醋烤望潮:

舌尖上的地道“海沿头”风味

醋烤望潮

记者 **李露** 实习生 **葛柯汝**

美食作家王寒说过,甬台温都当选过中国最具幸福感的城市。但如果没了美味的海鲜,人们的幸福感一定大打折扣。四五个月的禁渔期结束才是沿海人民盛宴的开始:八月龙头鱼、九月梭子蟹、十月鳎鱼、十一月带鱼、十二月小黄鱼……不同海鲜囤积脂肪或繁衍子孙的脚步不一,达到最美味的时间也不同。而对于望潮来讲,农历八月潮水最大的时候,也是其味最鲜美的时节。

望潮和章鱼的区别

望潮,学名短蛸,又称为花枝,多居于柔软潮湿的滩涂里,每每涨潮时,它便会钻出洞穴,上下挥舞触手盼望着潮汛带来的“美食”,因它这个习性能帮助渔民更好地判断涨潮时间,故而称之为望潮。

很多人常常分不清望潮和章鱼,以为望潮就是没长大的章鱼,其实不然。望潮触手纤细,8只脚能分得较开,而章鱼触手较为粗壮,且有薄膜相连,看起来更为圆润。烧制后,望潮的肉质更为脆嫩,但章鱼的肉质则以松软为特点。

相传很早之前,望潮跟章鱼长得十分相似,个头也差不多。但是章鱼辛勤劳作本领强,望潮却好吃懒做混日子。有一次章鱼外出,好吃懒做的望潮找不到东西吃,便趁机冒充章鱼到处招摇撞骗,许多小海鲜惧怕章鱼本领高强,不敢得罪,只好忍着。后来章鱼回来后,发现小海鲜见他就求饶,心存疑惑,一问竟知自己被他人冒充,顿时火冒三丈,赶回家正好碰到望潮手捧“战利品”,一下子就全明白了。章鱼看着望潮和自己相似的样子,越看越气,便发狠咬断了望潮的8只脚,待望潮长出脚后,又再次咬断,望潮打不过章鱼,只好忍受断足之痛。只是被咬多了以后,望潮再也长不大了,而大家也终于能分清楚他们俩了。

望潮

干烧

过凉

放醋

红烧

望潮的不同抓法

“大头望潮八只脚,十八个小伙追不着。”据在翡翠湾经营海鲜餐馆的赵飞龙介绍,望潮看似无骨,但在生命受到威胁时,行动非常敏捷,一溜烟逃掉。

尽管如此,经验丰富的渔民还是有办法对付它,那就是以快制快。望潮虽然身子柔软,浑身上下全是肉,但就是这样软不拉几的东西,却能在海涂上打出洞,可见其钻洞本领之高超。因此捕捉望潮的人为了防止它逃掉,先得找到它的巢穴,一经发现便用脚插入涂泥之中,切断它四通八达的暗道,然后以迅雷不及掩耳之速抓住它。

除了这种滩涂面上的徒手抓法,还有一种入洞抓法。在洞里捕获望潮亦非易事,只有那些渔家高手才能凭经验和感觉来判断哪些泥洞是望潮蛰居的穴,并准确判断是空穴还是实穴。望潮蛰居的洞穴结构繁多,有许多弯道,就像地道。当它受到惊吓时,就会从弯道里逃之夭夭。你在海涂里踩踏时,如果看到涂面冒着气泡,那可能就是望潮的洞穴了,这时就得迅速地用脚插入泥涂,一脚接一脚猛踩,把它逼至洞口,然后将手伸进洞穴,摸到滑滑软软的东西,那就是望潮了。

不同季节的望潮有不同的抓法。八月“桂花望”的洞穴,洞深且弯道多,徒手捕捉比较难,可以用一根竹竿,竿端系上一只沙蟹,放至洞口,耐心等待,当望潮上当爬到洞口抓食时,即可钓住。到了冬天,望潮躲于深洞,可用铁锹直接沿洞口铲下去,把它从洞里挖出来。

醋烤的地道吃法

不同于多数海鲜,又大又肥美的是最好的,对于望潮而言,越小才越鲜美,浓缩才是精华。作为一种无鳞、无刺、无骨、无壳的软体动物,望潮营养丰富,味道鲜美,可以生炒、水煮,但在奉化沿海三镇,最著名的吃法还是醋烤望潮。

“我们‘海沿头人’吃望潮都是一整只烧,一整只吃的,这样的望潮才是最鲜美的。”当听到记者问道“不去掉望潮的墨袋和内脏吗?”赵飞龙哈哈大笑,指着望潮的头部介绍道:“望潮最精华的部分便是在头部,是长膏和黄的地方,如若烹制前切开,那膏黄就会流失,菜品也就不够鲜美了。”

做好望潮是一个很有技术含量的过程,不然你会发现煮出来的望潮咬都咬不动。赵飞龙说,炒制望潮是不能放油的,放了以后肉就变硬了,口感不好。“还有,火候跟时间是很重要的,把握得不好,这个望潮就不脆了,也就难以嚼咽了。”

按照赵飞龙所说,大厨直接将洗净后的望潮倒入烧热的锅中干烧,之后放入水煮开,待锅内的水沸腾后将望潮倒出沥水,然后过一遍凉水。大厨说,过凉水不单单是收拢望潮的肉质,让其Q弹脆爽,还能去掉腥气,可谓一举两得。之后,再次将望潮放入锅中,在锅内加入醋,继续翻炒,最后加入生抽、老抽、盐和糖调味,不到四五分钟的时间,一道醋烤望潮就出锅啦。

盘中的望潮色泽酱红,触手蜷曲着犹如一朵朵小花,带着特有的醋香味,一入口脆嫩爽弹,一丝丝的醋酸味让人胃口大开,丝毫不会感到腻。美美地咬上一口,你绝对会被这独属于望潮的浓墨重彩的鲜与香迅速征服。

私家小厨

家庭版香酥牛肉饼

每次路过烤饼摊,总是为了那香气四溢的饼流连驻足。但是外面卖的烤饼,厚厚的面皮薄薄的馅儿,既费口水也费钱包,还吃得不尽兴,如何在家做出好吃到吞舌头的烤饼呢?下面就让我来说道说道。

所需材料:

450克平淡无奇的小麦粉。

400克鲜嫩牛里脊。

一把小葱。

一把芝麻。

细盐,食用油,十三香,花椒粉,五香粉,耗油适量。

具体做法:

1.用温开水,加一小勺盐化开,慢慢倒入400克面粉中,同时用筷子搅和成絮状,然后加入三小勺食用油。揉成一团后,盖湿毛巾醒15分钟,继续揉至光滑,搓长条,分成若干个小剂子,用手压扁,轻轻拉成长方形。

2.找一个平且大的器具,倒上一层薄薄的食用油,将长方形的面饼两面裹油,醒1个小时以上,让面饼喝饱油,时间越长延展性越好。

3.制作肉馅。将牛里脊剁成肉沫,加五香粉,耗油,适量盐和油,分三次加入水,朝一个方向打上劲,备用。

4.制作油酥。剩下50克面粉加10克左右的十三香,倒入适量热油后调匀,备用。

5.1个小时转瞬即逝。拿出喝饱了油的面皮,用擀面杖擀薄,刷上油酥,对折,继续擀,如此重复若干次(次数越多酥皮越多层)。然后在一端放上牛肉馅,放上一大撮香葱,长方形面皮两个角斜对角包住馅儿,慢慢卷向另一端,一边卷一边抻拉面皮,越薄越好,卷好后从两端发力压成圆饼状即可。

6.平底锅不放油,热锅后,小火两面各煎6-8分钟即可,记得多翻面哦。表皮香酥掉渣,肉馅鲜嫩多汁的香酥牛肉饼,一定要趁热吃,当然小心烫嘴。

网友“胖凯”制作

对于一枚吃货来说,每一次旅行,品尝当地美食,可能比旅行本身更重要,由一道美味认识一个地方,从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点,而不想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿!

投稿邮箱:460947613@qq.com

“水果香猪”做“网红”

在吉林省长春市九台区沐石河镇于家村山里人家养殖农民专业合作社的6亩果园里,树上结满了海棠果、苹果梨,它们几乎都被合作社里养的猪吃掉了。这些猪被命名为水果香猪,是合作社创始人康丹丹的创意。

35岁的康丹丹是一名强直性脊柱炎患者。2016年,辞掉城里工作回农村养病的她开始尝试创业。她成功培育出北方野猪与南方香猪的杂交品种,放在果园内散养,让猪吃粮食、蔬菜的同时还能吃到水果。

这些水果香猪平均出栏时间1年以上,每斤售价30至48元,是普通生猪价格的2倍以上。康丹丹将它们吃水果、玩耍、睡觉的视频发到社交平台进行推介,使水果香猪成为远销全国多地的产品。

新华社发