

好吃周刊

B11
夏鲜之首花香藕
B12
寻味砂拉越



本报副刊部主编 | 总第 359 期 | 2014 年 7 月 31 日 星期四 责任编辑:潘嘉毅 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn



重庆北碚偏岩古镇河滩上,古老的黄桷树梢遮挡了半条小河,炎炎烈日下,数百张餐桌密布河床上,人们赤脚浸泡在冰凉的河水中大块吃肉、大碗喝酒,场面相当壮观。——图 / TP 文 / 豆儿

红泥小炉 “排排坐 吃果果”(中)

文 / 西坡

欧洲的糖果,其雏形与基本定型之间,前后相差那么大,似乎令人匪夷所思。其中原因,不是我们掌握的材料不充分,就是事实如此。一部中国的糖果进化史,也可以证明这是正常现象,但我们的脉络相对来说要清晰得多。

蜂蜜是我国先民很早就知道可以用来矫味的糖源,可是,我们很难找到蜂蜜被用来制成糖果的例子,当然,在糯米粉或面粉当中加入蜂蜜,做成甜品,是司空见惯的,比如秦汉以降出现的细环饼、截饼、髓饼、茧糖之类。南朝、隋唐的人把乌贼、螃蟹、鱼、姜用蜂蜜炼制,堪称另类。宋代的糖蜜韵果、糖蜜巧粽以及蜜饯橘饼、桃脯、梅子等,都是加蜂蜜的。尽管这样,我们还是无法将它们归入糖果范畴。

我以为,能够称为糖果的,应该是一种干固体,而且“糖”的权重必须大到占绝对多数。那种以糖为矫味特点的所谓“糖果”,都不是严格意义上的“糖果”,而是蜜饯或甜点。把锦葵根、坚果和水果混合起来,或把杏仁用蜂蜜包裹起来的“糖果”,都不能算数。

但是,饴糖的情况要明朗得多。饴糖的历史真是太长了,虽然很多的饴糖带有调味料的性质,不可否认的是,它们中的部分产品,是可以称之为“糖果”的。汉代刘熙《释名》曰:“糖之精者曰饴,形怡怡然



也;稠者曰饴,强硬如饴也;如饴而浊者曰饴。”饴糖的三种形态中的第三种——饴,我很怀疑就是一种糖果。北魏贾思勰《齐民要术》中说,有两种干固体的糖,一种叫“饴”,一种叫“琥珀饴”。饴,是一种干固而不透明的糖;琥珀饴,则是一种经过过滤,用熬得很稠厚、色如琥珀的干固体糖。饴,后来用于祭祀,北方人称为糖瓜,也叫关东糖;琥珀饴,被做成如棋子状的小块,后来被人们叫做牛皮糖——这是大家太熟悉的了。

南朝时期的陶弘景,在《神农本草经集注》“饴糖条”中说:“其凝强及牵白者不入药。”牵白,即把未干固的糖冷凝至坚硬状态,然后把它来回拉伸重叠,做成本白的、表面有微孔的干固脆糖。这种糖,我在云南丽江的大街旁、在安昌古镇的河埠头,看见工人们操作过,丽江人称之为“姜糖”,安昌人称之为扯白糖。想不到它们的历史那么悠久。

无论是饴还是琥珀饴,抑或牵白糖,按照糖果的基本定义,是可以叫做糖果的。吴自牧《梦粱录》卷六:南京、杭州腊月二十四日为小年夜,“不以穷富,皆备蔬食、饴、豆祀灶。此日,市间叫卖及街坊叫卖五色米食、花果、胶牙饴、箕豆,叫声鼎沸。”这里的饴、胶牙饴,都是糖果,既可用来祭祀,也可用来做零食。

顾偃《祀灶》引刘侗、于奕正《帝京景物略》,描绘明代北京腊月祭祖,有钱人“张宴布簪举灯烛,送神上天朝帝闾。黄饴红饴架铺案,青台紫椒光堆盆。”其中,“黄饴红饴架铺案”,极尽糖果的丰富多彩之姿。

史料记载,宋代政府在福建、杭州等地设立制糖局,杭州还有“诸般糖作坊”,出售的糖果品种繁多,如轻饴、花花糖、望口消、

玉柱糖、十般(什锦)糖、乳糖狮儿、饴角儿、糖丝线、韵姜糖、乌梅糖……软硬兼备。

不过,上述那些糖果,大概什九是饴糖所为。由蔗糖参与的糖果,情况要复杂些。

虽然中国是否为甘蔗原产地还有争议,但蔗糖从域外引进却是肯定的。东汉的时候,中国出现了沙糖和石蜜。这些都是甘蔗汁的固化形态,理论上可以说是糖果或糖果的雏形。汉魏时的曹丕,就拿掰成棋子状的冰糖吃着玩,还把它送给东吴的孙权显摆一下。唐太宗也好这一口,特地派员到印度学习熬糖技术。唐大历年间,四川遂宁人开始吃到把牙齿嚼得嘎嘣响的冰糖。这种风气也仅仅在上层社会或富裕人家流行。但实际上把这些冰糖当作糖果还是比较勉强。你想想,现在谁把冰糖看作糖果?

值得注意的是,唐代太和年间,洛阳有个叫李环的人,用沙糖、香苏、牛乳煎炼乳糖,由于质量上乘,被称为“李环汤”。

万历前期,人们吃到由砂糖、果仁、橙橘皮、薄荷等制成的“缠糖”,用白砂糖、牛乳、酥、酪等制成的“乳糖”,以及用冰糖、奶酪制成的“带骨鲍螺”。我估计这还是从唐朝传承下来的技术。明张岱《陶庵梦忆·方物》中还提到南方出现了一种淀粉软糖,如南京山楂糖。

最有意思的是,明代有的商贩把饴糖掺入蔗糖欺骗顾客,李时珍还提醒人们:“今之货者,又多杂以米饴诸物,不可不知。”可是,用淀粉糖(饴糖)杂以蔗糖,却和现代制造糖果普遍采用的方法合拍。明清时出现的粽子糖,正是它的产物。这是一个里程碑。

中国古代的乳糖、缠糖、山楂糖、粽子糖等糖果,和我们现在吃到的奶糖、牛乳糖、太妃糖非常接近了。而在西方,差不多十八世纪牛乳糖才定型;十九世纪才制造出巧克力糖;1847 年克劳恩夫人出版的《美国女性烹饪书》里刊出了椰子、柠檬和薄荷硬糖的配方,他们把这作为一个大事件写入编年史……相比较而言,中国人在吃的方面的智慧还是很高的。

周一菜

文 / 李兴福

香糟鳝方

此菜肴是冷菜,最适合夏季节节食用。

一、原料:活大黄鳝 500 克(约 3 条),酸甜芥头 50 克(约 10-13 粒)。调料:植物油 500 克(耗 75-80 克),香糟卤汁 200-250 克,花雕酒 100 克,鲜粉、葱姜、精盐各适量,生花椒粒 20-25 粒。

二、制作方法:活大黄鳝宰杀后,剖腹去内脏,洗净血水,脊背朝下,放在案板上,用小刀沿着脊骨从颈部划至尾部,使骨肉分离,然后斩断颈骨,抓住鱼头,平批去骨;再斩掉鱼头,切成一寸半长块,洗净,用洁布吸去水分。炒锅上火烧热,放油滑锅,再烧热放油烧至 7-8 成热,火要旺,将鳝块下油锅内炸,(家里火小)先放 6-7 块鱼块炸,炸约一分钟,将火关掉,约 2 分钟将鳝块捞出(待用);将火开旺烧油锅 7-8 成热,另有 7-8 块未炸过的鳝块也下油锅炸,方法同上。待全炸过后,两次炸过的鳝块放在一起,将油锅烧热,油温 7-8 成热,将炸过的鳝块全部下油炸,并将铁勺推翻油锅内鳝块,见鳝块炸得浮起,并见有点浅黄色,手摸上去很硬模样。离火将鳝块捞出。锅内油倒出,洗净,放 500 克清水烧开,将炸过的鳝块泡在开水锅内(不要烧),泡约 15-20 分钟,捞出沥干水分待用。将卤倒在盆内加鲜辣粉、花椒粒、葱姜洗净,葱切节,姜切指甲片,放进糟卤内,加 100 克花雕酒,将鳝块放进糟卤内泡,封好盆口,约 2-3 小时装盆,鳝块周围上酸甜芥头即成上席。

三、特点:鲜香酥软、爽口,芥头脆嫩酸甜,别有风味。

提示:炸鳝块时油温先要旺过 1 分钟,要温 2-3 分钟,复炸时油温也要旺。炸到鳝内外同酥软才达菜肴佳的目的。第一次多余糟卤放冰箱内,下次做可用,但要加热加料。



中国最好的稻米——五常大米

其实也不贵(20斤装120元/包、10斤装60元/包;按有机准标种值的20斤装150元/包、10斤装80元/包)。

从产地到餐桌,无需任何环节,只需一个电话:02152801507,苏浙沪免费送货上门。