

你敢尝试美食求婚吗？

■本报记者 马士雯 实习生 王子桃 文并摄

放轻松 好吃就好

夏季到来，小龙虾爱好者也随之沸腾起来。喜爱这口美味的人通常都是有耐心的人，还记得某一年盛夏的夜晚，与友人目睹一对儿北京小夫妻边说边聊地就消灭了100只小龙虾的事情，那堆成小山状的小龙虾壳依旧历历在目。小龙虾也称克氏原螯虾、红螯虾和淡水小龙虾。形似虾而甲壳坚硬。成体长约5.6到11.9厘米，暗红色，甲壳部分近黑色，腹部背面有一楔形条纹。幼虾体为均匀的灰色，有时具黑色波纹。螯狭长。甲壳中部不被网眼状空隙分隔，甲壳上明显具颗粒。额剑具侧棘或额剑端部具刻痕，因肉味鲜美广受人们欢迎。

此外，据资料显示，小龙虾体内的蛋白质含量很高，且肉质松软，易消化，对身体虚弱以及病后需要调养的人是极好的食

物；虾肉内还富含镁、锌、碘、硒等，镁对心脏活动具有重要的调节作用，能保护心血管系统，它可减少血液中胆固醇含量，防止动脉硬化，同时还能扩张冠状动脉，有利于预防高血压及心肌梗塞。小龙虾含有虾青素，虾青素是一种很强的抗氧化剂，日本大阪大学的科学家发现，虾青素有助消除因时差反应而产生的“时差症”。另外，小龙虾还可入药，能化痰止咳，促进手术后的伤口生肌愈合。

其实小龙虾本身味道不如海虾、河虾那般自带浓郁的海洋、河水味道，但正是这种清淡的香气，让他可以与任何调味品、食材相融合，迸发出惊人的味觉感受。油焖、麻辣、十三香、啤酒、火爆小龙虾、爆炒、蒜泥、咖喱、红烧等等，都可以制作出上乘美味的小龙虾美食。



近日，南京一名男子向女友当众求婚，不过不是用钻戒，而是用女友最爱吃的小龙虾。他用99份小龙虾在地上摆出了一个巨大的爱心和“LOVE”的字型，并深情告白：“今年刚毕业，没有钱给你买房买车，但是我有一颗陪你走下去的心。”女友最终答应求婚，两人幸福地走在了一起。但作为一个标准的吃货食客，只能负责任地说：“妹纸，未婚夫你收下，消灭小龙虾用不用帮忙噻？”

众说纷纭的美食求婚

一提到求婚，大多数人的第一反应都是手拿钻戒单膝下跪，向所求的另一半深情告白，从此携手共度此生。但用99份小龙虾来求婚，可谓是一件稀奇的事情。有人对现场的小龙虾进行了估算，如果一份小龙虾计价40元，99份小龙虾就是3960元，不得不说，这个价钱比起用鲜花、钻戒求婚，算是相当实惠了。而对于这样一个另类的求婚方式，人们众说纷纭，看法不一。

中老年人普遍认为，用另一半喜欢的食物浪漫求婚很特别，很有趣。但对于临近婚龄、切身相关的年轻人来说，他们是怎么看待这件事情的呢？如果另一半用这样的方式求婚，他们会答应吗？

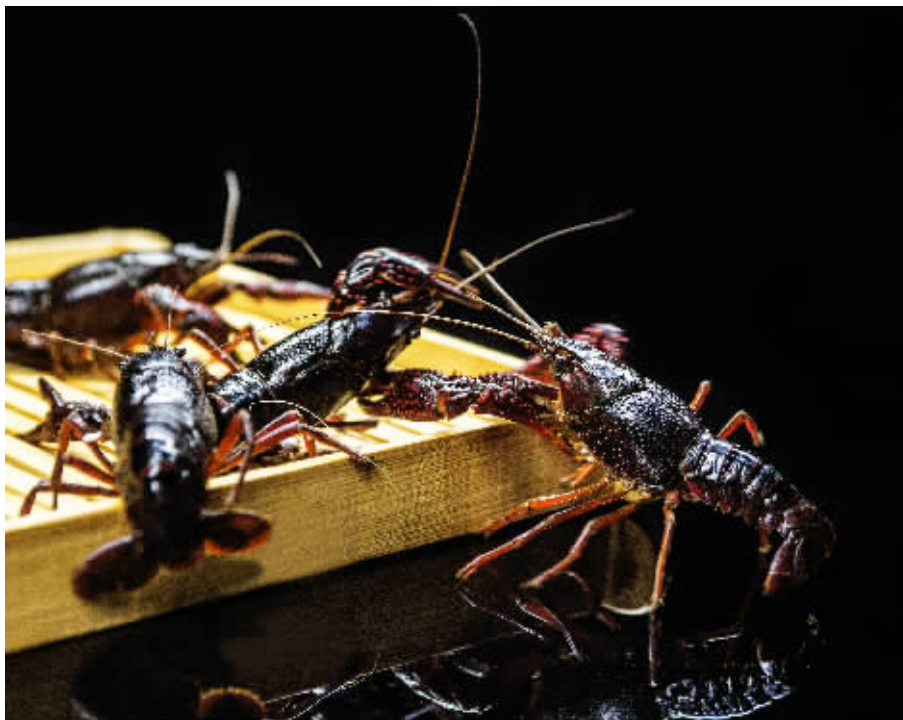
有的人认为，这是一种很适合当代年轻人的求婚方式。现如今物价飞涨，年轻人的生活压力较大，结婚都要求男方家里有房有车，这是太过崇尚物质的表现。用女友喜欢的食物——小龙虾求婚，不仅表明男方对女友的了解，而且用99份摆成一个爱心的形状也很浪漫。现如今的社会需要这样实在又浪漫的求婚方式，认为这样的男人值得托付终生。

但同时也有人惊呼：“这实在是太便

宜了！”一名95后大学生表示：“小龙虾代表的是另一半喜欢吃的食物，我最喜欢的就是家常菜，如果我将来的另一半用家常菜跟我求婚，我一定不会答应，这太廉价了。虽然婚姻不应该功利地与婚姻挂上等号，但从中也可以看出对方花了多大的精力来实践对我的用心。”

9用另一半喜欢的食物求婚是一种用心，但是这种99份小龙虾求婚的方式却不能为人们所认同。食物是有保质期的，现做现吃的小龙虾更是如此。这名南京男子在求婚时说，自己暂时还没有钱买房买车，但是他却用了几千块钱去购买了99份根本吃不完的消费品，这实在是一种浪费，追求浪漫不能抹去他浪费食物的事实，这是一种对其自己挣来的辛苦钱的不尊重。这样的人缺失的不是钱，而是一份良好的生活观念，而这种生活观念难免会在今后的婚姻生活中引发巨大的矛盾，这样的人真的值得托付一生吗？

不要只看“今天你要嫁给我”的一句告白，浪漫所留下的感动也终会消逝，多看看对方求婚行为背后的映射吧，然后认真思考一下你们未来的样子。



爱吃还要会吃

津城能够吃到美味小龙虾的店铺星罗棋布，饭局主打麻辣小龙虾，麻辣秘制汤汁，麻出特色，辣的过瘾。放到面中一起吃，口味更加厚实。辣家私厨的小龙虾口味齐全，油焖、篦街麻辣、蒜香、十三香等选择颇多，香气浓郁诱人，小龙虾虽然个头儿不大，但各个干净肥厚。79号海鲜仓库特意从四川请来的厨师，小龙虾味道特别地道，虽然各个活蹦乱跳保证新鲜，但价格却是亲民，麻辣小龙虾搭配年糕，极有特色。麻辣诱惑的小龙虾冰桶口味算是一绝，爽口嫩滑，肉质鲜美，小龙虾各个白腮。

挑选小龙虾也有诀窍，天津德成烧烤店老板郝女士告诉记者：“挑选小龙虾一定要提防不法商贩用洗虾粉洗白小龙虾。用洗虾粉洗过的小龙虾，虽然看上去非常干净，颜色也很光鲜。但这种被洗虾粉腐

蚀过的虾钳很容易脱落，如果小龙虾端上来发现，虾钳比较少或者都掉了的话，很可能是被洗虾粉洗过的，最好不要吃。”

郝女士也教给大家几招选购小龙虾的诀窍，一般来说生活在清水中的小龙虾是健康可食用的。一来要看背部是否红亮干净，二来再翻开看它的腹部绒毛和爪上的毫毛是否白净整齐，如果得到的是肯定的答案，那基本上可以判定是干净水质养出来的。此外，大多数餐馆的小龙虾都是做好端上餐桌的。在吃小龙虾之前，最好看一下小龙虾躯体：如果尾部蜷曲，说明入锅之前是活的。如果尾部是直的，说明入锅之前就已经死了。死的小龙虾是不能吃的，可能会引起铅中毒。龙虾头部易吸附重金属和细菌，所以食用时最好去头。