在吃货们的眼里，没有小龙虾的夏天怎么能叫夏天——

美国盛夏里的“红色风暴”

■本报驻联合国记者 袁 博

日前有一则新闻说美国加利福尼亚州一夜之间小龙虾泛滥成灾，政府也无能为力，急需中国的吃货们前去支援。而后一些中国网友猜测说，美国人不吃小龙虾，完全是浪费了大好资源……其实不然，美国人吃小龙虾的历史，比中国还久远，而且，他们吃小龙虾的花样甚至比中国还多。

风靡全美的小龙虾狂欢节

似乎从来没有一种食材，可以迅速成为一种生活方式，改变一代人的饮食偏好。从江浙沪、京津、两湖、两广、云贵川等地，到大洋彼岸的美国，每到夏秋两季，小龙虾就能掀起一股“红色风暴”，成为城市大街小巷的餐厅、酒店乃至路边摊的一道红色风景。

真正爱吃的心是没有国界的。放眼望去，除中国麻辣小龙虾，远在太平洋彼岸的美国“卡津”风味（美国中南部菜系）小龙虾也是大名鼎鼎。从春到夏，正是小龙虾在美国餐桌上“大展宏图”的季节，而且在这段时间，美国各地都会举行各式小龙虾节，“红色风暴”可谓是席卷全美。

小龙虾不仅成为美国人舌尖上的美食，而且还拥有自己专门的节日。根据不同地方气候的不同，全美各地的小龙虾节日期也不同。每年的3月到8月，从南至北，从西海岸到东海岸，从路易斯安那州的新奥尔良、布洛布里奇到伊利诺伊州的芝加哥，从加州的洛杉矶、圣地亚哥到新泽西州的奥古斯塔，如火如荼上演着融入音乐和美食的各种小龙虾节。

据说在1984年，一群勇敢的北路易斯安那人为“宣称”自己作为路易斯安那人的地位，并且摆脱被本州人称“不像路易斯安那人”的论断，在该州西北部的什里夫波特市中心公然开煮小龙虾。这也许就是美国小龙虾狂欢节的鼻祖。

现如今，当年的街头节日已经变成路易斯安那州最大并且最受当地民众欢迎的节日之一。节日的表现形式也从单一的煮小龙虾变成了多种多样跨领域的结合：音乐会、美食品尝以及各式比赛等。如有着“世界小龙虾之都”美称的路易斯安那州布洛布里奇市，在每年的5月初都会举行为期三天的盛大小龙虾节。

在这个人口不足万人的小城，几乎全城的男女老少都会在小龙虾节期间登场。不仅如此，还吸引着全美各地五六万人来参加小龙虾狂欢。炸小龙虾、煮小龙虾、小龙虾浇饭、小龙虾汤、小龙虾香肠、小龙虾派、小龙虾炒饭、小龙虾三明治……就凭这些与小龙虾有关的无数美食，就足以令吃货们眼花缭乱、口水直流。

除各式龙虾美食，会场还会有各种有趣的活动。对吃小龙虾的技术有自信的小伙伴可以参加“小龙虾吃货大赛”，而想要轻松一点的就可以参加搞笑的小龙虾赛跑，大家可以带着自己的小龙虾参赛。当然，作为美食节的惯例，音乐和舞蹈自然也是不能少的，每次有超过30个乐队在现场表演。

记者有幸参加过一次在新泽西州奥古斯塔举办的小龙虾节。鲜美的小龙虾搭配地道的“卡津”酱，呈现出新奥尔良的美味传统。组织方还为吃货们提供了三日套票，并允许在节日场地内露营。人们架起露天大锅，用盐、柠檬汁、咖喱、肉桂粉和辣椒，掺杂着土豆和玉米，和小龙虾一起煮好后，直接捞起倒在铺着塑料膜的桌子上，所有人可到这座“龙虾山”前各取所需，吃的那个叫张牙舞爪、热火朝天。

美国人酷爱小龙虾，一次普通的家庭聚会，几十分钟吃完十几磅是正常发挥，而一场“小龙虾节”至少吃掉3万磅小龙虾，也不值得大惊小怪。而在“小龙虾吃货大赛”上，美国有人用20分钟吃完5磅小龙虾的纪录。小龙虾早已风靡全美，不仅成为前总统奥巴马访问新奥尔良市时的工作餐，而且还吸引了美国著名乐队卡朋特兄妹专门为其谱曲，在一首全美家喻户晓的歌《什锦菜》里唱道：“（宴会上）有什锦菜、小龙虾派、秋葵加鱼片……”。

新奥尔良没有烤翅，只有“卡津”小龙虾

据说，16世纪的瑞典人就有吃小龙虾的传统，难辩真伪。就眼前来讲，比利时、芬兰、丹麦、瑞典和美国都是小龙虾的消费大国。事实上，小龙虾的市场是全球性的，北美、欧洲、澳洲、非洲和亚洲多国，都有吃小龙虾多年的历史。

日本大正与昭和时期给天皇做菜的御用厨师长秋山德藏曾著书写到：日本大正天皇1915年登基时，为向外国宾客展现实力，专门从北海道运来小龙虾款待各国首脑。为让西方各国首脑在日本国宴上吃到当时西方人才吃的小龙虾，并因此觉得日本是世界一等国家，日本不惜动用驻北海道的军队去抓小龙虾。

火爆餐桌的小龙虾学名克氏原螯虾，原产于北美洲，主要栖息在墨西哥湾沿岸，特别是密西西比河口附近的区域，也就是现在美国路易斯安那州所在地。那里沼泽湖泊众多，正是小龙虾生长的最佳地点，全美90%以上的小龙虾都产自该州。所以小龙虾也俗称路易斯安那螯虾，后来被引进到亚洲、非洲和欧洲。

小龙虾成为路易斯安那州最受欢迎的经济物种之一，每年营收超过3亿美元。不仅如此，路易斯安那州在1983年甚至将小龙虾选为本州代表动物，路易斯安那小龙虾与缅因州龙虾、马里兰蓝蟹一样，大名鼎鼎。

提到小龙虾烹制方法，中国人爱吃麻辣小龙虾，而美国的吃法更多，但在人们心中，其故乡路易斯安那州的口味自然最为正宗和流行。新奥尔良是路易斯安那州的最大城市，许多中国人都知道以其名字命名的烤鸡翅。但就像加州没有牛肉面一样，新奥尔良也没有烤翅，他们只有最顶级“卡津”做法的小龙虾。

在欧洲殖民者来到路易斯安那州之前，这里的美洲原住民就已经开始广泛食用小龙虾了。欧洲人的到来，将自己的文化和烹饪技法带到了这里。特别是阿卡迪亚人带来的以辛辣为主的“卡津”更是风靡全美，而“卡津”的主打菜就是小龙虾。“卡津”食物的做法源于法式乡村烹饪，以烘烤煮为主。阿卡迪亚人来到路易斯安那之后，取材于本地盛产的海鲜，又融入了加勒比、意大利、西班牙和葡萄牙的饮食习惯，加入了许多以草药为基础的配料和各种辣椒，调制成了香辣浓郁的“卡津”美味。

除了“卡津”口味，还有许多新口味可供选择，蒸煮都有，而其中的蒜蓉水煮做法很常见，也最简单。美国普通民众通常会将水放入一口直筒铝锅，加入一包现成的小龙虾调料，小龙虾入锅后加入几瓣蒜，再放进蘑菇、洋葱、玉米、柠檬、红土豆和香肠等其他食材一起煮，煮熟后沥干汤水就可以享用了。

因为这种制作方式，去美国酒吧吃小龙虾都是用桶来计算的。“老板，来一桶小龙虾”已成为习惯用语。此外，在美国吃小龙虾，很少会有人戴塑料手套，甚至这一做法在美国人眼里会显得很怪异，因为戴塑料手套既不能防止在吃的过程中满手是油，而且穿戴特别麻烦，最重要的是影响吃小龙虾的体验。美国人喜欢亲手掰开虾身，体验油脂流过皮肤，夹带着滚烫的快感。也许全世界的小龙虾爱好者都有一个非常默契的共同点：吃完后惬意地吮一下手指，享受小龙虾最后的精华。

（本报纽约8月23日专电）

在路易斯安那州新奥尔良市小龙虾狂欢节上，一盆色香味俱全的“卡津”小龙虾让人垂涎欲滴。 东方IC

吃货们，且慢对入侵生物大快朵颐

■本报记者 陆益峰

美国密西西比河的亚洲鲤鱼、丹麦的太平洋生蚝……一听到这些让其他国家政府头痛的入侵生物，相信中国的吃货们都会眼泛绿光，大喝一声：“让我来！”尤其得知小龙虾这个入侵生物在中国居然“沦落”到要靠养殖的地步，吃货们更是信心爆棚。

不过，事实果真如此吗？中国吃货们真的能解决别国的难题吗？

当心美国亚洲鲤鱼有毒

美国人口中的亚洲鲤鱼并非中国传统文化中“鲤鱼跳龙门”中的那个鲤鱼，而是包括青草鲢鳙鲤等这一类鱼的统称。由于泛滥成灾，在密西西比河上随随便便都能抓到非常大的亚洲鲤鱼，那种无数条鱼跃出水面的场景更是让中国吃货们垂涎欲滴，甚至有人在网上发起了“到美国去吃剁椒鱼头”的号召。

不过，密西西比河的亚洲鲤鱼真的好吃吗？首先得知道这些亚洲鲤鱼是如何漂洋过海来到美国的。20世纪上半叶，美国是当时的“世界工厂”，有机化工、冶金等行业的企业在密西西比河沿岸如雨后春笋般地建立起来。当时，人们也没有环保意识，工业废水就直接排入河流中，导致了密西西比河富营养化，DDT、汞以及其他重金属超标。由于水质富营养化，水草和藻类泛滥成灾，于是美国人在20世纪70年代引进了亚洲鲤鱼来消灭水草。没想到的是，水草和藻类虽然被遏制住了，但是没有天敌的亚洲鲤鱼疯狂繁殖，威胁到了当地鱼类的生存，从而导致了一场人为的生物入侵事件。

如果在上世纪七八十年代，这些亚洲鲤鱼肯定不能吃，毕竟重金属在鱼体内富集，对人造成严重危害。那么密西西比河耗费约4000亿美元、耗时40多年的治理后，现在的水质如何，鱼还能吃吗？

根据一份连续追踪密西西比河水质的报告显示，目前绝大部分水段的水质已经恢复正常，但仍有少数局部区域（主要是上游）的河床淤泥里还残存污染。此外，密西西比河在上游通过运河与五大湖连接，而五大湖的水质有些堪忧。据2011年一份由美国环保署资助的报告称，尽管过去40年里五大湖地区的汞水平全面降低，但汞含量仍然超出了人类和生态系统所能接受的临界值，而且在某些鱼类和野生动物体内积聚的汞含量还在上升。因此，不排除五大湖地区的汞、重金属等污染物通过运河流入到密西西比河，从而影响亚洲鲤鱼的品质。此外，曾为了遏制亚洲鲤鱼，美国相关部门还曾经投放灭鱼药。这些灭鱼药会不会在鱼体内富集，对人体是否有害，还有待研究。

面对密西西比河的亚洲鲤鱼，吃货们至少要看一下正规检验机构的报告，如果没有问题的话，再大快朵颐吧。

吃掉500多个生蚝才能回本

今年4月，丹麦驻华大使馆官方微博发布了一篇名为《生蚝长满海岸，丹麦人却一点也高兴不起来》的文章，这又让吃货们坐不住了。文章称，一种名为太平洋生蚝的物种入侵了丹麦，对海岸的生态环境造成了极大的破坏。丹麦自然保护局鼓励大家通过“吃”来消灭这些生蚝，但丹麦人似乎都没什么兴趣。

微博一经发表，立刻在中国网民中炸开了锅，纷纷表示放着如此美味不吃，简直是暴殄天物。有人甚至半开玩笑地表示希望丹麦发放“生蚝签证”。没想到这一诉求还得到了丹麦官方的回应。6月19日，丹麦首相拉斯穆森表示：“我们非常欢迎你们来到丹麦，帮助我们吃掉这些入侵者。目前并没有特殊的生蚝签证——但是我们已经尽力让中国公民能够更容易地获得丹麦旅游签证了。”为此丹麦还在中国新开了两家签证中心，可谓诚意满满。为什么丹麦人自己不消灭太平洋生蚝呢？会不会也有污染问题？去丹麦吃生蚝合算吗？

其实，丹麦人喜欢吃的是欧洲生蚝，太平洋生蚝却少有人问津。在哥本哈根超市里，太平洋生蚝每个售价约18丹麦克朗（约18元人民币），而小一点的欧洲生蚝要40丹麦克朗。此外，丹麦人大都在3月到5月以及9月到12月之间吃生蚝。这是由于5月底到9月是生蚝的生长季节，需要大量捕食，海藻是生蚝的主要食物之一。但海藻中含有藻毒素，因此这一时间段里的生蚝也含有大量藻毒素，从而危害食客的健康。

中国吃货去丹麦吃生蚝，成本也是不得不考虑的重要因素。去一趟丹麦，一般签证费620元，往返机票8000元，丹麦国内交通费用大约1500元，另外住宿费用也不便宜。当然可以选择在海边露营节约成本，不过人均一万元是“穷游”标准。按照在丹麦每个太平洋生蚝18元的标准，短短三四天内也需要吃掉555个生蚝才能勉强“回本”，而这似乎是不可能完成的任务。当然，如果去丹麦旅游，顺便体验一下生蚝之旅，或许是一个不错的选择。

一周封面

《经济学人》 8月19日

出尔反尔

美国夏洛茨维尔白人至上主义事件发生后，总统特朗普前后三次态度不同的表态成为媒体关注的焦点。本期《经济学人》认为，他的三次表态加速了美国社会的分裂。作为总统，应该以国家利益为重，而促进团结是国家的根本利益所在，但特朗普对左右两翼各打五十大板的做法，源于他对白人至上主义者的同情。《经济学人》批评特朗普将个人偏好凌驾于国家利益之上。

《纽约客》 8月28日

“吹牛大王”

很少涉足政治题材的美国插图画家大卫·普伦基特本周也把特朗普调侃一番，他在《纽约客》的封面上将特朗普画成了“吹牛大王”的形象。特朗普独自驾驶着一只小船，靠着“吹牛”保证小船顺利的航行。普伦基特说，这正如他在夏洛茨维尔事件中的表现一样，靠着与右翼之间含糊不清的暧昧关系，来获取选票。但是事实上，“吹牛”带来的并不是风平浪静，美国这艘船正在面对风雨的考验。

《时代周刊》 8月28日

美国的仇恨

《时代周刊》也将目光投向发生在夏洛茨维尔的骚乱，并以“美国的仇恨”为题来讨论美国社会被撕裂的阵痛，以及“后夏洛茨维尔时代”美国该往何处去。在《时代周刊》看来，这次事件是致命的，它硬生生地把美国撕成了两半，也极具破坏性地伤害了民众情感。历史告诉美国人，团结起来、弥合分裂才是走向强盛的必由之路，历史如此，未来也将这样。

一周数字

4.17亿美元

美国一名女性因使用强生公司含有滑石粉的婴儿爽身粉而罹患癌症。加利福尼亚州洛杉矶市一家法院21日裁定强生公司向这名女子赔款4.17亿美元。这名女子叫伊娃·埃切韦里亚，现年63岁。陪审团认为她患癌与使用强生产品确实存在关联，因而裁定强生公司赔款，其中7000万美元作为补偿款，3.47亿美元作为惩罚性赔款。

16平方米

德国安贝格的婚房酒店只有16平方米，是目前吉尼斯世界纪录中的“世界最小酒店”。酒店之所以名为“婚房”，是因为酒店小楼曾是不少年轻人的婚房。数百年前，按照当地传统，男人必须有地才能结婚。一个聪明的商人1728年买下两栋建筑之间的狭窄空地，建成这栋小楼，出售给没地又想结婚的小伙子。2008年，小楼改装为酒店，配备一间卧室、一间卫浴、用餐区和休息区，房价每晚220英镑左右。

行走世界

在英国吃中餐

■宣奔昂

常有人说，留学在外，最先提高的不是外语水平，而是厨艺。这话不假，但前提是你得先申请到带厨房的住宿，再购进柴米油盐锅碗瓢盆，之后还得去超市买菜，最后才有锻炼厨艺的机会。英国高校住宿不仅昂贵而且紧张，收费高到连当地学生都负担不起，因而能有一个房间便需知足，厨房几乎默认是奢望。再说，即使有做饭的条件，做饭的工具和材料也着实不好准备：炒菜煮饭用的锅就得几个，更别说其他七零八碎的厨具；至于买菜，且不说有国人把当地的水仙当韭菜误食中毒，这精挑细选的活计没有父母辈多年的生活经验怕是完不成的。一来二去，练习厨艺的愿望只好放弃，伙食便在学校的餐厅将就了。直到有一天，你突然发现小镇上有一家门面不大但客流不断的中餐厅。

留学生是拉动英国经济增长的三驾马车之一，聪明的国人自然也懂得周边产业的道理。尤其在这样一个不擅烹调的国度，留学生对美食浓浓的乡愁无疑是巨大的致富商机。加之英国物价以贵出名，做好这笔生意并不需要多少商业头脑，正如在国外做中餐并不需要多少厨艺一样——简而言之，能吃就行。

我在英国初次中餐体验有幸得好友石头引导，去的是大学所在的镇上一家还不错的中餐厅。进门只见店内高朋满座，想必多数是厌倦食堂的学生。店面装修如婚宴酒席，火红的“中国风”大概是为了招徕更多外国食客。外观如喜帖的菜单内容竟是中英双语，各色菜式一应俱全，光看名字就让人食指大动。但我比较保守，不敢尝试太过复杂的菜式，只点了一份红烧肉盖浇饭和一罐凉茶。我是浙江人，习惯清淡饮食。石头是湖南人，吃饭无辣不欢，点的是一盘油亮亮、火辣辣的辣子鸡盖浇饭。尽管红烧肉不是肥瘦相间的猪五花，辣子鸡也不是新鲜宰杀的芦花鸡，就权当它是吧。我看着盘里的饭和肉，心里却想着过去每一碗没有吃完的牛肉面，每一盅没有喝干的鸡汤，每一片没有细嚼的鲜笋。等再次吃到中餐已是春假，“饭搭子”也从石头变成了是颉和许望。具体吃了什么已难忆起，只记得是一家川菜馆，一份普普通通的盖浇饭就要卖5英镑。管账的小妹学生模样，看着与我们年龄相仿，总是笑着迎客送客。每次我一个人去那里吃饭，总是忍不住会想：她也在这里求学吗？她经常吃自家店里的饭吗？她也会偶尔想家吗？

之前说没有厨房就做不成饭，但留学生的智慧是无穷的。我的同乡徐景就有一只神奇的电饭锅。此锅不仅容量小，而且功率小，但煮饭、炒菜、炖汤样样精通，只是袖珍的内胆和温吞的火候时刻考验着厨师的耐心。徐景盯着这锅出了神，思忖之下决定拿它来煮粥。江南人对粥的喜爱可以说是深入骨髓。清晨起床喝一碗粥，不仅清淡，而且果腹。有闲的人家常佐一碟爽口酱菜，年纪尚小的孩童倒是更喜欢抓一把绵白糖伴着吃。到了中午或是晚上，工作累了不想做饭就切些蔬菜扔进粥里，方便之余，还多些食色和滋味。江南的粥不羡皮蛋和瘦肉的鲜肥，亦承载不起海鲜与山珍的浓香，其精华全在一个“淡”字。

这一天我们在茶水间洗了圆白菜和土豆，抱着电饭锅和米回到房间。米和过量的水落了锅，徐景就顺带把菜也切了。白菜切丝，土豆切丁，条条粒粒，鲜嫩可爱。等锅开的当儿，她问我全是菜会不会太素了，但这时候也不好再去找肉，何况粥里加肉味道还不一定好。徐景忽地想起桌上还有半段火腿，便拿来切了备好，只等米熟锅开。我听着锅子发出的咄咄声，想到《棋王》里“我”在宿舍蒸蛇肉吃的场景，想着想着没回过神，竟差点问到有没有酱油膏。又想起小时看书读到范仲淹“划粥断齋”的故事。范仲淹幼时在醴泉寺读书，煮好了粥隔夜冷却结块，用刀划成四块，早晚各取两块食。反观不愁吃穿的我们，似乎再难有古人贫而立学的精神。

水开了，粥在锅里冒着泡，咕咕作响。徐景拿起木勺搅拌几下，闻了闻米香，把切好的菜慢慢下到锅里，撒少许盐，滴几滴油，又重新将锅盖合上。碧绿的圆白菜、嫩黄的马铃薯、淡粉色的火腿、晶白的米，此刻都在同一只锅里浮沉。十分钟后，她掀开锅盖，一团蒸汽铺散开来。她赶紧盛起一碗让我先吃，喝粥要趁热，冷了味道就不一样了。我捧着碗，一勺接一勺往嘴里送，都顾不上烫。可我喝到一半，突然一阵难受。倒不是因为粥有多么难喝，只是心想着这样的粥，我或许再也喝不到了。