

美食

吃蜗牛

人们要不就特别喜欢吃它，要不就特别讨厌。
文、图 / Lucy Cheung



古古木先生

Mag. Andreas
Gugumuck;
Rosiwalgasse 44,
1100 Wien; 43-
650/6185749;
wienerschnecke.at

去拜访农夫古古木 (Andreas Gugumuck) 先生。走进他位于维也纳近郊的农场，感觉就跟第一次听到他的名字一样：趣致。远远看到绿地上的一座黄色房子，上面两只巨大的蜗牛雕塑。房子的一面墙上用英文写着“慢食”；另一面墙上用德文引了一句法国作家圣埃克絮佩里《小王子》里的话：“你得慢慢地走，这样才能一直待在阳光里。”

姓古古木的家族从 1720 年开始拥有这片农耕地。近 300 年里，这儿一直是菜园。但从 6 年前，如今的一家之主、40 多岁的古古木开始了一项“惊世骇俗”的实验：圈出了 1500 平米来做蜗牛养殖场。

因为森林里的蜗牛数量在减少，从 1980 年代开始，奥地利政府出台法律，禁止市民在雨后收集蜗牛。一心想复兴维也纳食

用蜗牛传统的古古木，于是用购买的方式引入蜗牛。迟春 4 月底，古古木在自家旁小木屋内，为蜗牛们建造“小爱巢”，“放点莫扎特的音乐”。两个月后，养殖场里就布满了大大小小的蜗牛，“大概有 30 万只吧”。

古古木先生拿起一只罗马式蜗牛——这种壳上呈浅褐色纹理的蜗牛，据说是两千年前在维也纳居住的罗马人爱吃的品种——“给它哼一首歌吧，它就会出来。”于是我“啦啦啦”了两句，两支触角真的慢慢从壳里伸了出来。古古木拿起一片白菜茎：“蜗牛有 1 万枚牙，”看着那两支触角缓缓往菜上挨，我将耳朵凑近了蜗牛。一秒、两秒……万籁俱寂，忽然，一声轻轻的“喀嚓”。

地里有一大棵向日葵枯茎，只剩下葵花籽盘。古古木说，蜗牛们最爱吃向日葵花，其他的，胡萝卜、菜叶子，都吃得一干二净。

而在这片地里长成的蜗牛肉，吃起来会有“海虹没洗干净”的沙砾感，“那其实是肉里的钙质”。

欧洲吃蜗牛的历史要从禁欲禁肉的中世纪讲起。某天有僧侣突发奇想，并且成功挑战了传统，宣称：“蜗牛不是肉。”没用多久，用大蒜、黄油烹煮蜗牛开始流行欧洲各地。

转眼到了18世纪，俄国侵略版图扩张，沙皇某日造访巴黎，对沙皇深恶痛绝的法国人决意用“贫农的寒食”来惩罚一下他：大蒜黄油煮蜗牛上桌。让所有人跌破眼镜的是，沙皇吃得赞不绝口，从此“寒食”升级为法国贵族们的大爱。

古古木提起，19世纪在维也纳街头，贵族们排队等吃蜗牛串的情景很常见。但随着奥匈帝国的陷落，很多传统习俗也随之埋入历史。红酒、大蒜加黄油的法式做法一直是烹煮蜗牛的经典，维也纳自己也有甜酸口味的炖内脏等传统做法，成为这些年设计有关蜗牛新菜品的灵感来源。

古古木的热忱并未止于“复兴昔日传统”，他准备在家族一直用来贮存萝卜、蔬菜的厂房里改建一座蜗牛制品厂，目前已经创造了模仿“鱼籽”的“蜗牛籽”、延续奥地利吃肝脏传统的蜗牛肝罐头。手背上粘几颗古古木称为“白珍珠”的蜗牛籽，拍进嘴里，在舌头与上颚之间挤压出汁液，一阵林木香味蔓延味觉。

古古木在家里示范建造“都市农场”，也是对应农业用地减

少、环境变坏的一个打算。他说蜗牛是“属于未来的食物”：“秋季，蜗牛进入冬眠后，把它们收集起来，在热水中煮煮。”他认为这种方式更人道、平静，因此也会使肉质“比普通肉类健康”。古古木家里这片养殖场，一年能产一吨肉。而养殖蜗牛，对比起养牛羊、鸡鸭，所需用地和环境成本都要低得多，同时营养价值很高。这是“可持续发展”的思维。古古木还提出一个观点：蜗牛不可能天天吃，就像肉类也不该天天吃，隔一段时间、做好准备再食用，会更特别。

蜗牛在目前的欧洲虽还未被列入正式被认可的“食品”范畴，但从2010年开始，维也纳每年举行“蜗牛美食节”，今年10月初刚结束的“蜗牛节”上，有80家餐厅参与。2012年，古古木被欧盟授予“创意农夫奖”。今年早些时候，奥地利农业部长到意大利参加“慢食大会”时带上了古古木，为欧洲食界的两百人煮了一顿“蜗牛炖”。眼下他正与科学家们商量一起合作研发以蜗牛为主要成分的“甲状腺激素食物”。

“人们要不就特别喜欢，要不就特别讨厌，”古古木注意到，这是目前人们对吃蜗牛的态度。对他来说，他最喜欢用传统维也纳动物内脏炖Beuschel的做法，用蜗牛代替内脏，加蘑菇和胡萝卜等，煮3小时以上，好让韧度跟鱿鱼相近的肉质变软。这是道带甜酸口味的菜。+



上图起顺时针：除了红酒黄油烤制，蜗牛新菜还包括这款“烩三文鱼”；暮春到初秋是养殖期，蜗牛吃饱了有机蔬菜，就进入冬眠期；丰收时节，古古木先捡个头稍大的蜗牛储入“冬眠仓”。左页图：古古木向到来的客人介绍他位于维也纳近郊的农场