

# 美味如东,鲜动中国

一座鲜到骨子里的城市——  
马伊琍频频点赞,吃货们趋之若鹜



“我在大连、珠海、三亚等海滨城市尝过不少海鲜美食,可是,今年这个春节,回到家乡如东的我,还是最爱故乡那鲜到骨子里的、熟悉而又亲切的海鲜佳肴!”

在广州经商多年、四处奔波的陈平,作为土生土长的如东人,之所以发出这样的感慨,不外乎故土美食那种深深烙印在他骨子里的那种鲜味,这辈子,无法忘怀。

这样的美食记忆,其实,何止是土生土长的如东人拥有?来自五湖四海、每一位品尝过有着“天下第一鲜”之美誉的如东文蛤等海鲜的食客们,哪个事后不啧啧赞叹呢?

这,并非是溢美之词,更非虚言。凭借影片《江北好人》获得长春国际电影节最佳女主角奖、参演影视作品累积超过50部的当红影星马伊琍,在她的微博中曾戏称她是个“吃货”;而她最爱的,还是家乡如东的海鲜佳肴。

多年前,马伊琍曾在微博上发出一条13字的简短微博:“初二回娘家,晚饭如东菜的干活!”立刻引发了网友逾千条评论和“疯狂”的转发。

马伊琍不但在微博中用文字对如东的海鲜美食进行了介绍,还用“太香了”“鲜美无比”等字眼予以形容,同时配上文蛤炒韭黄、竹蛎汤等每道菜着的精美图片,引发网友们对正宗如东美食的热评和关注……

有人戏言:正是通过马伊琍等人们所熟知的明星代言,风味独特、鲜美无比的如东菜,以巨大的冲击波,越来越强势地进入

大众的视野。

一位嗜食如东海鲜的网友,还特地发表评论,对马伊琍喜爱的“竹蛎汤”进行了“揭秘”:“竹蛎汤,如东栟茶周边地区的特色菜,成本不低,是我们那边宴请的头菜,这道菜的工序复杂,辅料众多,外面的人一般都学不会。本港的竹蛎干成本都在250元到260元一斤,蛎干长15厘米以上,按照一碗汤2至3两蛎子的烧法,一碗汤的成本就超过100元……”

至于马伊琍本人,也详细介绍了这道美味菜肴的烹调过程:“每年大伯做竹蛎汤都要准备两天,发、醒、剖、洗,非常费工夫还要懂火候……”她在微博透露,大伯特意从栟茶的乡下托人买来的,价格已经涨到268元一斤了。

如今,你如果有暇闲逛如东,那么,你一定会在这座滨海名城的角角落落和大街小巷,看到不少打着“如东本港海鲜”店招的大小专门烹任各种海鲜的餐馆和饭店;食材一定会是会让你失望的“出水鲜”,至于各种烧法和口味,那就全凭你的爱好了。

可以肯定的是,作为一座鲜到骨子里的城市,如东这座海滨名城,一定会令美食家们趋之若鹜。



中国海鲜之乡驰名天下——  
“鲜城”海鲜鲜得诱人又醉人

依托丰富的海鲜资源,如东成为当仁不让的“鲜味之城”。

“靠海吃海。”由于如东自古盛产海鲜产品,故而,民间早有“日出金牛有一条”的传说,可见当地海鲜所拥有的巨大经济价值。

亘古不变汹涌澎湃的海水,世世代代涨落有序的潮汐,不仅给生活在如东这块土地的人们,带来了丰饶的海鲜佳肴和丰富的海洋物产,也带来了与众不同的饮食文化。

以文蛤为例。在民间传说中,乾隆皇帝品尝文蛤后,挥笔写下“天下第一鲜”几个大字,从此如东文蛤便戴上“天下第一鲜”桂冠。

研究烹饪历史和饮食文化的权威人士曾经介绍,事实上,“天下第一鲜”的说法来自梁武帝肖衍所作的《乾陀婆诗》。在这首诗中,肖衍把文蛤比作“生香气”“玄玄玄”的仙气灵物。

事实上,文蛤绝非如东特有,国内沿海地区亦为常见。那么,问题来了,何以如东文蛤特别受到人们的青睐呢?

美食界的权威人士指出,从产地来说,其中,以广东广西的文蛤产量为大,但文蛤壳子薄、肉也薄,辽宁出产的文蛤,也有着壳厚、肉薄的缺点;如此一来,只有如东文蛤壳厚肉肥,口味最佳。

原来,如东文蛤之所以冠绝天下,得益于如东独树一帜的地域特点。其主要原因,在于如东地处长江与黄海交界处,浮游生物资源特别丰富,由此,给文蛤的生长提供了极好的饵料,借用专家通俗性的解释就是“文蛤吃得好、环境好,自然产籽多,长得肥美、口味鲜美。故而,放眼全国,最鲜美的文蛤非如东文蛤莫属”。

令人印象深刻的是,文蛤之鲜,鲜过任何人工佐料。如东人几乎什么菜里都喜欢放点文蛤提鲜,当地的家庭主妇就连烧个极普通的青菜汤,也多要加入文蛤“调调味”,其汤色,如牛奶一般醇厚。

如东,孕育和滋养着这方水土独有的厚重海鲜文化,食客们欣然下箸之际,嗅着的仿佛是空气中四处飘荡的海鲜味儿,耳畔响起的是渔民们悠扬的渔夫号子……

何止是文蛤?如东有关部门统计,目前,如东海产养殖面积巨大,海产品繁多,名贵海鲜如竹蛎、梭子蟹、鲳鱼、大黄鱼、海蜇、对虾等,此外还有沙星、黄花鱼、海刀鱼、毫毛鱼、西施舌、泥螺等。可以说,如东“海鲜”闻名天下,鲜动中国!

作为江苏省海洋大县,如东于2007年4月被中国烹饪协会授予“中国海鲜之乡”称号。《中国地理》杂志则将如东称为“鲜城”。

有人说:世上最完美的成功,莫过于传承。传承对大海的开发,传承对海洋的敬畏。如东美食,生炆慢醉时而糟。蟹肥鱼鲜籽虾壮,风鱼素鸡海鳗羹。香到骨子里。来如东,这里的本港海鲜一定能俘虏你的味蕾。

如东海鲜“鲜”得诱人,“鲜”得醉人。在如东,有一首人们所熟知的民歌《十二月渔鲜》。这首如东人传唱了千年的民歌,用朴实鲜明的事实告诉你:除了禁捕休渔期,你来到如东,渔民们一定会为你从海边渔船上抬出一桌味美绝伦的海鲜!

如东,因为海鲜,你来了一定不想走,走了还会把她心中留!

·周朝晖 吴迪·  
图片由小洋口旅游度假区供稿

海鲜美味蕴涵人文内涵——  
江海福地的水土“滋味”独特

当中央电视台科教频道CCTV-10重磅推出纪录片《味道》时,自成一格的如东菜,被《味道》节目组详细介绍了如东文蛤、条斑紫菜、竹蛎等地理标志食材的获取方式、烹制技艺,继而延伸至如东人对食物的态度以及仪式感的尝鲜方式,全方位展示如东作为江海福地,这一方水土的独特“滋味”,不仅仅是舌尖,更包括风物景观和人文内涵。

文蛤饼、蛤蜊鼻、铁板文蛤……一系列独具如东特色的海鲜佳肴,带着江风海韵的美味,还有南黄海别具一格的风情,通过央视荧屏,以如东“家常菜”的展示方式,呈现给了全国的观众。

其实,在历史人文底蕴丰厚的如东,可口的、鲜美的、独特的,事实上,远不止人们所“喜闻乐见”的如东海鲜,还有众多的美食,同样具有不小的知名度。

前不久,在如东文旅部门的推动下,经广大网友推荐,众多美食爱好者“海选”

了出自如东14个乡镇的14款特色美食。相关信息一披露,人们惊呼:如东这座鲜到骨子里的城市里,原来还深藏着这么多令人眼花缭乱的的美食啊?

大豫镇的“红烧羊肉”,滋味醇厚,肥而不腻的大豫红烧羊肉,入口即化。袁庄镇的“白切羊肉”,粘上姜丝蒜末酱油,鼻子闻一闻,羊肉香深入骨髓。咬一口,爽口到爆。丰利镇的“醋溜粉丝鸡”拥有一百多年历史,传承至今,味道独特、酸甜有致,受到很多吃货的喜爱。河口镇的“麻虾酱蘸馒头干”看上去是用普通的馒头干蘸上鲜美的麻虾酱,但是,那味道,偏偏就是不一般。栟茶镇的“煨蛎汤”味鲜而不咸,温润鲜美,鲜翻了多少食客的味蕾!

食客们怎么可能不为之心动呢?还有那新店镇的“油条烧河虾”酥香软嫩,蕴含了河虾的鲜味,口感独特,味道妙不可言。双甸镇的“鲫鱼羊肉汤”鱼配羊,不多说,就是一个字:鲜!苜镇的“蓝虾”虽说只是清水煮蓝虾,只加了点葱姜,可本味就是鲜美嫩滑。马塘镇的“皮汤一锅鲜”采用新鲜鲨鱼皮制作,加上海参,相当美味。掘港镇的“醉八鲜”则采用八道生炆海鲜,鲜得都能醉倒传说中的



“八仙”,是不是想想也醉了?

至于岔河镇的“红烧淡水河豚鱼”,可谓“不吃河豚,不知鱼之鲜”。长沙镇的“沙星汤”营养丰富又美味,传说有补肾的作用。曹埠镇的“文蛤芦笋”,选用“天下第一鲜”配佐芦笋的清香,是一道不可多得清新爽口的美味。洋口镇的“狼山鸡”,优质杂交鸡的特有品质,带给你不同于其他鸡种的口味,怎么可能不食之难忘呢?

海鲜美味蕴涵着人文内涵。如东这一江海福地的水土“滋味”,因其独特,令人难忘。



胡其平摄