

2 广东·适配搭档

每一种食物的背后,通常都被流传着一个或多个版本的故事,田螺也未免能俗。说是某穷秀才中秋夜想买肉奈何囊中羞涩,只好摸了些田螺来充数,以紫苏炒之,便是一餐。后秀才中举,加上田螺的明目效力,人们便赋予“中秋吃螺寄望后辈学业高升”之意,田螺别称“攀桂”,也是寓意科举登第的谐意之物。

紫苏田螺配

对广东人而言,中秋前后的餐桌上必有一席之地留给紫苏炒田螺。

热锅热油,爆香大蒜、姜片、灯笼椒,哗一声倒入处理好的田螺,大火猛攻,一把紫苏下去,讲究些的还可以再加些切成段的芹菜茎。

粤菜讲究食之本味,对食材,向来要求两个——新鲜,炒田螺也同理,紫苏香与螺之鲜完美融合,最是登对的一组CP。

还有一种说法是说初时人们在炒制中加入任何作料都无法去除田螺的泥腥味,某人无意中加入紫苏叶,成功辟了田螺的泥腥,于是这种CP组合便一路流传开来,直到今时今日,都还在延续。

连南地区还有一种当地特色紫苏蒸田螺,也同样味鲜清爽,既可宴客,又宜街头。



田螺遇鸡煲

广东人爱吃鸡,自然也不会放过让田螺与鸡搭配的“造型”,田螺焖鸡,是广式鸡煲中绕不过去的一环,广州同福路有两家做了20多年田螺鸡煲的老店——棠记和金辉,门面十分不起眼,却引得食客竞相而来,自有其独到之处。

说起来,鸡与田螺的关系原本是食物链当中的上下级,但当它们进入广东人的视角中之后,食物链的层级关系不存在了,它们唯一的共同目的,就是让这一煲食物能切实成为满足食家们味蕾的生产原动力,此外别无它求。

棠记和金辉两家店所用的鸡种略有不同,棠记用江西嫩鸡,肉质鲜嫩细腻,调味上稍淡偏微甜;金辉用老鸡,带咸甜味,端的是各有千秋。



3 湖南·热辣嗦螺

绝味辣炒嗦螺



“嗦螺”这两个字,有没有让你脑补了“嗦嗦”声伴随浓郁汤汁充斥口腔的画面?湖南人嗜辣,没有一颗螺可淡然登临湖南人的餐桌。

在湖南,厨房里的角色之一当然是辣椒。

当一颗颗的螺投身于长沙人的锅里,它的世界就不会与“平淡”发生关联。

美味是值得期待的,而不同地方的美味更需要一定的耐心和勇气,好比在湖南的地头上,一盘地道惹味的炒螺,就可能需要你耐心等待,等待那些只有夜晚才现身于市的宵夜档。

锅内入油烧至三成热,下豆瓣酱煸出红油,跟着倒入干辣椒段煸香,加葱、姜、蒜和紫苏等煸香加入田螺翻炒均匀,以蚝油、生抽、老抽、盐、料酒、孜然粉等调料大火爆香后加适量水,放八角、桂皮、香叶煮五分钟,待田螺入味后倒少许水淀粉勾芡至汤汁浓稠,如此,“横行”长沙街头宵夜档的绝味辣炒嗦螺闪亮登场,热辣辣端至面前,香、辣、鲜,长沙街头混合出的这种味道,鲜活而热烈,一如本地人的性格。

永州喝螺



传永州的何仙观是何仙姑的故乡,八仙过海到蓬莱,众仙夸蓬莱胜景,唯何仙姑表示:蓬莱美景虽佳,但不如永州八景。众仙不服,顺水而下,经一日一夜来到永州,众仙饿意盎然,铁拐李拿起酒葫芦喝了几口,叹有酒无菜;韩湘子起笔想画条大鳗鱼给众仙加餐,不料沾墨太多,摔在地上变成一枚枚铁螺……

何仙姑见此反喜,顺手捡起地上的螺给众仙烹了一盘“喝螺”,众仙食之均赞好!从此永州“喝螺”名扬三湘,成为永州当地一道挥之不去的风味食品。

烹制螺菜肴之前,除了要先让铁螺吐尽泥沙,永州人还会将剥成泥的瘦肉掺入水中拌匀倒入养螺的盆内,让螺先饱食一顿。再将处理好的铁螺放入烧红

的铁锅,高温烘干水汽后加适量茶油、食盐和米酒反复翻炒,生姜、大葱、蒜泥、辣椒、酱油等佐料也随之均匀铺洒在铁螺表面,然后倒入事先准备好的肉汤加盖煮滚几分钟。

出锅时淋的生茶油堪称是“点睛之笔”,喝时嘴要紧贴螺头,吐纳吸气更要适度,讲究一个均衡平稳,不然用力过大很可能会被螺内浓郁的汤汁给呛到,但用力不足也不行,喝不出螺肉岂不是干着急?

永州这一份喝螺,很考验吃相,闺蜜发小之流最宜结伴同行,因大家彼此已见识过对方最“丑”的形象,可以不用顾忌个人形象,捧着喝螺大快朵颐酣畅淋漓了。

4 福建·本味还原

“靠山吃山,靠海吃海”,俗语总是十分具有哲理,某个地域的饮食习惯必与当地物产有不可分割的连带关系,例如临海的福建,海产丰富,海鲜就自然成为福建人餐桌上必不可少食材。在吃螺这件事情上,福建人也不输他人,还原食材本味是福建人餐桌上螺式菜肴的初心。

白灼花螺

福州人做菜比较注重调汤,口味偏甜、偏清淡,吃螺,福州人最喜欢的做法是白灼,这不仅是最能保持食材原汁原味的烹饪方式,更是考验食材本身新鲜与否的标准。

热锅下油,油热后放葱段、姜片、料酒,加适量清水,盖上锅盖开大火等水开。水开后倒进处理好的花螺煮几分钟,随后将花螺捞出,装碟,配自己喜欢的蘸料,这就是一盘原汁原味的白灼花螺所应该具备的姿态。

白灼的烹饪方式看起来似乎很简单没什么技术含量,但一条坊间所颠扑不破的真理是“越简单的事情往往越考人功力”,放诸白灼花螺界也同样适用,一靠食材,二靠火候,心要沉,亦要静,集中精神在这一盘螺上,然后你才能收获你想要的生活……



葱油碎螺肉

福建东北福宁府有个叫霞浦的古县城,曾是闽东的政治、经济和文化中心,地处沿海地带,整个县城是一个半岛型的形状,绵长的海岸线、众多的岛屿和港湾是霞浦的特色,得天独厚的地理环境又孕育出当地特色的饮食文化。

霞浦人对吃,有自己的见解,葱油碎螺肉就是其中之一。将新鲜的苦螺带壳敲碎,锅中加入清水倒入碎螺肉以大火烧开,待螺肉煮到刚刚好时捞起备用。

用清水洗净放到容器中淋入炖汁,搅拌均匀然后上蒸笼,大火蒸5至8分钟即可取出,配上蒜末和葱花,最后淋一层烧热的色拉油,苦螺的鲜和葱蒜的香瞬间通过这热油融会贯通在一起,随后跳动雀跃在味蕾上,霞浦一日完美!

