

好吃周刊

B27
百吃不厌百页包
B28
广西之南, 寻味北海



本报副刊部活动专版部主编 | 总第322期 | 2013年10月25日 星期五 责编: 裴璐 视觉: 董春洁



加拿大渥太华的一家菜市场上,一位老者正在卖各色南瓜。这是您自个种的吗?当然!我的农庄大着呢。这鬼脸是贴纸还是画的?哪里用到贴纸,农庄的员工都抢着画呢!什么是幸福?幸福就是不放过去每一个节日让自己和身边的人快乐,就是鬼节,也要让鬼的笑脸快乐地在南瓜上绽放!
——图文 / Yizhi Catherine Zhang

红泥小炉

用柠檬汁做烹饪上的调味料,这在现在很常见,但似乎只限于在已烹饪到位的食材上滴注若干。原先我以为这是为了增加酸味或提振新鲜,其实并不是仅此而已。用这样的方法,可以消除腥味,吊出风味,也可促使肉类早些入味。我看过一位川菜大师写的文章,说到在翻炒鱼香肉丝时滴些柠檬汁,可谓别出心裁。

柠檬固然能够制造酸的氛围,毕竟不能取醋而代之。这就好比用西瓜汁来替代蔗糖,虽然好像都有甜的成分,其实区别很大。醋的功用是柠檬远远不及的。

有巢氏发明了房屋,燧人氏发明了取火,神农发明了草药,仓颉发明了汉字,杜康发明了酒……那醋又是谁发明的呢?传说是杜康的儿子杜杆。为什么是他?理由是搞笑的。因为杜康是酒神嘛,家里一定要酿许多酒,而且子传父业。酿酒的时间和温度应该非常讲究。坊间有“好做老酒坏做醋”的说法,即,老酒做不成了的话,那就顺势改做醋了吧。儿子技术不如老子,杜杆酿不成好酒,倒酿成了坏酒——醋。顺理成章啊。

确实如此,我曾经傻兮兮地问一位葡萄酒专家:“您说酿制葡萄酒,节点掌握非常重要,如果过了头,那会怎么样?”他幽默地说:“那就等着喝醋吧。”我想,这样的话,浪费倒是避免了,可制造出了那么多的醋,干吗呢?自己吃,哪里吃得完;卖掉吧,你又不是醋商,积压是肯定的,损失当然惨重。然而,我的担心是多余的,没有哪个酒窖会把酒酿成醋,除非有“敌对势力”在搞破坏。

李时珍《本草纲目》谷部类醋条,对醋有很详尽的描述:“《释名》酢(音醋),醴(音分),弘景曰:醋酒为用,无所不入,愈久愈



吃醋(中)

良,亦谓之醴。以有苦味,俗呼苦酒。丹家又加余物,谓为华池左味。时珍曰:刘熙《释名》云:醋,措也。能措置食毒也。古方多用酢字也。《集解》恭曰:醋有数种:有米醋、麦醋、曲醋、糠醋、糟醋、伤醋、桃醋、葡萄、大枣等诸杂果醋,会意者亦极酸烈。惟米醋二三年者入药。余说曰:北人多为糟醋,江外人多为米醋,小麦醋,不及。糟醋为多妨忌也。大麦醋良。藏器曰:苏言葡萄、大枣诸果堪作醋,缘渠是荆楚人,土地俭啬,果则用以酿酒也。糟醋犹不入药,况于果乎?”

仔细看的话,就会觉得很有意思,比如,醋可入药;醋的种类;做醋的材料等等。其中反复提到“愈久愈良”“惟米醋二三年者入药”等,都在强调醋之越陈越好的特点。

说到陈醋,不能不提山西老陈醋。

山西人喜欢吃醋,所以那里流行的一些俗语特别逗,什么“老醴生性怪,无醋不吃菜”、什么“老醴不一般,一碗汗水半碗酸”、什么“老醴爱吃醋,缴枪不缴醋葫芦”等等。“老醴”,读作“老西”,若有人这样写,就错了。醴,即醋。老醴,老醋之谓也。《亮剑》里李云龙辄称晋绥军长官阎锡山为“阎老西”(字幕显示),错,应该叫“阎老醴”。阎是“山西王”,山西特产陈醋,叫“阎老醴”,多生动!用地方名称或特产来指代某人,史籍中常见。

为什么山西人喜欢吃醋?原因据说是那里的土层特别深厚,碱性太重,要用醋来中和体内的碱分。这算是个理由。不过,土层厚碱性重的地方多得是,干吗唯独山西摊上了这档子事?确凿的证据是:“照民间一般习俗来说,媳妇娶进门,第一件事就是酿醋,用高粱、小米、麦芽糖作原料来发酵。山西省虽然家家

都会酿醋,可是以祁县酿出来的醋最为浓郁芳烈,她们把蒸熟的麦麸子平铺在箩筐里洒上凉水,放在热炕上让它发酵,等生了一层绿霉,拌上熟的高粱米放入坛子里,每天不断地搅拌,次数越多越匀越好,直到醋完全酿成,然后酿醋汁从底下洞口慢慢让它滴下来。放在陶制釉瓮里,任凭日晒寒冻,愈陈愈好,豪富人家,存有百年以上的高醋,并不算稀罕事呢!”(唐鲁孙《酸溜溜的醋话》)此可见,地利虽好,到底不及人和更有说服力啊。

可是,镇江香醋同样克享盛誉,镇江又被视为“醋都”,难不成那里也是土层厚、碱性重?没听说过。据镇江人讲,他们做醋已有1400年的历史了。事实上,真正使镇江香醋爆得大名的是1909年“朱恒顺糟淋坊”的醋参加南洋劝业会评赛,荣获了第一枚金牌奖。关于镇江香醋,有案可稽的史实是,1840年,江苏丹徒经营铁炭行出身的朱兆怀始创“朱恒顺糟淋坊”。1850年,朱氏易牌号为“朱恒顺糟淋坊”酿制香醋。这是镇江第一家醋厂,被认为是如今镇江香醋的真正起源地。民国年间,恒顺醋多次在江苏物产展览会、京沪铁路沿线评赛会、西湖博览会上获多种奖牌。1928年,它以闻名海内外的风景名胜金山寺外景作为注册商标。

镇江有“三怪”,叫“香醋摆不坏,肴肉不当菜,面锅里煮锅盖”。“三怪”当中就有两怪(香醋、肴肉)和醋有干系(肴肉不蘸香醋没法吃)。可见镇江醋的群众基础也很扎实。

要论山西陈醋和镇江香醋有何区别,说起来只能从原始的地方着眼。一般是,如余说所曰:“北人多为糟醋,江外人多为米醋。”北人,北方也,如山西;江外,南方也,如镇江。糟醋,以麦麸发酵为引子;米醋,以糯米发酵为引子。要说哪个更好?就看谁吃得惯。吃不吃得惯,和人的生活环境有极大的关系。所以,南方人通常吃镇江醋,北方人偏好山西醋。

文 / 西坡

周一菜

文 / 李兴福

水晶藕饼

休息天去菜场,见到新鲜藕很多,又粗又白又壮,是到吃藕的时节了。

说起莲藕全身都是宝。它的地下茎就是——藕,含高达20%的碳水化合物和丰富的钙、磷、铁以及多种维生素,营养价值极高,既可生吃,又可熟食,还可加工成藕粉、蜜饯和糖藕片等,是老幼妇孺及患者的良好补品。藕以肥白者为良,生食脆嫩,煮食者宜壮老。

藕不但能烹制出好多美味佳肴,还可以入药具有治病功能,生食能清热润肺,凉血行瘀,熟食可健脾开胃,益血补肾,安神健脑。

水晶藕饼属甜菜,也可作点心或甜品。
原料:鲜藕一段约500克,毛山药200克,白砂糖100克,葡萄干10克,糖桂花适量。

制作方法:首先备好一个磨藕泥的小工具。自己做也可以,去买一台也方便的,综合商店有卖的。将藕段洗干净,沥干水。毛山药洗净上笼蒸烂。去皮刮成山药泥待用。藕去皮刨成丝末,用清水焯一下,沥干水。用盆一只将山药泥放糖拌匀,再将藕丝末和山药泥一起拌上劲,做成一个七八分大小的圆饼。葡萄干洗净沥干放在藕饼上,然后上笼蒸5—6分钟,取出后放在圆盘内排好。再取糖50克,水50克,下锅熬成糖汁,加上桂花淋在藕饼上即成。

特点:银白色,甜,香,脆,嫩,软,糯,爽口。

