

美味大餐：

大约30年前，肉球近方蟹（Asian shore crabs）被引入美国东海岸，随后便迅速扩张。现在，我们将这种螃蟹与另一种入侵物种裙带菜一起，做成了一道美食。



把入侵物种 做成佳肴

该怎样处理生态系统中的害群之马？让世界上最伟大的猎食者——人类，吃掉它们。

撰文 黎文萃 (Bun Lai) 翻译 吴兰

黎文萃获得 2013 年詹姆斯·比尔德奖 (James Beard Award, 北美地区食品和饮料相关领域的最高奖项) 提名, 是康涅狄格州纽黑文市“宫寿司”餐厅 (他母亲创立) 的主厨。他在长岛海湾潜水捕捞, 获得了一些新的海产, 作为他的餐厅的食材。



我的餐厅距离长岛海湾只有几千米, 店名叫做“宫寿司” (Miya's sushi)。这家餐厅的一个重要宗旨是回归寿司的本源, 利用本地现成的原料做食材。这些年, 我们找到的大都是些入侵物种 (invasive species) ——那些有害的、由人类带入生态系统的外来动植物。像野猪和亚洲蟹这样的入侵物种, 正在全美范围内侵害农田和渔业。据估计, 入侵物种每年给美国造成的经济损失高达 1 200 亿美元。

我们的解决方案, 就是吃掉它们。例如, 我们曾经在贝类生长的海床上搜罗可食用的海洋入侵物种——这基本是零成本的“灭害行动”。同时, 我也想让世界各地的人们相信, 这些入侵物种其实可以做成美味的食物——如果能够调整心态接受它们的话。

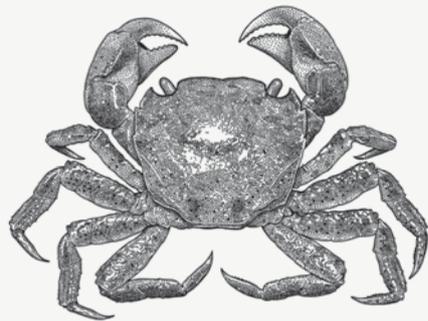
就拿柄海鞘 (stalked tunicate, 又称为亚洲海鞘) 举个例子吧。从缅因州到新泽西州, 柄海鞘已经占领了蓝贻贝 (blue mussel) 的栖息地。这种外来海鞘来自菲律宾, 贝类产业的从业者认为, 这是一种有害的污损生物 (fouling organism, 指生长在船底和海中一切设施表面的生物)。然而在韩国, 它却是一道美味佳肴, 甚至被当作催情药。

我第一次吃到海鞘, 是在纽约市的一家韩国寿司店。厨师将囊状的海鞘摆成一朵向日葵的形状, 盛在明艳的橙色盘子正中。当我咬到一只海鞘的黄色附肢时, 一股又咸又黏的温热汁液立刻在我口中炸开。虽然看不到这汁液的模样, 但我的舌头却能感到它那痰一般的黏稠。我尽力克制, 才没吐出来, 又鼓起更大的勇气才将它咽下。

巴克敏斯特·富勒 (Buckminster Fuller) 曾说, 人应当“敢于无知”。我想, 要真正接受新的做事方式——包括吃, 就得有一点他说的这种精神。我吃到的第二只海鞘, 是我直接从码头弄来的。我割开它粗糙的外皮, 里面露出像芒果一样橙色的柔软的肉。我一点都没有迟疑, 就把摊在我手掌中的海鞘肉吸进嘴里。这一次, 味道还不错。

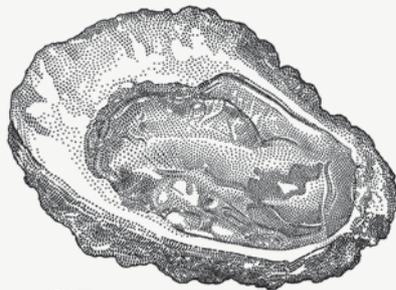
这些年来, 我跋山涉水, 搜罗了不少各式各样的动植物, 我的寿司店提供许多由这些入侵物种做成的菜式, 下面介绍的只是其中少数几种。■

美味佳肴



环保蟹汤

19 世纪, 欧洲绿螃蟹 (European green crabs) 传入美国, 迅速蚕食贝类水产的幼体。这种蟹被认为是全球最具破坏力的 100 种入侵物种之一。我首先用苹果木将螃蟹熏过, 用柠檬草和辣椒使其脱水, 再将脱水的螃蟹研磨成粉, 作为螃蟹味噌汤的底料。接着, 我把其他螃蟹浸在加了埃塞俄比亚辣味料的啤酒 (hoppy beer) 里蒸。蒸熟的螃蟹漂在味噌汤表面, 好像在挣扎着想要爬出来一样——这简直就是入侵物种顽强性的象征。



石头汤

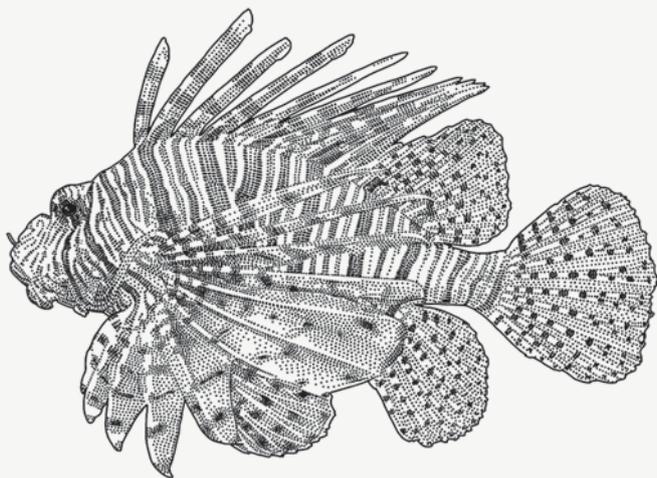
20 世纪 40 年代, 缅因州特意引进欧洲平牡蛎 (European flat oyster), 与本地的贝类动物展开竞争。我把这种牡蛎附着的岩石、海草以及另一种入侵物种裙带菜, 一起浸在用野生胡萝卜根、野洋葱和本地羊肚菌调味的清酒肉汤里, 用文火慢炖。炖好的汤盛进一只大铁壶里, 可供一小群人分食。

虎杖柠檬水

日本虎杖 (Japanese knotweed) 能快速生长成群, 把其他草本植物挤出生存领地。目前, 日本虎杖正在美国39个州蓬勃生长, 世界自然保护联盟 (International Union for Conservation of Nature) 已将它列为全球最危险的100种入侵物种之一。日本虎杖口感清脆、多汁、酸酸的, 和澳洲青苹果 (Granny Smith apple) 没什么两样。我把日本虎杖的嫩芽和新鲜的甜菊叶、泰国柠檬叶配在一起, 再加入柠檬汁、矿泉水和冰块, 做成了一道冷饮。

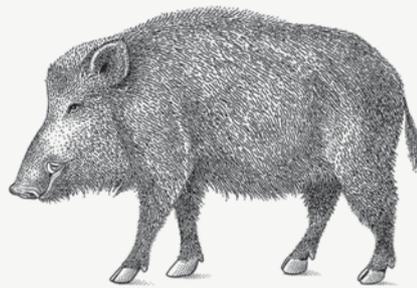
天鹅寿司

疣鼻天鹅 (mute swan) 本来生长在欧洲和亚洲地区, 被当作装饰物种引入美国。它外表高贵, 美国一些地区因此将它当作保护物种。然而, 这些天鹅会破坏湿地和浅水地区的植被, 毁坏其他生物在这些地方的栖息地。葛藤 (kudzu) 是一种豆科植物, 也就是我们所说的“一日百里草”, 生长速度非常快。20世纪30年代, 一些园艺师将葛藤从亚洲带到美国, 现在长得漫天都是, 本土林木完全被它压制住了。我用一种由橄榄油、新切好的生姜末和牙买加香辣调料混合而成的酱料, 腌制这种天鹅肉, 然后用慢火烘烤。将柔软的深色天鹅肉精心切成小块, 配上烤葱和迷迭香。再与带有雪利酒香气的糯米以及野生羊肚菌卷在一起, 塞入蒸过的葛藤叶中, 顾客们就可以享用“天鹅寿司”了。



基里巴斯生鱼片

狮子鱼 (lionfish) 是一种贪婪、剧毒的入侵性捕食者, 破坏性堪比蝗虫。人们认为, 这种鱼是在水族馆贸易过程中被带入美国。在剧毒鱼鳍以及周围环境中外形相似的海草的庇护下, 狮子鱼几乎没有天敌。不过, 只要把那危险的鳍去掉, 就可以享用美味的鱼肉了。把狮子鱼的肉切成薄片, 挤一点柠檬汁, 再撒上7种碾碎的胡椒、烤海苔片、烤芝麻, 还有产自基里巴斯 (太平洋上的一个岛国, 因为气候变化, 很快就要被海水淹没了) 的海盐, 就可以做出一道可口的生鱼片。



野猪肉卷

16世纪, 欧洲探险家将野猪 (feral hogs) 带到了美洲, 最近几年, 它们的数量爆炸式增长。野猪以一些本地濒危物种为食, 并且与另一些本地物种争夺生存资源。不过, 野猪肉倒是没有药物残留, 不像大多数市售猪肉都含有抗生素。把烤焦的野猪肉薄片和烤黄花菜芽 (也是一种入侵物种) 卷在一起, 再撒上姜、蒜、烤芝麻, 浇一点索维农白葡萄酒和酱油, 一道美味的野猪肉卷就做成了。

花生酱与水母

野兔 (feral rabbits) 是最具生态破坏力的动物之一, 它们繁殖速度极快, 不仅毁坏农田, 还是造成土壤侵蚀的元凶之一。由于海洋酸化, 人们估计, 水母的数量将出现爆炸式增长, 然而, 世界上只有极少数地方将它们当作食材。淡海栉水母 (warty comb jelly) 是地球上入侵能力最强的物种之一, 已经使不少地方的渔业完全崩溃。这里要说的这道菜是我根据经典的海鲜牛排套餐改制而成。我从佐治亚州搜集了一种入侵物种“炮弹水母” (cannonball jellyfish), 将它切成薄片, 与蒸熟的另一种入侵物种澳洲野兔 (Australian rabbit) 以及黄瓜搭配起来, 再用滑软细腻的烤花生酱调味。

扩展阅读

Eat the Invaders: www.eattheinvaders.org
National Invasive Species Information Center:
www.invasivespeciesinfo.gov