



新书·抢鲜看

《吃货2》

资深吃货、《舌尖上的中国》美食顾问、著名美食专家董克平，亲自尝遍中国大江南北美食，为天下所有吃货写出让人猛咽口水备受折磨的吃货宝典。这是第二本了，你若喜欢，便是铁杆吃货。



董克平 著

江苏文艺出版社友情提供

▼ 试读内容

只要你有心 一年四季都能吃到蟹

阳澄湖大闸蟹的出名是上海开埠以后的事情。清朝道光年间的《清嘉录》中没有大闸蟹的说法，那时最有名的是吴江汾湖的**紫须蟹**，《扬州画舫录》更是把紫须蟹和四腮鲈鱼并列作为江南美食。可惜汾湖早已湮灭，紫须蟹也就灭绝，今人无以得尝了。上海人爱吃阳澄湖大闸蟹，推而广之，**大闸蟹**名声远扬了。今人以章太炎夫人汤国梨的诗句“不是阳澄蟹味好，此生何必住苏州”流传最广。对其他地区的饕客来说，大闸蟹虽美却难以独尊。位居海南四大名产之列的和乐蟹，珠江口咸淡水交汇处的黄油蟹，浙江温州、台州江里的野生青蟹，生活在珠江入海口不曾交配的青蟹，高纬度冷水中的阿拉斯加雪蟹，大西洋中的面包蟹，印度洋里的斯里兰卡蟹，以及沿海地区的饕客们难以忘怀的梭子蟹、膏蟹、肉蟹等等，江河湖海中好吃的螃蟹还有很多。

雨后的阳光弱弱地透过屋顶的玻璃，在餐桌上洒下斑驳的光影。光影中蟹肉蛋白炒饭的香气还未散尽，Jack开始了讲述。

Jack是新加坡人，在Park Hyat集团旗下的酒店服务多年，现在是北京柏悦酒店行政总厨。他说，“新加坡人很少吃到大闸蟹的，那是有钱人的食物。借用一句中国的俗语，‘靠山吃山靠海吃海’，东南亚国家对螃蟹的选择多是海蟹，我们新加坡人吃螃蟹当然也是海蟹为主了。”意思相近的话，在粤菜餐厅、闽菜餐厅也听到过许多次，沿海地区的人们，对螃蟹的选择一定是海蟹多过大闸蟹的。“海蟹时时有，季季鲜，个头大，肉多，吃着过瘾解馋，味道也很好，为什么要一年翘首等大闸蟹呢？”Jack用这段话结束了自己的讲述。

问海南人海南有什么好吃的，大部分人会告诉你海南的四大名吃：文昌鸡、加吉鸭、东山羊、和乐蟹。和乐蟹位列海南四大名吃之列，足见海南人对它的喜爱。

和乐蟹，按照权威的说法，肉肥膏满是它的特点，因为生活在近海咸淡水混合的水域中，因此有着淡水的嫩和海水的鲜，鲜嫩结合造就了和乐蟹肉质的鲜甜；海南地处热带，海水温暖，淡水生物和海水生物都很多，这就让和乐蟹的饵料丰富起来，想不肉满膏肥都不行；和乐蟹最肥美的季节是每年的清明前后，成熟的和乐蟹脂膏金黄油亮，蟹肉丰厚量多，成熟的和乐蟹大概有六七两重，大口吃黄，大口吃肉，一只蟹就能吃饱肚子了。

农历六月，暑热当头，广东珠江口一带，黄油蟹隆重登场了。黄油蟹



齐白石《蟹酒图》 资料图片

的前身是膏蟹。黄油蟹与膏蟹的不同之处在于蒸熟的蟹身颜色介乎红色与黄色之间，蟹盖、蟹爪关节处均可透见黄色油脂。这是因为炎夏产卵季节，成熟的膏蟹会在产卵时栖身于浅滩河畔。退潮时，猛烈的阳光使浅滩上的水温升高，膏蟹受到刺激，蟹体内的蟹膏分解成金黄色的油质，然后渗透至体内各个部分，整只蟹便充满黄油，蟹身呈现橙黄色，故被称为“黄油蟹”。

黄油蟹以油膏甘香、肉质鲜嫩见称。蒸好的黄油蟹揭开蟹盖，一股特殊的蟹油香味扑面而来，蟹盖上一层黄澄澄的蟹膏，细细品味，油质甘香嫩滑，美味独特。要想吃到美味的黄油蟹，加工处理时一定要小心谨慎，若出现断蟹爪，伤口处会“泻油”，这就与普通膏蟹没有什么区别了。正确的方法是：采用“冰水凉死法”，用近乎0℃的淡水，将蟹浸没，当蟹进入麻木至微僵状态时，便

可将蟹“翻转”放在盘中清蒸。螃蟹之美，不独于大闸蟹。即使是在大闸蟹独尊的江浙地区，也有很多不同于大闸蟹的蟹饕美味。浙江台州金清镇所产的**青蟹**，成熟期在每年七八月间。青蟹是梭子蟹的一种，属海洋蟹类，肉质鲜美，营养丰富，滋味之美足可比肩秋风劲吹之后的大闸蟹一族，历来就是海鲜珍品。

每年七月初后，广东台山的奄仔蟹开始上市。**奄仔蟹**是当地人的叫法，其实就是未曾交配的雌雄青蟹，是年轻时期的青蟹，在青蟹家族众多品类中，有着年轻靓丽的容貌，即便是一副张牙舞爪的样子，却少了几分狰狞，多了几分萌态。奄仔蟹生长在咸淡水交汇处，完美地结合了河蟹的肉美膏肥，还透着淡淡的海洋气息。这个季节，是青蟹脱壳蜕变之际，蟹肉鲜甜，蟹膏甘香，壳脆软可连壳吃。

蟹之美味，非华人独享，西人虽无吃大闸蟹之灵巧，却也懂得阿拉斯加蟹之美味。海鲜这东西，冷水区域的一般比热水区域的好吃，阿拉斯加蟹产自寒冷的北极冰海，蟹肉甘鲜甜美，是蟹中极品，堪称蟹中之王。一只**阿拉斯加蟹**要变成可食用的成蟹，需要很长时间，而且无法用人工养殖，巨大的蟹腿肉为卖点，并含有丰富的牛磺酸及甲壳素，这就是它昂贵的地方。

青蟹中腹部呈三角形的肉蟹。**肉蟹**以肉为美，优质肉蟹的蟹肉丰满，爽滑鲜甜，有一股清香的感觉。青蟹壳坚如盾，脚爪圆壮，主要产于中国东南沿海，其肉质细嫩，味美，营养价值高。

潮州菜因对海鲜的烹制独有心得而在粤菜中独树一帜，在螃蟹的选择上，潮州人对海蟹情有独钟，做法上也有别于其他地区。一般地区螃蟹多做成热菜，在热气腾腾中体会蟹肉的甘美。但潮州硬是把螃蟹做成冷菜，**冻红蟹**便是其中之一。选新鲜、肉质饱满结实的肉蟹，不加任何调料煮熟，然后迅速冷冻，吃的时候配上一碟红醋，调出蟹肉的鲜甜，直接体会海蟹的原汁原味。鲜甜凉爽的蟹肉，别有一番清鲜滋味，这是许多热菜蟹饕难以比拟的。而且海蟹一年四季不断，除了禁海期，大多数的时间都能吃到，很好地满足了人们喜欢吃蟹的愿望。

农历六月，是吃**六月黄**的最佳季节。六月黄是未成年向成年转化的大闸蟹，因为转化期在农历的六月，蟹膏已经形成，故被喜食大闸蟹的江南人叫做六月黄。此时的六月黄一般在2两左右，蟹壳又薄又脆，蟹肉鲜嫩甘香，蟹膏柔软，颜色偏黄且呈流质状，滋味软滑清香，与成年大闸蟹相比，别有一番清鲜滋味。无论是清蒸还是用陈年花雕酒做成醉蟹，都是当季难得的时令美味。

龙生九子，各有神通，可惜这是传说。蟹有千种，味味好食，可喜这是现实。只要你想吃，只要你有心，一年四季都能吃到美味的蟹饕。

内容简介

江烁和秦一恒是一对神秘的炒房客，他们低价购买远近闻名的凶宅，经过驱鬼辟邪之后，再转手把房子卖出去，每一次都能大赚一笔，生意出奇的好！不料，这对黄金搭档却被不明来路的人盯上。他们发现，自己被套进一张杀机四伏的网内……



《凶宅笔记》

二十三 著

花城出版社友情提供

▼ 试读章节

我买的第一套凶宅

想必大家也清楚，所谓的凶宅就是里面曾经有人横死过的房子，而自然死亡的一般是不算的。横死也是一个比较民间的说法，一般就是指非自然死亡，譬如意外、自杀、他杀，等等。以这种方式死亡的人，传说中因为阳寿并没有用完，会死得很不甘心，通常会阴魂不散，所以，多数的凶宅一般都是有一些怪事发生的。即便不发生怪事，也会因为人们口口相传变得神秘莫测起来。

房子的主人一般也都很可怜，因为很多都是他们向外出租的，所以，房客横死在里面，不仅完全影响到后续无人再愿意租住，而且即便是想要转手卖掉，也很少有人敢接，所幸碰见个不明就里的人卖给他，而现今的法律规定，在不知情的情况下买卖凶宅，但凡产生相关纠纷上了法庭，基本上都是会判购房者胜诉的。

而且，就算是卖给一个不信邪的人，恐怕价格也会大打折扣。以我小时候邻居家的房子为例，只是因为之前里面曾经死过一个为情所困开煤气自杀的女孩，一套能值三十万元的小商品房，最后只能以六万元的价格成交，这中间的差价是相当可观的。而我近几年做的就是这样一种买卖，专门打探何处有此类凶宅，然后以超低价格买进。老一些宅子基本是放在那里等着拆迁后的新房，这就能大赚一笔。而新一些的房子，通常，我也是放在银行抵押贷款，做一些其他生意。这样循环起来，也算是一个不错的生计。

因为经常接触凶宅，难免会被凶宅相关的故事和背景吓到，虽然没有危及生命的大灾祸出现，不过，也常常遇到些怪事，所以，我今天就来讲讲我这几年和凶宅打交道的遭遇。

我购买的第一套凶宅大有来头，所谓的大有来头并不是这个房子有多值钱，而是这所房子之前的传言实在是神乎其神。

这套房子坐落在繁华地段，本来价格应该相当不错，可惜2003年左右，房子的主人一家三口全部被人室抢劫的杀死在屋里。传言说，当时这一家三口死得很惨，男主人死在保险柜旁边，女

主人死在了床上，而且被人强奸了。最残忍的是，他们家当时上小学的孩子，是被人把头摁到马桶里不停地放水溺死的。案子迟迟没有破，这所宅子也一直没人敢问津。当时，这个宅子的继承者也就是男主人的爸爸，找了工人准备把房子大肆装修一下，一来可以洗刷一下子嗣丧命的伤痛，二来他也希望装修之后能够出租或者卖出去。

他找了几个刚从农村来到城里的农民工，并没有交代说这房子里死过人。谈好了价钱，就让几个农民工住了进去，日夜赶工，白天做一些动静大的活，晚上则做一些小活。白天一直都是相安无事的，装修的进程很快，估计给的酬劳也不低，工人们干得也挺开心的。然而怪事却在晚上发生了，当晚住在这套房子里的三个农民工一觉醒来之后，发现自己居然睡在了楼道外面。三个人对为什么会睡到了外面毫不知情。很多人一定会认为可以用梦游来解释，可是，即便是梦游，也不可能三个人一起梦游，并且最后都选择睡在了同一个地方啊。

一时谣言四起，几个农民工也从邻里间听说了这套房子一下子死过三个人，都不敢再在这里干了。男主人的爸爸好说歹说，又加了一些钱，并且给这三个人在外面找了招待所住，又答应只需要白天干活，他们才肯继续在这里干下去。

可是，自从那晚过后，白天也开始出现怪事。工人的工具会离奇地到处乱窜，但谁也没有动过。而且据邻居说，这个房子晚上会莫名其妙地亮起灯，跟有人住似的。一开始邻居还以为工人们在里面，后来才知道工人们已经搬出去了。

这些事说吓人也吓人，但毕竟没有威胁到人身安全，所以，工人们为了挣钱，依旧急忙赶工，只是每个人都更加小心了。

装修差不多进行到三分之一了，一切都还算顺利。可是，有一天，工人们忽然一起找到雇主，说无论怎样也不干了。雇主问起原因，工人们都说，他们晚上在招待所住时会成宿成宿地做噩梦。



上期获书名单

spark863:对这书感兴趣。源于同远在美国学经济的女儿的一次通话。她说美联储是私有性质的。我感到很不解，印钞票，发债券，这些都是国家职能。私人能够代替国家行事？女儿说，你去读《货币战争》就明白了。

《货币战争》

小兔刺yy:光看书名，就和我的想法不谋而合，想去一看究竟。其实每段感情对自己来说都是学习和提升自己的过程，感情需要用心经营呵护。内心有种信念叫宁缺毋滥，知道自己想要并适合什么，为之努力，我欣赏这样的坚持与执着。

《30岁恋爱也不晚》

请以上各位赶紧私信新浪微博@818小生活，留下地址和电话号码以便寄书，南京的童鞋们欢迎上门自取。

网友试读

U-cocafe:吃货也需要生活积累。 CalvinPak:是不是书名后面还要加个“货”?