

泉州夜市尝新 重口味的“昆虫宴” 你敢吃几种?

在泉州,美丽的风景与丰富的美食令你一旦踏上这片土地,便不愿离去。但如果是各种“面目可憎”的虫子,你敢吃吗?有读者反映,近期泉州多个夜市出现了“昆虫宴”,由大豆虫、金蝉、蟋蟀、黄金蛹等15种虫子油炸而成。出于好奇,记者前往晋江青阳阳光夜市,一探究竟。



夜市现“昆虫宴” 虫蛹蜈蚣炸着卖

夜幕降临,夜市开启。数百个摊位沿街两边整齐摆开,土笋冻、活珠子、肚包肉、烤苕皮等大江南北各色小吃汇聚于此,人声鼎沸、顾客盈门,溢满了人间烟火气。

在众多摊位中,挂着“昆虫宴”招牌的小摊并不显眼。走近一看,15个钢盆中摆满了15种虫子,有蝎子、蜈蚣、蚂蚱、蝼蛄、松湖蛹、椰子虫、蚕蛹等,好奇的记者抵近细看,它们或黝黑或金黄,有的胖乎乎,有的细长。

摊主陈先生告诉记者,虫子全是云南那边人工养殖的,经冷冻运输到泉州,再高温油炸后售卖。

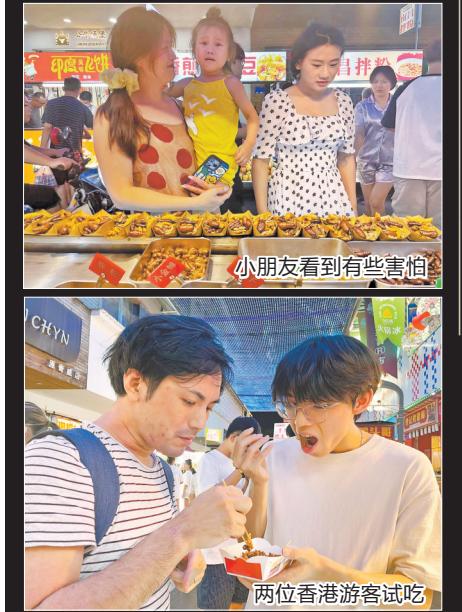
有人害怕不敢看 有人钟爱频光顾

记者看到,逛夜市的人们对虫子的反应有三种:害怕、尝试、钟爱。

“我每次来这边,必点土笋冻和炸虫子。”一名小伙靠在摊位旁等待,他是老顾客了,觉得虫子吃起来“嘎嘣脆”,非常好吃。

“你要吃吗?敢吃吗?”一个五六岁的男孩骑在爸爸肩上看着这些虫子,妈妈在一旁询问,孩子面露怯色:“不敢,怕怕!”像这名小男孩一样,一位妙龄女子经过摊位时,害怕得用手拍拍胸口,快步走开。

南安水头的吴先生带着一双儿女来逛夜市,他们一家人围着虫子看了又看,觉得很稀奇,尝试着买了一份,坐在旁边的小椅子上食用。“不敢吃,不要给我。”女儿用竹签挑了挑纸盒里炸熟的虫子,赶紧收回手,坚决不吃。儿子学着爸爸,用竹签夹起虫子送进嘴里品尝,觉得不难吃。吴先生说他在广东吃过油炸的笼养苍蝇,边吃边和孩子打趣说:“给啥吃啥!”



延伸

民间食虫古已有之 闽南有美味土笋冻

古人也吃虫子。据《周礼·天官》记载,当时专供周王室享用的肉酱“蠨醢”,就是用蚂蚁卵做的蚁子酱。如今我国多地有虫子菜肴,一些菜品还成为地方特色小吃。在江苏连云港灌云县,灌云豆丹就是当地的特色美食。而“豆丹”是豆天蛾的幼虫,以吃黄豆的叶子为生,当地将其油炸、红烧、做汤、制成虫罐头。云南的一些少数民族有吃昆虫的习俗,那里流行着一句话:“绿的都算菜,动的都是肉。”很多昆虫成为美味佳肴。贵州的仡佬族有“吃虫节”,在这个节日里,当地人将蝗虫、蚂蚱、蝶蛹等制成美食,装盘上桌。在东北,蚕蛹是常见的菜肴,可油炸、水煮、烤串。在山东,一些传统印象中的“害虫”变身菜品,昆虫产业链还衍生出“蚂蚱雌雄分辨师”“剪翅师”等职业新工种。

“山里有冬虫,海里有星虫。”说的是闽南特色美食土笋冻。沙虫去沙后,放入锅中熬煮,丰富的胶原蛋白被炼出。冷却后,就凝固成透明Q弹的土笋冻。沙虫外貌丑陋,很多人看一眼就吓着了,但其实无比美味。吃之前先浇上酱油蒜水,用小勺一挖,碗底轻晃,入口滑溜。相信只要吃过一次,就不会再说这是黑暗料理。



营养师

炸熟才能减少病菌 免疫力低下者少吃

夜市里售卖的油炸昆虫是安全食品吗?吃虫子要注意些什么?记者咨询了中国保健协会福建营养保健培训基地主任、高级营养培训导师朱渭鸿。

朱渭鸿介绍,吃虫子在云南比较常见,泉州本地较少。不论是野生的还是人工养殖的,虫子的生活环境喜阴湿,这决定了它们身上带的病菌较多,即使经过高温油炸,也不能保证完全灭菌,免疫力低下的人吃了可能导致腹痛腹泻。他建议市民尽量少食,如果真的想尝鲜,不要追求半熟不透的口感,要炸熟一些,尽可能减少病菌摄入。虫子富含蛋白质,但蛋白质经高温油炸,其营养结构会发生变化。从营养学角度来看,油炸的虫子已失去原有营养,吃炸虫子更多的是满足口舌之欲。另外,食客们要留意虫子的进货渠道,要注意摊位上的热油是否健康、是否定期更换,长期重复使用的热油不利于健康。

朱渭鸿还提到,虫子和蘑菇类似,对于不认识的、长相奇特的昆虫,请克制尝试,避免食物中毒。

小金蝉



扫码看视频

