠簸曲折状态中行驶总让人觉得它的不足,而若在平坦开阔的道路上迅跑,再蹩脚的车也能让人感到舒服。三是鮓鱼体量比较大,便于食

客尽情享受,少有“不过瘾”的尴尬。

我们完全可以测试一下,吃刀鱼的人,大概没有不叹意犹未尽的;吃鮓鱼的人,大概没有不怨骨鲠丛生的;吃河豚的人,大概没有不怕“香消玉殒”的,而没有这些令人不爽的元素,又达到那种鲜美,除了鮓鱼就难得了。所以,鮓鱼虽然被排名为“长江第四鲜”,要说“民意”的话,恐怕要拔头筹也说不定。

可怜之人必有可恨之处,可爱之鱼必有可贵之境,鮓鱼能够成为第四鲜,良有以也。

“长江三鲜”的顶级品差不多都在长江之江苏段,尤以镇扬最佳。最好的鮓鱼可不在这个区域,而在湖北境内。四川也有,不过因为鮓鱼溯流而上,在

文 / 西坡

宜昌、沱江产卵的鮓鱼,或者产好卵洄游至武汉境内的鮓鱼,肉质就嫌老了。这和武汉境内的刀鱼、鮓鱼一样,人们不把它当回事,一样道理。

当年唐鲁孙先生吃鮓鱼，感到大快朵颐的一顿是在泰县，而令他由衷赞叹郁郁菲菲、咯噔恹恹的,则是在武汉。唐老回忆在黄石港水泥厂一席鮓鱼,称之为推潭久远,回味无穷。我想此言应当不虚。现在的人可能想到的是,水泥厂能做出什么佳肴来?须知民国时代能开水泥厂的,绝非等闲之辈,资金、技术的雄厚是不用多说的,就说能想到开这样厂子的人,非精明不凡之人难办。前些天央视一套热播电视连续剧《向东是大海》中,就有一段描写宁波商界大佬如何开办水泥场的情节,惊心动魄。那么一个企业,又在长江边上，难道聘不起一个高明厨子,买不到几条绝佳的鮓鱼?

近日在沪上被广泛追捧、预定火热的天月西湖龙井明前茶，终于到货

沪上品茶专家冯之初：
绝对正宗西湖龙井明前茶——太值了!还省了好几千!

冯之初先生说，对于明前还是雨后,特级还是一级,看一看,尝一尝就知道!“天月龙井”一看就是正宗的明前西湖龙井,你看它的外形,扁平光滑、挺秀尖削、长短大小均匀整齐、色泽黄绿鲜活,这证明采摘时间比较早,茶叶比较鲜嫩……再看它这个汤色,很鲜亮、嫩绿……闻它的香气,嫩香中带清香,就像山中清新的空气一样,让人舒爽、兴奋!轻轻喝一口……滋味清鲜柔和!

有茶友说,今年市场价大涨,我预定这个天月西湖龙井在北京茶行卖**8980**元,何止节省**3000**元,起码一下就省了近七千元!”

正宗西湖龙井明前茶到货！——上海预订热潮持续高涨,预订者喜上眉梢,每盒省 3000 仅剩 300 个名额！

为什么全国“涨”声一片,天月却以如此低廉价格出售?负责人一语道破天机——

“很多同行说我们在办傻事!为什么不借今年气温低、明前茶产量小,卖个好价钱?!!反而卖得这么便宜?!”

其实,这是一次提高企业知名度的活动!目的是以这种超常规的方式,让更多上海市民关注天月品牌!

今年西湖龙井明前茶,市场价基本上在九千至一万元/斤的水平,我们这个特价，至少能为消费者节省**7000**元!但也只剩**300**个名额,清明节后整体提价**1000**元!再多损失就太大了!如果没订上,对不起,今年您要想喝上明前茶，就不是这个

价格了!

天月西湖龙井4大承诺,让消费者吃上定心丸:

- 1.保证100%正品:天月多年来连续被评为“浙江省著名商标”、全国旅游商品定点生产企业、“国家礼品茶”定点承办单位,所售龙井,均产自龙井乡龙井茶一级保护区!
2. 保证100%正宗明前茶:均为清明前采摘,芽叶细嫩、香气和滋味最好!
- 3.保证100%手工采摘、炒制:所供应的西湖龙井,均为手工采摘的最优质鲜叶炒制而成!
- 4.保证无理由退换货:无论什么原因,您不要了,只要非人为损坏,7天包退、15天包换!

通知：仅剩**300**个名额！市场价

8980元!限量特惠价:**1980元!**清明后整体提价,假一罚万!名额有限,先订先得!货到付款!节省**7000**元——您“出手”的最佳时机!

预订专线:33328068

● **提示:** 电话预定不需要付钱,也没有任何风险!到货后,工作人员会电话通知您,如果您改变主意,订货也可以随时取消。

● **厂家承诺:**绝对正宗的西湖龙井明前茶! 严格按照国家标准挑

礼盒名称	西湖龙井明前茶	西湖龙井明前茶	西湖龙井明前茶
品性级别	精特级	特级	特一级
市场价	8980 元/400 克/盒	7980 元/400 克/盒	6980 元/400 克/盒
直营价	1988 元/400 克/盒	1688 元/400 克/盒	1388 元/400 克/盒



选评鉴,均有原产地地域保护标志和**QS**标志,请放心预订——如果不是明前茶,保证退款,假一罚万!绝无二话!

● **注意:**今天这个价钱绝对是你在一生中再也不会遇到的优惠!请把这个好消息告诉您的亲朋好友,他们会感激您!