

图书基本信息

书名：<<美味杀手-全国河豚美文大赛作品选>>

13位ISBN编号：9787811303735

10位ISBN编号：7811303736

出版时间：2012-5

出版时间：江苏大学出版社

作者：曹学松

页数：166

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

内容概要

这是一次文化的碰撞。

《美味杀手：全国河豚美文大赛作品选》题材和内容均十分丰富，既有将河豚文化灌注其中的古朴诗赋，又有包含人生感悟的哲理小说；既有描述美景、美食双重诱惑的优美散文，又有演绎河豚生活的精彩童话……豆蔻之年的学生、花信之年的青年和花甲之年的老人同台竞技、尽显风采；公务员、工人、教师、大学生共同参与交流、各抒己见。

他们将对河豚美食的回味与褒奖，以及对美好生活的无限赞叹和展望诉诸笔端，尽情流露。

书籍目录

序名流篇二月水暖河豚肥河豚那些事儿第N个吃河豚的人盛宴味美河豚爱美食与爱自由美味“杀手”
四海篇画境扬中，豚香天下河豚，春天里的美食传奇缘来是河豚东坡女己河豚之鲜，天下第一鲜烟花
三月会河豚闲说“拼死吃河豚”河豚夫人的故事河豚如是说我陪将军吃河豚扬中河豚美食赋失之交臂
眷恋河豚岛岛园篇钝语飞思请来中国河豚岛珍贵的记忆会飞的河豚从1+9到10+0话说河豚河豚轶事彭
城徐金盆的新坝河豚缘河豚报信扬中河豚美食节赋河豚西游记全国河豚美文大赛获奖名单后记

章节摘录

闲说“拼死吃河豚” 陈晖 有一种食物，人们明知道其有毒，吃下去可能会有性命之虞，却仍然想去品尝，这种食物就是河豚。

河豚，其貌不扬，有鳍，身体呈圆筒形，能吸气膨胀。

春季，它们从大海游向长江产卵，多活动于南通至镇江扬中段。

此时的河豚，肉嫩味鲜，肝脏、生殖腺、子、血液、眼珠等处均含有剧毒，过去几乎每年都有因食用不当致死的悲剧发生。

尽管如此，食客们仍然趋之若鹜。

用生命作赌注，只为一饱口福，可见河豚之魅力。

“拼死吃河豚”，虽说是一句俗语，却向世人透露出这样的信息：河豚有毒，稍有疏忽就会命归西天；河豚味美，不吃会后悔一辈子；吃河豚需要的是勇气，吃与不吃全在于你自己。

世间美食，本供消遣果腹，却吃出这样的悲壮姿态，确实罕见，难怪食之者津津乐道，未食者耿耿于怀。

汪曾祺先生在《四方美食》中说：“我在江阴读书两年，竟未吃过河豚，至今引为憾事。”

这位散文大家吃遍天下美食，唯独对河豚敬而远之，同学几次邀请都被他婉拒。

我想，这很可能与河豚的毒有关吧。

与其相比，宋代的苏轼就潇洒了许多。

他写过《惠崇春江晓景》诗：“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。

蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。

”在诗人眼中，江南早春美景比比皆是，但这都是为河豚作铺垫的。

这些蒌蒿、芦芽，本就是烹调河豚的绝好佐料。

清代王士禛的《渔洋诗话》云：“坡诗‘蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时’，非但风韵之妙，盖河豚食蒿芦则肥，亦如梅圣俞之‘春洲生荻芽，春岸飞杨花’，无一字泛设也。”

宋代诗人梅尧臣曾作“春洲生荻芽，春岸飞杨花。

河豚当是时，贵不数鱼虾”之诗句。

但梅氏与苏氏相比，虽然诗作也美，胆子却小了许多，苏轼可“举箸大嚼”河豚，梅尧臣则“退之来潮阳”，看来也是只闻其香，不识其味了。

但文人终究风雅。

河豚虽然事关性命，毕竟味美，在他们眼中，却与大好春色同在，入诗人画，给人以无限遐想。

梅尧臣不食河豚，但其诗作流传至今，无形中成了绝妙的广告。

苏轼钟情河豚，品尝后曾有“食河豚而百味无”和“据其味，值那一死”的感叹。

正因为如此，他才会提笔说河豚时，一幅悠然自得的神情。

春江水暖，赏心悦目；河豚上市，浮想联翩，至于吃与不吃又显得不重要了，这与谈豚色变而退避三舍的食客和闻豚而垂涎欲滴的老饕们相比，境界何止高出一个台阶啊！

同是食用河豚，春秋时的吴王夫差就豪爽得多，他对河豚推崇之至，将河豚与美女西施相比，将河豚肝称之为“西施肝”，将河豚精巢称之为“西施乳”，语出惊人。

在他看来，如此美味，让人销魂，只有倾国倾城的西子可以与之媲美了。

他可能没有想过，这样的叫法，听起来确实不雅，且有意淫之嫌，实在是太对不起西施了。

我想，这样的称呼只能供他一人使用，如果真有人禁不住要吃“西施乳”，估计这个人离死期也不远了。

但要论到胆大，还是要算日本人。

日本人对河豚的喜爱不亚于国人，每年3月份日本都要举行祭祀河豚的仪式。

他们吃河豚的花样更多，有河豚鳍泡清酒、河豚刺身、酥炸河豚、河豚火锅、河豚杂烩等。

还有一种吃法叫作“菊盛”，其实就是生吃河豚，先将河豚切成薄薄的切片，形如菊瓣，再放入盘中由外向内叠成菊花状，吃的时候，用筷子一层一层由外向里夹起——宛如菊花开放的过程——蘸着佐料吃。

河豚的血有剧毒，薄薄的鱼片看上去红润透明，但若没有勇气是难以下筷的。日本人喜欢做表面文章，动辄摆什么“道”，看起来彬彬有礼，但下起手来，比谁都狠。从吃河豚就可看出日本人的特性。

我吃过数次河豚，每次食前，家人多有不放心，再三叮咛要小心。我是这样想的：一来现在的河豚虽然养殖为多，但价值仍然不菲，这样的宴请，对我来说，也算是盛宴了，不去有点不识好歹。

二来现在烹制河豚的水平明显高于以往，掌勺厨师都是经过培训持证上岗的，如果将不能食用的地方除掉，再洗净了，就没有大问题。

况且上桌之前，都由厨师先尝，确无问题之后，才端上来供客人食用，如果这样还不放心，就有些小人之心了。

对于那些察言观色、等别人先下筷的人，我是看不起的。

三来心里还有一种劣民心理，就是别人吃得，我也吃得；别人不怕死，我为什么怕死？

先吃了再说，这时就有点厚脸皮了。

我长在长江边，对各式江鲜品尝甚多，河豚确实味美，一般鱼类不能望其项背。

“长江三鲜”之中的鲥鱼如今已难寻踪影，我没有口福；刀鱼肉细，但刺多；只有河豚味鲜而少刺。

吃河豚，最好是在3月份，这时的河豚体肥肉嫩，味道最好；到了4月，河豚产卵，毒性最大。

镇江扬中为中国河豚岛，每年春天都要举办河豚美食节，一年大概可以吃掉1000吨河豚，河豚美味对人们的吸引力由此可见一斑。

吃河豚，可白烧，也可红烧，再用河豚汤下面条，典型的“一鱼两吃”。

白汁河豚，一般要煮两个小时左右，汤呈乳白色，香浓扑鼻，配以时鲜秧草和芦笋，未动筷已有食欲。

河豚肉紧且嫩滑，没有任何腥味，口感特爽；皮有刺，需反裹起来整咽，对治疗胃病有帮助；而那精巢，白似凝雪，柔软如脂，入口即化，滋味独特，真正叫人欲罢不能。

我每次吃时，都会风卷残云般连肉带汁消灭个干净，也算是为建设节约型社会作些贡献吧。

生命是宝贵的。

河豚毕竟有毒，食之还是要小心，到正规饭店为好，不要逞一时之勇，图一时之快。

对生活，我崇尚顺其自然，不喜欢追求刺激。

听说现在有些地方推出一种吃法，即在杀河豚时，故意留些毒素在河豚体内，让食客吃时，口中微微发麻，再严重些，还有些眩晕，甚至使大脑暂时缺氧，这样便可体会到所谓欲仙欲死的感觉。

我想，这样的吃法，才是真正的“拼死”，有些“玩火”的味道，刺激是刺激，如果配合和把握不好，非但没有享受到快感，反而丢了性命，这个亏就吃大了。

.....

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>