



小龙虾是夏天的代言人

做法超过50种 是中国的也是世界的

小龙虾是中国的

小龙虾要吃活的烹制出来的,痛出来的鲜美,才足以颠倒众生。有经验的吃货说:“我不吃小馆子的小龙虾,我担心是用大太监海大富的化粪池洗过的。”是的,新鲜和干净是第一位。达人的经验是:不要嫌弃热门,热门店因采购量大,新鲜卫生要比单店更容易得到保证。

对于为何爱吃小龙虾,贫嘴的回答是:因为小龙虾是小龙女的妹妹。我倒觉得,似乎也只有小龙虾,吃的时候才会让绝大多数人自然克服吃饭玩手机的习惯,因为必须要左右开弓。由于没有维护形象的羁绊,吃小龙虾让阶级平等了。握着小龙虾,你可以用它来配所有的酒都不觉得低俗,在这个时刻,你会深刻认识到自己原来是一个这样豪放不羁的人,并为此感到自豪。

对于高速城市化之前的农村来说,小龙虾是公害,会把藕、荷叶、稻谷夹断,是大自然的破坏者,它什么都吃,且繁殖能力强,除了破坏原有的生态系统,也破坏河堤之类的基础设施。很多地方还会将之抓起来用石碾把它压碎,当做饲料养猪。人们食用时,更有种“替天行道”感觉。

在我的记忆里,小龙虾是儿时的“农家乐”。小龙虾捕获容易,也是童趣。水塘里、农村公路旁的水渠,是钓龙虾活动的主要去处。这不是什么技术活,一个带把的小网兜,细线一根,捉一只蛤蟆来,摔死,踩扁,拴上线,伸进水里引诱小龙虾夹住,轻轻拽其离开水底但不离开水面,把事先便已伸到水里的网兜移到小龙虾底部包抄捞起即可。至于为何要残忍的对待蛤蟆,小伙伴说的,这样蛤蟆的“香味”能散发出来。说的好对,无力反驳。

好动的熊孩子,决定了小龙虾进入家庭餐桌的频率。90年代初,即便是于菜场购得,价格也是极为便宜的。只是那时的人们,一时半会儿还欣赏不了吃起来较为麻烦的美味,“赶紧吃完上学去”,“避免吃到衣

似乎从来没有一种食材,如此上升成为一种生活方式,改变着一代人的饮食偏好。在全国大多数地区,每到夏秋两季,小龙虾就掀起一股消费风潮,成为城市里大街小巷餐厅、酒店乃至路边摊的“时令美食”。没有小龙虾的夏天是不完整的。



服上的最好方式是不吃”,多半是那时主妇们家庭调控多有遵从的原则。

小龙虾的50种做法

以我的了解,以水稻文化为主的地区是中国较早食用小龙虾的地区,其中湖北、湖南、江西、江苏四省更甚,因河湖沟渠、秧棵稻田星罗棋布,给小龙虾提供了大量的生长空间。江西和浙江以蒸为主,湖南和湖北也蒸,但以虾球为主,湖南擅香辣,湖北习惯糖醋,偶有麻辣。方式不过蒸、炒两种,到了2014年,烹饪小龙虾的方式已将中国所有的烹饪技法全部用上,口味上已超过50种。

2001年是个关键的时间节点,潜江在全国率先探索出小

龙虾“虾稻连作”模式,小龙虾的人工养殖也由此拉开了帷幕,产量的增加催生了小龙虾烹饪技法的创新。一家靠近潜江五七油田的名不见经传的小菜馆,一改潜江平日蒸虾习惯而用油焖小龙虾招待宾客,是潜江油焖大虾的发端。

很快,油焖大虾被拷贝到了武汉,武汉由此拉开了大规模小龙虾的序幕,蒸虾、卤虾也随着这个风潮一并蔚然成风,并直接影响到周边省份。很多食客和美食家基本形成了这样的判断:全国小龙虾盛行,是经潜江发端,武汉接棒,借九省通衢的便利传遍了全国。

需求推动了技术创新,技术创新推高了产量,继而扩大了需求,全国人民开始吃小龙虾这件事需要记住的年份是2011年,潜

江又研发出“虾稻连作”的养殖模式,提高了稻田的综合利用率的同时,还扭转了原有模式下商品虾规格小、产量低的缺点。这对小龙虾风靡全国再度起到推波助澜的作用,也彻底改变了潜江这座城市的就业结构——10%人口的就业与小龙虾相关。小龙虾,这个曾一度被妖魔化的美味食材,首次成为一座城市的支柱产业。

每年5月中旬的几天,潜江这个地级市,会召集各路山寨明星,假李宇春,假范冰冰等等,在一个巨大的广场召开盛大的龙虾堂会,名曰龙虾节。傍晚,山寨明星和领导们一起召唤小龙虾,然后将它油焖,开启了疯狂消耗小龙虾的序幕。全城99%的食肆,必有一道油焖小龙虾。每逢周末,从武汉、荆州、宜昌、襄樊等地赶来的食客将主要的美食街、龙虾城挤得水泄不通。场面恢宏要数炎热的夏季,吃货们不惧桑拿天,坐在露天,脱下汗衫,露出白花花的冒油的胴体,他们掰出小龙虾的肉屁股,塞进冒油的嘴巴里,再用手指甲抠出虾头里的虾籽或黄,享受着个奇异的世界。

小龙虾更是世界的

小龙虾的原产地究竟是哪里,实在是笔糊涂账,至少不是中国。据说自16世纪以来,瑞典人就有吃小龙虾的传统,不知真假。就眼前来讲,比利时、芬兰、丹麦、瑞典和美国都是小龙虾的消费大国。潜江和盱眙的特大龙虾,做成熟食后都出口到了这些国家。

据联合国粮农组织的估计,整个欧洲市场的小龙虾年消费量约15万吨。因难以做到自给自足,所以要进口。加上小龙虾的壳,可以提取一种甲壳素原料,学名为氨基葡萄糖磷酸盐,在欧洲药用领域可用来治疗风湿,改善关节软骨的代谢。这也是中国小龙虾被欧洲进口的原因之一。

欧洲也有小龙虾节,比如芬兰和瑞典。和中国一样,就是大肆吃小龙虾的派对。瑞典和芬兰人通常会选在夏季行将结束之时进行,因为接下来的日子将被

漫漫长夜笼罩,并逐渐进入寒冷的冬季。欧洲人不会追求重口味的酸爽刺激,他们更在意原汁原味,小龙虾常常就用盐水、茴香或者啤酒煮,拌上新鲜的莳萝花(一种欧洲人钟情的去腥香料),放冷了或者摆在冰上吃,是夏日消暑的美味佳肴。标配是面包、奶酪和啤酒,花样很少,最多是吐司搭配剥壳小龙虾,Q弹的虾肉混合着烘烤吐司的香脆。同样是两爪齐下抓着吃,餐桌礼仪完全不顾,吮吸声大的有之,汗水顺着下巴、手肘往下滴更是有的。

事实上,小龙虾消费的市场是全球性的,北美、澳洲、非洲和亚洲多国,都有吃小龙虾多年的历史。日本大正与昭和时期给天皇做菜的御用厨师长秋山德藏曾著书写道:日本大正天皇登基(1915年),为了向外国宾客展现实力,从北海道运来小龙虾款待各国首脑。为了让西方各国首脑在日本国宴上吃到当时西方人才吃的小龙虾,并因此觉得日本是世界一等国家,日本不惜动用驻北海道的军队去抓小龙虾。

美国人吃小龙虾的历史也比中国长。根据地方志记载,在欧洲殖民者来到路易斯安那之前,这里的美洲原住民就已经开始广泛食用小龙虾了。该州在1983年将小龙虾选为州代表动物,同年开始举办“小龙虾节”,这个节日后来还扩散到了佛罗里达州和加利福尼亚。就连总统奥巴马访问新奥尔良时的工作餐也是小龙虾。

在小龙虾节的那几天,人山人海,场面疯狂热烈,可与潜江媲美。人们架起露天大锅,用盐、柠檬汁、咖喱、肉桂粉和辣椒,掺杂着土豆和玉米,和小龙虾一起煮好后,直接捞起倒在铺着塑料膜的桌子上,所有人到这座龙虾山前各取所需,甩开腮帮子撩开后槽牙,啃。

小龙虾早早地便风靡全美,不然著名乐队卡朋特兄妹不会在这首家喻户晓的歌《Jambalaya》里唱道:“Jambalaya and a crawfish pie and fillet gumbo……”(盖浇饭、小龙虾派和鱼片甘煲)。是的,小龙虾也是全世界的。