

售卖拉丝的老店集体包起了粽子,口感相似的熏牛蛙登陆餐桌

蟾蜍种群复苏 禁熏拉丝只是开始



本报记者 李一能

2月24日,十三届全国人大常委会第十六次会议表决通过了关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定。许多上海人得知这一消息后,脑海中首先跳出的三个字就是“熏拉丝”。

“熏拉丝”就是熏蟾蜍,流行于青浦、金山、浙江嘉善一带,有着上百年历史,原本食用就被归于陋习,往后更是绝对禁止。在“熏拉丝”食俗起源地之一的金山区枫泾古镇,原本集中售卖拉丝的美食街集体包起了粽子;一家以“熏拉丝”起家的老店,已经开发出了新菜熏牛蛙替代。不论情结有多深,百年食俗一朝彻底改变,已成定局。



仍有蟾蜍菜品,被要求立即整改。

“拉丝情结”不得不弃

蟾蜍样貌丑陋,浑身疙瘩体态臃肿,已经尽力长得不像食物,所以很多人不能理解为何要吃蟾蜍。但对于许多枫泾人而言,“拉丝”食俗不仅是美味,更是一种情结。

“我们是吃着拉丝长大的。”在美食街开店的马永发今年59岁,他还记得小时候,父母农忙结束回家路上,总会捉几只回来烹煮。只要天一下雨,家门口都是蟾蜍。

那时“熏拉丝”吃法并不流行,小朋友夏天发痱子,父母会煮“拉丝汤”,还真有效果。大约二十多年前,“熏拉丝”突然走红,成为青浦、金山、嘉善一带的地标性美食。

制作“熏拉丝”的过程也很讲究,二两半的拉丝正好,先煮熟,再将红糖放入菜油中加热,用升腾的烟雾熏制煮好的拉丝,用料、火候、熏制时间不同,味道也大不一样。

马永发也知道这门生意不是长久之计,因为进货渠道说都是养殖的,但养殖蟾蜍非常麻烦,比牛蛙难多了,供货量这么大其中估计有被捕捉的野生蟾蜍混在其中。“我试过熏牛蛙、熏鹌鹑、熏鸡腿等,味道还不错,特别是熏牛蛙,基本上口感和‘熏拉丝’差不多,等疫情结束做给你们吃。”马永发说,虽然有点不舍,但是时候彻底告别“熏拉丝”了。

《决定》颁布后,枫泾镇成立综合执法组,多日来已发动多轮检查,没有发现“顶风作案”的情况,但有一些饭店菜单还来不及更新

美食街改行包粽子

随着疫情褪去春暖花开,封闭多日的枫泾古镇终于迎来了首批游客。古镇里有一条美食街,以售卖传统食品为主,以前几乎家家户户都卖熏拉丝。和枫泾镇市场监管局与绿化市容管理处的综合执法组一起,记者来到了刚刚复市的美食街,发现“熏拉丝”不见踪影,都在门口包粽子。

“‘拉丝’啊?肯定不卖啦,就算你们不来检查我们也不会再卖了。”一位店主接过宣传资料,大大方方地把执法人员带进厨房检查,表示供货方也没再联系他们。跟随执法组一路走,看到不少宣传禁售禁食“拉丝”的横幅,其中一条写道:“上海没有蟾蜍养殖厂,全部都是野生动物”。

金山已向全区商超、餐饮、作坊发放了《关于禁止野生动物交易的公告》,禁止生产、加工、销售“熏拉丝”。“蟾蜍是国家法定三有(有重要生态、科学、社会价值)保护动物,上海重点保护动物,野生蟾蜍原本就不能销售,但这里的店家都有外地蟾蜍养殖场提供的证明,以前没有执法依据。”执法人员说。

《决定》颁布后,枫泾镇成立综合执法组,多日来已发动多轮检查,没有发现“顶风作案”的情况,但有一些饭店菜单还来不及更新



▲ 枫泾市场监管所工作人员在一家酒楼厨房检查是否存有熏拉丝等野生动物

▲ 朱泾镇一家餐厅新推出熏牛蛙和椒盐牛蛙代替熏拉丝 本版摄影 本报记者 陶磊

食材可换技艺不变

在朱泾镇一家餐馆前,记者赫然看见一块写着“熏牛蛙、椒盐牛蛙”的黑板。一问才知马老板的创意已经有人付诸实践。这家名为罗星餐厅的饭店,也是靠卖“拉丝”起家。年轻的老板小陆告诉记者,20年前他的爸爸从一家街边大排档起家,拿手菜就是“熏拉丝”和“椒盐拉丝”。后来经营饭店,许多市区的客人都会专程赶来吃“拉丝”。

“换上以前,你们来采访我肯定拒绝,卖‘拉丝’总是有些尴尬,连菜单都不敢上,有种打擦边球的感觉。”小陆说,疫情一暴发,他就做好了转型的准备,趁着关店在家实验用牛蛙代替,同时通过微信群咨询顾客的意见。“以前熏牛蛙客人不接受,说没‘拉丝’有嚼劲,但现在大家也没话说了,试了一下效果很好,所以这几天就开始卖了。”

记者买了一只熏牛蛙品尝,肉质比“熏拉丝”稍嫩一些,但味道上差异不大。小陆说,食材可以换,但熏制的技艺还是值得传承的,这种本土本土的味道,是长久的记忆。“我们也要与时俱进,该淘汰的淘汰,该传承的传承,告别了‘拉丝’,我终于可以正大光明打广告了。”

蟾蜍逆袭有无可能

“拉丝”换牛蛙,对于上海蟾蜍一族来说无疑是天大的喜讯,但它

们的种群数量是否能够得以恢复?上海野生动物保护志愿者姜龙认为,没那么容易。

中华蟾蜍,原本在上海到处都有,但这些年来却成为了重点保护动物,究其原因,除了被大量捕捉外,栖息地被破坏是关键。

姜龙告诉记者,他曾做过关于上海中华蟾蜍的野保调查,这种颜值不高的小动物,其实是上海生态链中重要的一环。蟾蜍体型大胃口大,是消灭害虫的好手,远超其他蛙类,也是其他动物的食物来源。

中华蟾蜍不挑食,不金贵,繁殖量大,但依赖小水塘、水田、湿地、湖泊等生存环境。随着乡村城市化,河道两岸景观化,农药被大量使用,水质被污染,小湿地逐渐消失,这是它们如今难得一见的主要原因。不少公园周边成为了它们的避风港,如今在城区见到蟾蜍的机会反倒比农村大。

姜龙带记者来到仙泾河,短短几百米河道被村民放置了十多个捕鱼笼网,沿河岸两边竖起了高耸的水泥防汛墙,蟾蜍一旦进网就出不来,就算想繁殖也上不了岸,在这种环境中,就算“熏拉丝”被禁,蟾蜍种群也很难复苏。

“除了加强野保意识教育,更重要的是恢复它们的栖息地,禁止交易食用只是一个开始,保护野生动物让它们重新回到我们身边,才是最终目的。”

记者手记

说实话,“熏拉丝”是什么味道,最后一次在哪里吃,我已经记不太清了,只有一点可以确定,从来就没有觉得这是一道不吃就会“抱憾终生”的美食。

让我印象深刻与蛤蟆有关的,倒是些很久之前发生的小事。小时候,癞蛤蟆到处都是,就算住在市区,也常偶遇这些长相遭人嫌的小动物。

小时候夏天暴雨后,经常会去水塘捉小蝌蚪,我尽挑大个的捉,我爸爸说这些都是“拿摩温”。我不信,结果不久后家里出现了一群小蛤蟆到处蹦跶。

念小学的时候,班里调皮的男生经常去捉癞蛤蟆放在女生课桌里,只为在听到一句“哟!哈腻心”后放声大笑。

还有一次在小区门口偶遇一只巨大无比的癞蛤蟆,眼睛生得如红宝石一般,莫名觉得好看,就用报纸包起来带回家玩。这只可怜的大蛤蟆被我折腾了一个下午,最后在我父母的怒斥声中,才被一脸懵圈地放回绿化带。

所以在我的概念中,癞蛤蟆是书本中的益虫、恶作剧的道具以及儿时的玩伴,而不是什么美食。没想到一场疫情,改变了上海癞蛤蟆家族的命运。我觉得这是好事,少了一道“名菜”,换来的是孩子们又有机会见到活生生的癞蛤蟆,而不是在我们的讲述中,想象一下雨就会开“蛤蟆大会”的有趣景象。

再见

李一能

18亿学生上网课后“医+药+支付”正形成闭环... 新民周刊 战疫下半场 抄底云经济

新民周刊 2020年3月16日新刊预告

Editorial 新民一周

03 水贵油贱的意义

Current Affairs 时政

06 感谢武汉人民

Cover Story 封面报道

10 云经济,方兴未艾

12 新冠疫情意外引爆中国“云经济”

16 1.8亿学生上网课背后

20 直播课,让人又爱又恨

22 云健身:团操教练变身网络主播

26 互联网医疗的春天来了?

30 通讯基建“钢铁直男”的温情

34 物流快递:疫情下的危与机

38 远程办公 App 推动企业数字化转型

42 一夜暴涨的游戏,会不会是虚火?

44 云录音、云演出……云模式能走多远?

2020 全年订阅优惠价 ¥408

订阅电话: 021-62793310 订阅代号: 4-658

48 售楼处都搬到线上了,疫情下的房企太拼了……

52 云卖车,现实很骨感

54 云审判,官司线上解决

58 不管何时开机,屏幕始终是生活的镜像

64 云上的速度 云下的温度

67 全程监测,阿里“云品控”打消疑虑,助湖北秭脐橙销全国