

# 好吃周刊

B11  
吃年糕  
B12  
侬不离酸 侬不离鱼



本报副刊部主编 | 总第384期 | 2015年2月5日 星期四 主编: 龚建星 责任编辑: 潘嘉毅 视觉设计: 龚云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



“对不起，您挡着我的路了，我很忙的，请让一下！”近日，在镇江九里街附近的一家火锅店内，一名身高仅1.2米的机器人，很萌地端着一盘鹅肠和调料给客人上菜。这看似新鲜，背后却是无奈。原来这家连锁火锅店扩张得很快，却正好碰上年底用工荒，不停招人就是招不到，于是索性花7万购买了个机器人服务员来缓解。

——图/CFP 文/豆儿

红泥小灶

文/西坡

## 猕猴桃与奇异果(上)

有人问我：猕猴桃和奇异果是不是一回事？我不假思索地回答：“是。”马上，我就为自己的鲁莽而后悔：猕猴桃壮圆个大，毛长粗糙，颜色深褐，肉瓤碧绿，而奇异果小巧玲珑，微毫光滑，外表淡金，内里浅黄，怎么能说是一回事呢？

是的，我的这个“区别”，是建立在把猕猴桃和奇异果看作两个物种的前提上的。事实上，猕猴桃和奇异果，正好比白种人、黑种人和黄种人，看上去不太相同，其实是不折不扣的同类。

猕猴桃和奇异果之所以让人感觉有所变异，盖因水土和种植关系。《晏子春秋·杂下之十》：“橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳，叶徒相似，其实味不同。所以然者何？水土异也。”猕猴桃和奇异果，有点像橘和枳的关系，但似乎没有那么分明。说来话长，猕猴桃与奇异果牵扯到了中外交通。我们暂且把这个话题放一放，先把咱自家的事弄清楚再说。

我们知道，中国是猕猴桃的原产地，中国古代典籍中多次提到过这个名称，举

例说，唐代诗人岑参作《宿太白东溪李老舍寄弟侄》诗中云：“中庭井栏上，一架猕猴桃。”李时珍《本草纲目》当中专设一条来论述猕猴桃。诸如此类。

可是，在他们之前，就极少有人提到了。这是何故？

有人说，《诗经·桧风》中就有，不是吗：“隰有萋楚，猗猗其枝，天之沃沃。乐子之无知。隰有萋楚，猗猗其华，天之沃沃。隰有萋楚，猗猗其实，天之沃沃。乐子之无知。”萋楚，就是猕猴桃，依据的是《说文解字》：“萋，萋楚，薺戈。一曰羊桃。”

需要问一下的是：羊桃是怎么与猕猴桃挂上钩的呢？

李时珍可能是始作俑者。《本草纲目·猕猴桃》曰：“其形如梨，其色如桃，而猕猴桃喜食，故有诸名。闽人呼为阳桃。”

“羊”是否一定通“阳”，我吃不准。可是，李时珍在《本草纲目》草部，却另列“羊桃”条，曰其“茎大如指，似树而弱如蔓，春长嫩条柔软，叶大如掌，上绿下白，有毛，状似芭麻而团。其条浸水涎滑”。这让我好生奇怪：如果阳桃（猕猴桃）和羊桃是同一东西，《本草纲目》又何必将其分列呢？

我们再来看看古人对于猕猴桃和羊桃的描述：

猕猴桃：志曰：生山谷中。藤著树生，叶圆有毛。其实形似鸡卵大，其皮褐色，经霜始甘美可食。皮堪作纸。宗爽曰：今陕西永兴军南山甚多。枝条柔弱，高二三丈，多附木而生。其子十月烂熟，色淡绿，生则极酸。子繁细，其色如芥子。浅山傍道则有存者，深山则多为猴所食矣。

条柔弱，高二三丈，多附木而生。其子十月烂熟，色淡绿，生则极酸。子繁细，其色如芥子。浅山傍道则有存者，深山则多为猴所食矣。

羊桃：《别录》曰：羊桃生山林川谷及田野。二月采，阴干。

弘景曰：山野多有。甚似家桃，又非山桃。花甚赤。子细小而苦，不堪食。《诗》云：隰有萋楚，即此。方药不复用。

保升曰：生平泽中，处处有之。苗长而弱，不能为树。叶花皆似桃，子细如枣核，今人呼为细子，其根似牡丹。

郭璞云：羊桃，叶似桃，其花白色，子如小麦，亦似桃形。

陆玑《诗疏》云：叶长而狭，花紫赤色。其枝茎弱，过一尺引蔓于草上。

综上所述，古人对于羊桃和猕猴桃，视点似乎有所交集，比如生长地、子、叶、形等等，颇为相近；但猕猴桃一般要经霜之后（九十月）成熟后（始甘美可食）采，羊桃则是在“二月”（农历）采摘，怎样理解？即便是羊桃的花，有的说是白的，有的说是红的，差距也不小。最主要的是，我们很难找到猕猴桃和羊桃在名称上完全统一的证据。还有，岑参说的猕猴桃和我们现在的猕猴桃是否同一样东西（很有可能指长得像猕猴桃模样的桃子）？真是欲理还乱。

把猕猴桃简单地看作是羊桃，或羊桃就是猕猴桃，略有风险。因此，说《诗经》中的萋楚一定就是猕猴桃，不能视为的论。我们只能说，它们可能是相似的东西。

相信我们现在吃到的猕猴桃，它的岁数很大，可能在唐代（岑参）之前就有了，但是那个时候的猕猴桃和《诗经》里提到的所谓“猕猴桃”可能不是一回事，就像我们不能把水蜜桃和蟠桃、黄桃、寿桃看作是一种东西一样。

周一菜

文/李兴福

## 东坡鱼段

原料：青鱼中段 600-750克，猪肥瘦肉 60-70克，榨菜 25克。调料：植物油 80-100克，料酒 50克，郫县豆瓣辣酱 50克，泡红辣椒三只约 25克。葱、姜、蒜、糖、鲜粉、盐、酱油、麻油、湿淀粉各适量。



制作方法：青鱼一条 1200-1500 克重，去鱼鳞，开肚去内脏，冲洗干净，刮净鱼肚内黑膜，去鱼头去鱼尾巴，尾巴上带二寸长鱼肉。鱼头、鱼尾另作用途。鱼中段上两面用刀划三条兰花形花刀，放入盆内加适量酱油浸一下。葱、姜、蒜头、泡红辣椒洗净切成末，猪肉切末。炒锅上火烧热，放油再烧热滑锅，火要旺，锅要热，放油 50 克烧旺，将鱼段下锅煎两面黄色，倒在漏勺内，锅烧热放油烧热将肉末、葱姜蒜、泡红辣椒末一起下锅煸炒出香味，放料酒、酱油、盐，放 800-1000 克清水，将煎好的鱼段下锅烧开，盖上盖用中火烧 10-12 分钟，加糖、鲜粉。用筷子一根轻轻戳一下，鱼肉是否全熟。如未熟透，再盖上盖用小火焖烧 4-5 分钟，再用旺火收汁，一面收汁，一手捏牢锅柄不断转动锅和鱼段，防止粘锅。勾上一点湿淀粉，再淋上适量麻油和米醋，装盆即成上席。

特点：金黄色，咸、鲜、辣、香，鱼肉滑嫩，味浓厚，下酒又下饭。

友情提示：多余鱼头鱼尾可做砂锅。将鱼头一斩两月，去掉鱼的牙齿，冲洗尾巴，从直立切成三条，配上粉皮 250 克、冬笋 100 克、葱姜。锅上火烧热，放 50 克油，将头尾煎一下，放料酒、葱姜，加清水 700-800 克，冬笋切片一起烧 15-20 分钟。将粉皮切块洗一下，待鱼头鱼尾熟后，粉皮放进鱼头内烧 10 分钟即成，装在砂锅内上席。如要吃红汤加点生抽，如要吃白汤还要加盐，放点青蒜苗一锅两吃。

吃正宗五常新大米 打(021)52801507

申泰牌五常有机米 10 斤装 98 元、5 斤装 60 元；按有机标准种植的 10 装 85 元、20 斤装 155 元；同品种常规种植的 10 斤装 65 元、20 斤装 125 元。

从选种、种植到餐桌，减去任何中间环节，只需拨打上方一个电话，苏浙沪免运费，送货上门！