

好吃周刊

本报副刊部事业发展部主编 | 总第 336 期 | 2014 年 2 月 14 日 星期五 责编:潘嘉毅 视觉:董春洁



腊月里,浙江绍兴名镇安昌家家户户做起了传统的腊味,其中腊肠的数量占了绝对优势。乘着晴好天气,安昌人纷纷把刚做好的腊肠晾晒出来,迎接春节前一拨拨老主顾和旅游者前来购买。——图文/萧斐

红泥小炉

安昌香肠(上)

文 / 西坡

在台湾,忍不住惊奇地要叫出声来的是,看见了卖“绍兴香肠”的店招和广告。

有没有搞错?
当地的朋友说,没错,就是绍兴香肠。

看那绍兴香肠,倒是和广东香肠不太一样,粗,圆,长,光(表面没有坑坑洼洼的不平整),其实说起来,就是大陆都市地铁出入口卖的台湾香肠。

作为绍兴人的后裔,我高兴啊:“老家的香肠居然跋山涉水打进台湾来了都,不容易!”转而一想:不对啊,以前绍兴的街市上从没见过有所谓的“绍兴香肠”出售,老家来人带的土产除了黄酒、干菜、香糕、香榧子、椒盐烧饼之类,向无“绍兴香肠”的踪影,那台湾的“绍兴香肠”又从何而来呢?

久不去绍兴玩了,也许……
为了不至于被人讥嘲为“信口开河”之徒,我决定做些调查。先向父祖辈的老人家请教,他们却露出了茫然的神色;再向祖籍绍兴的同事打听,结果也是一问三不知;三向熟悉绍兴风土的朋友征询,摇头的竟占了百分百。

不甘心,后来又去查阅一大本的《舌尖上的越文化》(海南出版公司),林林总总一百多个绍兴菜,名声在外的绍兴香肠竟然缺席!

嗨,神了。难道台湾的“绍兴香肠”是凭空而来的吗?

机缘凑巧,有一次碰到一位极熟的朋友,尽管我知道他十多年前就从杭州移民到了上海,但怀着侥幸的心态,想象着杭州离绍兴近,也许他“掌故颇为熟悉”(鲁迅《藤野先生》句),便问起这事。他说自己的老家倒是绍兴,在柯桥还有待动迁的房子,但对“绍兴香肠”却是不熟。我正失望中,他突然对我说:“哎,你看过《舌尖上的中国》吗?”我告诉他:“看过几集,但没看全。”他说他记得其中有一集讲到绍兴香肠,不过不是这个名称,而叫安昌香肠。他还告诉我,自从看了这部纪录片,他知道了安昌这个地方;后来问起住在绍兴柯桥几十年的老母亲,他老母亲居然不知道“安昌”这个地方,当然也从来没有去过!

安昌就在柯桥隔壁呢,可见大家对于这个地方有多少隔膜!

我们约定,以后有机会去绍兴,一定去安昌。

年前的有一天,那位朋友突然问我:我要去老家把动迁置换的房子租掉,咱们结伴而行如何?我没加考虑就答应了。这回,我们商量:可以不看山不看水,不去百草园不去青藤书屋,安昌一定得到一到。

安昌古镇,说它古,是因为已经有一千多年了,北宋时建的镇。绍兴有四大古镇——斗门、安昌、东浦、柯桥,



安昌占了一席。这个不太“众所周知”的江南小镇,曾经辉煌过,现在仍然辉煌着。相传大禹就是在安昌镇东涂山娶妻成家的。公元 896 年,钱镠率唐王朝之命屯兵该地,平董昌之乱,因而命名其为安昌。几百年来,安昌一直是越北大市重镇,棉、布、米的集散地,商业发达。资料显示,抗战前夕,安昌竟有商号 933 家,是除绍兴城区之外市集最多最大的地方。

所以,它能成为浙江省第一批公布的历史文化名镇,毫无愧色。如今,它的社会经济综合实力,排在浙江省百强乡镇的前列。须知浙江的乡镇综合实力,本来就非常了得,安昌名列前茅,也就意味着它在全国也是可数的。

安昌还有一个只要一提起,人们就悠然心会的“文化现象”——绍兴师爷的大本营。有道是,“天下师爷出绍兴”,还可添加一句:“绍兴师爷出安昌。”200 年间,安昌出了一万个师爷,简直是个奇观,坐实了“无绍不成衙”的传说。

尽管如此,人们对于安昌,印象相当模糊——安昌太低调啦。

和江南大多数的小镇相同,它有一条长达 1747 米的老街依河而建,足以显示年轮的石板路的一侧,是老旧的店铺作坊;另一侧,自然是潺湲的小河,以及上面形态各异的拱桥、石

梁、亭子,“碧水贯街千万居,彩虹跨河十七桥”,是人们对安昌的美誉。

如果不是事先做了点功课,别人跟你说这里是柯桥,是东浦,甚至是苏锡常的某个不为人知的小镇,无法不信,因为一切都如我们熟识的小镇那么中规中矩。古镇的设计,与其说是相互抄袭或英雄所见略同,不如说是人的生活状态要求以这样的环境范式来对应。

只有真正进入到古镇的核心区域,我们才能体味到这里与别处小镇的不同:靠近河埠头的道路,被一溜的桌椅占领,形成了标准的路边摊,或许因为这条老街太小了,空间必须得到最大限度的利用,人们行走其间,颇有走在一座大宅子里的感觉;没有什么天南地北都一样且做工粗糙的所谓旅游纪念品卖;也没有操着外乡口音的拉生意者;窄窄的人行道两边都是店铺,卖的东西就几样:香肠、酱鸭、干菜,以及据说是特产的扯白糖。而其中,尤以香肠最为引人关注。

无法拒绝安昌香肠对你的视觉冲击:满眼都是香肠。如果想要给长廊临河一侧安上一块块门板,来防止游人不慎失足掉下河里去的话,不用那么费劲,仅靠晾晒在廊檐下的那一串串香肠形成的巨幅“香肠帘子”来阻挡,就绰绰有余。有一个词可形容那些正在晾晒的香肠,那就是——壮观。

更显著。

2014 新年酬宾好礼,中科上海春节特惠火热进行中! 一年一度超值优惠,中科灵芝孢子油最低可至 6 折! 中科灵芝孢子粉最低可至 5 折! 另外,为了帮助广大消费者更加清楚地认识破壁灵芝孢子粉,上海科院药房中科上海健康服务中心十几年来均为广大消费者提供免费灵芝孢子破壁检验观测服务!
热线:021-34010789/ 64311772
地址:肇嘉浜路 526 号(近岳阳路)

周一菜

文 / 李兴福

恭喜发财

此菜是冬季良菜,特别适合新春在菜桌上增添好口彩。此菜



选用前猪蹄脚,而前猪蹄脚均含较丰富的蛋白质和脂肪,并含动物胶质,味甘咸性小寒,功用为通血脉,滑肌块,去寒热,托痛疽,解毒、补肾气。

原料:前猪蹄一只(长大一点)猪瘦肉 150—200 克,鹌鹑蛋 8—10 只,绿叶青菜 200—300 克,酱油、植物油、黄酒、葱、姜、糖、鲜粉、盐、干生粉各适量。

制作方法:猪前脚,用温水洗净后用小刀刮净猪脚上细毛,劈成两片半,下锅放水上火煮成半熟;捞出,将猪脚骨头取出,放进猪脚汤内(煮后另用)将猪瘦肉切成肉糜,葱、姜切末放进肉糜内,加点调料,拌上劲,加一点干生粉,将肉糜放进猪脚内,拍摊平;鹌鹑蛋煮熟,去壳;绿叶菜洗净(待用);锅上火烧热用油滑锅,再放油 100 克烧热,将两片猪脚下油锅炸煎,皮朝下煎,顺使用勺将锅内热油浇在上面瘦肉上,约煎炸二分钟;放葱、姜、酒、酱油烧开,放清水 500 克;烧开后用小火焖烧半小时,再将鹌鹑蛋放进猪脚内一起用小火焖烧至猪脚酥透软糯,加好调料上口,收成浓汁,装盆,猪脚皮朝上,鹌鹑蛋排在猪脚周围,绿叶下锅焯炒熟后围在猪脚周围,上席。

特点:色泽美观,红绿对称,猪脚红亮,酥烂完整。围在猪脚周围鹌鹑蛋和绿叶菜鲜嫩咸中带甜。肥而不腻,营养丰富。

新年酬宾好礼 中科灵芝特惠活动

400 倍以上的显微镜就可以非常清晰地观测到其破壁效果:取少量的待鉴定的孢子粉放在玻璃镜片上,然后放在显微镜下观察,没有破壁的灵芝孢子粉从显微镜中可以清晰地看见灵芝孢子呈瓜子状。破壁后的孢子粉外壳明显被打碎,呈碎片状。

3.什么是灵芝孢子油?

孢子油是破壁孢子粉的升级产品,孢子油是以破壁孢子粉做原料将里面的有效成分灵芝三萜等,通过 CO₂ 超临界萃取出来,其灵芝三萜类化合物含量是一般孢子粉的十几到几十倍。灵芝三萜由灵芝酸、灵芝-22-烯酸、灵芝醇 A~I、灵芝醛 A、B、赤芝孢子内酯 A、B 等 112 种化合物组成,经过科学测试其功效

1.灵芝孢子为什么要破壁?
灵芝孢子的双层外壳是几丁质孢壁非常坚硬,坚硬的内外壳紧紧包围着孢子内部的所有有效成分,这些有效成分主要是三萜及多糖类。不破壁的孢子粉人体吸收率很低,因此只有破壁的孢子粉才易于人体吸收,其灵芝有效成分含量也明显高于等量的不破壁孢子粉。

2.如何检测所购买的孢子粉是否破壁呢?
有一个很简单的方法。只要用