

时尚新干线

fashion

时尚主编

姚静: 13952703520
杨星: 13773444861

本刊支持栏目

- 小城食事
- 时尚 show
- 楼市 / 家居
- 美容 / 养生
- 车行天下
- 团购消费

舌尖上的美食

清明食青螺

□ 王梅香

小时候,清明节这天,我总吃堂房姐姐夹给我的螺蛳肉,很小很小的一粒粒,上下的边沿都镶着柔韧的边线,色泽比螺肉更深。本来螺蛳肉挺有“咬嚼”,加上这种边线,更其耐嚼。我从小就不是饕餮之徒,却越嚼越喜欢。

那时候爱唱一首歌,叫《小螺号》。后来我将它更改成了:小螺号,滴滴地吹,姐姐馋我嘴。小螺号,滴滴地吹,妹妹捧碗追。只要姐姐你碗里有螺蛳肉,就不能少了妹妹的一份。想吃独食,没门。

年岁既长,才知道清明时节食螺肉,是久已相沿的风俗。

从湖沼河塘流出来的沟渠灌道,春夏之间,你不留神,就能捡到几只老大不小的螺蛳,浑身裹着一团青苔似的绿毛,老家伙,太让人动心了,放养在家里的清水盆里,禁不住想起螺蛳姑娘的民间故事来。至于那些小不起眼的螺蛳,在民间是如何之多,有时把水沟的开口都拥堵上,我见到的真是太多了。

生活条件改善之后,清明时节“摘”青螺的情景,几乎每年犹见。那么多的留守老人,也有大姑娘小媳妇,在河塘边沿推动柄儿长长的渔网,再迅速拖回,一次又一次。翻扣在草岸上的青螺,很快盛满了盆,塞足了簋。虽然街市上有销售,邻居可能也送来。仿佛当成一种实用性的踏春观水似的,人人高兴,个个尽兴,就爱追着“摘”螺蛳。现在算起来,清明时节食青螺,我家也演绎十多遍了。

用网“摘”取来的青螺,放在盆中养息吐泥,直到更换盆水三至四次,污泥吐净,再入锅蒸煮。一类是盛起初熟的螺蛳,用牙签挑出螺肉,与头刀韭油烹热炒。俗话说,头刀韭,谢花藕,新娶的媳妇,黄瓜妞,是四大鲜。鲜韭炒螺肉,吃过没有? 挟取一筷子裹韭带螺的炒菜入口,头刀韭的香嫩柔媚,加上宿螺的老韧咬嚼,那滋味,乖乖隆的咚,才不告诉你! 韭已入腹,所嚼螺肉,也已入咽,而活“食”余香尤在。

另一类是加入茴香、八角、桂皮、番椒、胡椒粉、香附子等佐料,齐全时有十多种,煮成麻辣田螺,盛盘上桌,吃起来打死我也不丢手。



独占鳌头【野生甲鱼、红烧、白汤】提前一天预定

清炖甲鱼汤

民间有“鲤鱼吃肉,王八喝汤”的说法,意思是吃鲤鱼目的在食其肉,而吃甲鱼(俗名“王八”)目的则在于喝汤,因为甲鱼营养全面,最适宜于做汤喝,这样更能起到大补的作用,所以甲鱼的一般吃法是做汤。

黄焖湖鳊鱼

高邮湖鳊鱼富含多种营养成分,具有补虚养血、祛湿抗痼、滋阴养颜、壮阳御寒等功效,是久病、虚弱、贫血、肺结核等病人的良好营养品;体内含有一种很稀有的西河洛克蛋白,具有良好的强精壮肾的功效,是年轻夫妇、中老年人的保健食品;是富含钙质的水产品,经常食用,能使血钙值有所增加,使身体强壮;其肝脏含有丰富的维生素 A,是夜盲人的优良食品。

高邮湖鳊鱼食用方法较多:煎炸、红烧、炒、蒸、炖、熬汤,无所不可;如黄焖河鳊、夹烧鳊鱼等。晒干后的鳊肉称为鳊鲞,食用时可用水发之,切丝入汤,味道也很好。鳊鱼的油脂含量颇多,若以味道浓厚的调味汁做成烤鳊鱼的鳊鱼饭食用时,往往会造成脂肪的摄取分量过多,如果关心健康,应蒸的方式来消除脂肪,较为合理。



红焖丁鱼

丁鱼,也就是昂刺鱼,这种鱼长江沿线均有。在四川、湖北、湖南、江西、安徽等地我都吃过。高邮当地人叫丁鱼。高邮湖的丁鱼头小身子大,肉质肥嫩香鲜,慢慢咀嚼,还能品出一丝甜味。



红烧马鸡鱼

马鸡鱼又称作鸡浪鱼,当地的叫法。说这种鱼沿着浪头游,肉质细嫩鲜美,鱼刺较多。我倒是觉得叫做激浪鱼更为贴切,因为这种鱼是逆流而行,激起浪花朵朵。



莴笋丝煮湖虾

高邮湖虾量少价高,个头大,皮脆肉美,肉质结实。用不见油花只剩鲜的清鸡汤和碧绿爽口的莴笋丝一起滚煮 2 分钟,就有了色泽艳丽、鲜嫩脆爽的一道美味。细吮虾肉,脆嫩甘鲜;慢嚼笋丝,清新无边。

80 桌无柱豪华宴会厅 988 元 / 桌起订 皇华宴会厅,让你的宴请无遗憾!

婚宴、生日宴、商务酒会……超大面积的宴会厅是首选。2013 年元月,位于皇华国际大酒店的顶级宴会厅炫耀登场:5 米多挑高、近 80 桌无柱超开阔空间,气势恢宏,无论是一场优雅的婚礼,还是情意无限的生日宴会,都能让每位宾客亲眼见证幸福一刻。四星级顶级配置,五星级奢华享受,不用刻意张扬,尊享只在皇华宴会厅!

在邳城同类宴会厅中,皇华宴会厅堪称典范!厅内装修高贵典雅,厅内配备完备的灯光和音响设备,正中 50 平米超大全彩 LED 显示屏,为您的宴会倾情奉献独特视听盛宴!

时尚直通车

- ★ 东方商厦 / 服务热线:85086999
- ★ 华昇·沁园 / 售房热线:84366666
- ★ 芭蒂娜女装 / 销售热线:84686289
- ★ 南国咖啡 / 订位热线:84607799
- ★ 名典咖啡 / 订位热线:85851188



虚席以待……

高举时尚风标 · 打造时尚高地 · 引领时尚生活 · 共享时尚家园

热线:84683100

传真:84683106

地址:高邮市文游中路 176 号

今日高邮网址: <http://www.gytoday.cn>

在线投稿: <http://tg.gytoday.cn>