

品蟹雁鸣湖

□记者 杨柳 文/图

唇齿留香在左 凄美传说在右

人们似乎总有这种心态：手到擒来的往往淡而无味，费尽周折的才更有滋味。或许是这种心态作祟，与大口吃肉相比，我对难啃的东西更情有独钟，譬如鸡爪、猪蹄、小龙虾……当然，还有大闸蟹。

提起大闸蟹，人们总想到阳澄湖，无奈苏州路途遥远，再加上这一品牌名气太大，真假难辨，洛阳人想吃到正宗的阳澄湖大闸蟹并不容易。其实，离我们不远的中牟雁鸣湖就有好吃的大闸蟹，何须舍近求远？

上个周末，秋高气爽，邀三五好友，自驾出游，一次雁鸣湖品蟹之旅就此开始。

雁鸣湖地处郑州市中牟县，距离洛阳市市区约150公里。我们从关林站上高速公路，先走二广高速，再走连霍高速，向东行至中牟站下高速公路。一下高速公路，沿途就有不少卖大闸蟹的小摊，大家肚里的馋虫一下子被勾了出来，兴致勃勃地讨论起吃蟹的经验来。这个说，螃蟹分公母要看脐，公的脐尖，母的脐圆；那个说，母蟹吃黄，公蟹吃肉、吃膏……在七嘴八舌的讨论中，我们终于来到了此行的目的地，看看表，走了两个半小时。需要提醒大家的是，雁鸣湖景区附近正在修路，车辆只能从一旁的土路通过，因此最好不要雨天前去，避免陷入泥泞。

雁鸣湖景区附近有很多养蟹的池塘，也有很多农家乐饭店。我们选择了一家，一问得知老板姓刘，立刻想到近日有媒体报道称中牟有约5000名校姓居民为成吉思汗的后裔，便向他求证。老板边笑边点头，颇有几分自豪感。

老板的心情不错，打开了话匣子。他向我们介绍，雁鸣湖的螃蟹一般从9月下旬开始成熟，能一直持续到11月。螃蟹的烹饪方法有两种——清蒸和香辣爆炒，清蒸蟹的做法很简单：将活蟹洗净后上锅，用大火蒸15分钟左右；香辣蟹则是将蟹一分为二，之后倒油入锅，油三成热时放入花椒、辣椒酱翻炒，再放入蟹块及姜片、葱段、料酒、醋、白糖、盐等炒熟即可。



左为母蟹，右为公蟹。

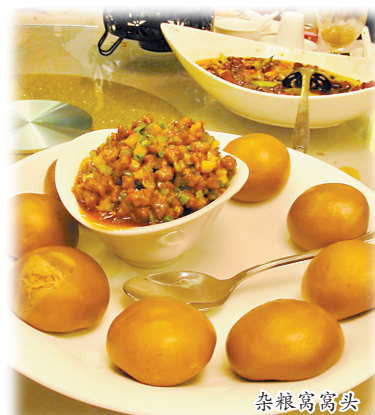
老板说，清蒸重在保留蟹的原味，香辣则适合口味较重的人，来他这里的客人，八成选择清蒸蟹。

我发现，跟阳澄湖大闸蟹论只卖不同，雁鸣湖的大闸蟹是论斤卖的，根据螃蟹的个头，每斤价格在30元~60元。

就在我们听得口水横流之时，一盘大闸蟹被端了上来，大家顿时安静下来，只听见咬壳之声。我拿起一只母蟹，揭开蟹盖，饱满的蟹黄和雪白的蟹肉露了出来，蟹黄油润甘香，蟹肉肥厚细嫩，吃上一口，回味无穷。此外，干炸小河鱼、杂粮窝窝头等也都做得很精致。

酒足饭饱之际，老板兴致颇高，又给我们讲了一个有关雁鸣湖大闸蟹的传说当作饭后甜点。相传，古时雁鸣湖边有个穷书生赴京赶考，他的未婚妻一路相伴。一天船行湖上，狂风大作，将船掀翻，两人落水。生死关头，不知从哪儿飘来一截圆木，只能承载一人，书生将已经昏迷的未婚妻托上圆木，自己却沉了下去。圆木漂到岸边，书生的未婚妻醒来后痛不欲生，遂投河自尽，而后变成一株美丽的菊花，书生变成一只螃蟹。此后，每逢金秋时节，皓月当空，螃蟹就会爬到菊花旁边，相依相偎。

大家都觉得不虚此行，品蟹之余又听了一个凄美的爱情故事，可谓肚子、脑袋“双丰收”。谈笑间，我忽然想到，或许，融入文化的美食，才是舌尖上的另一种味道。



杂粮窝窝头



干炸小河鱼

快乐厨房

美味炒疙瘩

□张军霞

闲聊时，说到吃，母亲常常会提到当年，因为生活拮据，用面粉做一道炒疙瘩，对全家人来说，是一件相当奢侈的事情。

如今，生活虽然好了，母亲依然喜欢时不时做一做炒疙瘩。当然，今非昔比，疙瘩已不是当年的疙瘩，搭配的食材多种多样。

想做炒疙瘩，把面粉放到盆里，缓缓地倒清水进去，让面粉变成絮状，然后揉成光滑的面团，注意要稍微硬一点儿，放到一边醒半个小时左右。

醒面的同时，母亲开始准备配菜和肉。一把青豆，在锅里煮5分钟，捞出来沥干水。瘦肉、黄瓜、胡萝卜和大蒜，都要切成大小均匀的丁。

面醒好后，擀成大约一厘米厚的面片，再切成正方形的小块，把它们放到盆里，加些面粉揉一揉，让面疙瘩不至于粘连到一起。

母亲拿出汤锅，加入清水，水烧开后，放入面疙瘩，煮熟后，捞出来控干水。这时，炒锅加热，放油，把肉丁放进去，翻炒均匀，加些白糖和葱末、姜末，继续翻炒。

最后，把胡萝卜丁和青豆也倒进去翻炒，加些老抽和盐，翻炒3分钟，把黄瓜丁和大蒜丁也放进去，加些鸡精就大功告成了。

也许，炒疙瘩没有想象中那样完美，但我们每次吃这道菜，都有种特别的感觉，或许是掺杂了太多童年的记忆在里面吧。怀念是一种特别的调料，即使是普普通通的炒疙瘩，也可以变得如此美味。



美食发现

河洛寻味

馍菜汤

地址：九都路与珠江路交叉口南20米

电话：64368391

副刊

投稿：lsfnzk@163.com
电话：65233688

SUPAC 速派奇 电动车

贺速派奇台州分厂正式投产

抢购时间：11.2-11.4

不虚估 不虚评 折价真实

不论任何品牌的电动车、摩托车以旧换新 一律折价1000元 (厂家直补600元+旧车抵价400元)

旧家电以旧换新一律折价700元

无旧车购买均可享受厂家直补600元

不虛標 不抬價 價格真實

换购价：998元 (限量)

换购价：1298元

换购价：1798元

换购价：2298元

新品

地址：南昌路与九都路交叉口西苑公园门口

市区各专卖店同步进行

七里河店 64855262 金谷园路店 65295392 道北店 60130375

更多活动详情请见现场海报