



合肥夜市 食之味

据说龙虾的血液是淡蓝色的,而小龙虾(克氏螯虾)几乎是没有什么血液的。可如今关于小龙虾,人们关心的不再是它那看上去多少有点文艺性的血液,而是它的头部携带多少细菌和毒物,它们的生长环境以及食用小龙虾是否等于间接吸食重金属,洗虾粉中除了有柠檬酸和亚硝酸盐之外,还有什么没有分解出来的物质,横纹肌溶解综合症又如何解,如此等等,已经让一小部分人望小龙虾而却步了。

撇开食品安全不谈(因为我们的餐桌上已经很难界定安全食品),小龙虾仍是重口味吃货们的最爱(这点不安全,算什么!)再撇开每一只餐桌上的小龙虾是否都历经洗虾粉的浩劫不谈,那么它的卫生问题想必一定是存在的,然而这些都不能阻挡人们对小龙虾的喜爱。虽然,国人曾对小龙虾有深深的误解,认为最初日本生化科研队引进小龙虾是用来食腐的,或者认为小龙虾就是那种生活在肮脏臭水沟里的活物,后来前者被证实是谬误,后者不完全尽然,甚至是这样,真正爱吃小龙虾的人,仍然要吃,就是要吃,不能不吃!因为相信这些奇闻(包括肌溶解),就不吃小龙虾了,那简直是对小龙虾没有真爱!

但小龙虾来到中国还是跟日本有点关系的。日本是小龙虾进入东亚的跳板。据传1920年,有人在日本神奈川县镰仓市建立了食用蛙养殖场,养殖牛蛙。昭和二年(1927年),有人从夏威夷带来了20只小龙虾,想将它们培育成牛蛙的饵料,从此一发而不可收拾,小龙虾占领了日本。到上世纪60年代,日本包括北海道在内除了一些岛屿之外的地方都发现了小龙虾的身影,甚至克氏原螯虾的日本亲戚——日本黑螯虾都快被它斩尽杀绝了。不过,日本人并没有把这种生长迅速的动物当成美味。毕竟日本对食品安全的监管力度很大,可不像咱们国人,从果子狸到人奶,一样不放过!小龙虾居然能吃,说不定就是咱发明的。

每年夏天的夜市,可真乐呵,毕竟龙虾节在合肥举办了这么多年,对于这种吃物,我们已经培育了成熟的消费市场,我们对它的消费甚至是习惯和有底气的,我们甚至有龙虾协会。瞧那暮晚街边案板上红红火火的一排排的龙虾脊背,我们在吃的时候,根本不会去想我们属于这条食物链的哪个环节。 实习生 吴晶 记者 程兆/图 孙婷/文

