

好吃周刊

B11
水中人参
B12
挪威三文鱼



本报副刊部主编 | 总第355期 | 2014年7月3日 星期四 责任编辑: 龚建星 视觉设计: 窦云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



韩国推出“足球”主题美食,让味蕾的愉悦成为与激情时刻一起珍藏的记忆,为巴西世界杯加油助威。
——图/IC 文/豆儿

红泥小炉

我遇到过许多表示不喜欢吃甜的人,有北方人,也有比江南更南一点的人,但观察下来,发现他们只是对于偏甜一点的菜肴不太接受,而对诸如巧克力、饮料、点心、水果等甜品一点不拒绝。因此,所谓不喜欢甜食,只是一种有选择、有特定指向的说法,不足为凭。

巧克力、饮料、点心之类的甜,由糖的参与使然。如今,无论是用在菜肴上的糖还是用在零食上的糖,大都是指砂糖。砂糖的来源,主要是蔗糖。我们不要以为蔗糖就是从甘蔗里炼出来的糖,除了甘蔗糖,它还包括甜菜糖。

甘蔗糖有悠久的历史。甘蔗变成砂糖,在现代眼里,不过是三下五除二的功夫,其实它经过了很长的演变过程。

我看过不少资料,都称甘蔗是舶来品,比如有此一说:甘蔗原产地可能是新几内亚,后来传播到南洋群岛和印度,大约在周朝周宣王时传入中国南方。我们怎么知道这种说法是对的呢?按,周宣王时代约在公元前七八百年,遗憾的是,我们可没有足够的古代文献来证明这一点啊。

上世纪八十年代初,著名学者季羨林先生偶然发现一小片敦煌残经写卷的背面写着几百字制造“熬隔令”的方法,他解读出所谓“熬隔令”(sarkara)和英文、法、德文中“糖”字的字根有着紧密关系,由此推理出蔗糖是从印度(通过波斯)传入欧洲。当然,他还拿着这张小纸片告诉我们:至少在中古时期,印度

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;按有机标准种值的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。

糖的故事(上)

已经有了蔗糖和制糖技术,而且通过丝绸之路传到了中国。另外,季先生根据甘蔗一词在中国古代的“随作无定体”,认为甘蔗也是从外国输入的(比如先秦时“柘”“蔗”同音,可能是南洋的土音)。

和一般的猜测不同,季先生是有考据的。可是,让我们迷惑不解的是,根据当时的地理条件,这张纸出现在了一个错误的地方——西北不适合种植甘蔗。因此,这张小纸片只能说明中国的炼糖技术可能来源于印度,不能说明中国的甘蔗也是从印度引种的。

和季先生的意见相左,有人认为,中国在战国时期(公元前三四世纪)的饮食中已出现“柘浆”(蔗浆)一词(见《楚辞》),而几乎同时印度刊行的佛典《本生经》也出现了榨甘蔗、糖汁和糖粒字样,算起来,中印在那时没有交通,故不可能发生语音上的影响。即使中国的甘蔗是舶来的,那也最有可能从越南、缅甸等东南亚国家引进,“甘蔗”的读法应该从这些国家的读音中借音,但越南语、马来语和孟族语里“甘蔗”的读音,和梵语毫无关联。还有,中国古人命名驯化的植物往往有一定的规律可循:可以是单字——稻、麦、橘、粟、枣等;也可以是单名前加一个表达植物特征的形容词——水稻、小麦、金橘、板栗、酸枣等。即使是舶来品,照样有办法界定——如胡桃、海椒、番茄、洋葱之类,或干脆音转,如葡萄、枇杷等。蔗、甘蔗的称呼,非常中国化,因此很难论定其为舶来。更重要的是,在我国的华南、华东、华西甚至华中已发现了“中国竹蔗型种”的野生甘蔗原种,它被科学家公认为世界四大蔗种之一!

尽管如此,我们仍然没有足够的证据来证明把甘蔗炼成蔗糖的技术是中国的发明。《楚辞》中提到的“柘浆”(甘蔗浆)还是液态



的,与炼糖技术没有什么瓜葛;它最大的贡献,是显示了那个时候的中国已经有甘蔗并且有了某种吃法。

值得注意的是,《新唐书·西域列传·摩揭陀国》中有一段话:“贞观二十一年,始遣使者自通于天子,献波罗树,树类白杨。太宗遣使取熬糖法,即诏扬州上诸蔗,柞沈如其剂,色味愈西域远甚。”说的是唐太宗派使者去印度学习熬糖法后,传令扬州地区如法炮制,结果所产的糖,味道胜过印度的糖。

唐太宗为什么要派人去印度学习熬糖?肯定是本地的蔗糖质量不理想。在汉代文献里就有“西极石蜜”、“西国石蜜”(即印度的冰糖)等说法;《三国志》里又提到中国两广一带进贡“甘蔗饴”,至少说明,当时在我国政治中心的中部以及东部地区,即使出产蔗糖,质量还是不行。

那张敦煌小纸片上传出的信息,和唐太宗遣使学习熬糖法之间有没有必然的联系?季先生把它看作是丝绸之路的产物,那么理论上应该只有一种可能:印度熬糖技术的传播止于敦煌一线,否则唐太宗何必派遣唐使赴印学习制糖术?我猜还有一种可能:这张纸片记录了唐代长安的熬糖技术后再流落到了敦煌及其附近(据说这张纸所反映出的造纸技术比蔡伦时代高明得多,也能说明一点问题)。

无论如何,中国当时的制糖技术直接间接地来自印度是显然的。

有意思的是,马可·波罗在他的游记中提到他看见印度人来中国买糖的情况。有专家认为这就是印度开始熬糖生产比中国迟得多的重要证明。殊不知《新唐书》早就说过经过技术消化,中国熬糖“色味愈西域远甚”的话了。正所谓青出于蓝胜于蓝,印度人来中国买质量更好的蔗糖,有什么可奇怪的?

文/西坡

周一菜

文/李兴福

滑炒鲍鱼

节日里去菜市场,走到水产摊位,见到鲜活小鲍鱼很多,价格也不算太贵,就买了些。几十年前,上海人吃新鲜鲍鱼是不太可能的。我在做学徒时,过手的只有干制品鲍鱼,没有见过活的。改革开放以来,享受了高科技带来的福利,人工养殖的水产品越来越丰富,鲍鱼是其中之一。



鲍鱼又称“鳆鱼”,称为鱼,实际上它是附在浅海低潮线以下岩上的一种单壳软体动物。

原料:鲜活鲜鱼500克(8-10头),青笋(莴笋)100克,葱10克,姜5克,盐、鲜粉、胡椒粉、料酒各适量,油50克。

制作方法:活鲍鱼必须用小刷子蘸水将吸盘上的黑膜和泥沙刷洗干净。刷至白色时,用小刀紧贴软体和壳之间轻稳推移,将鲍肉挖出。然后摘去内脏和牙齿,用清水洗净,批成一分厚的薄片。青笋去皮和盘,切成一寸长八分宽一分厚的片,用精盐略腌渍一下。炒锅上火,放500克清水烧到30-40摄氏度度热,将鲍片和青笋略余一下,快速倒在漏勺内,沥干水分。锅上火烧热,放200克油。首先用小碗放料酒、盐、鲜粉、胡椒粉、温生粉各适量。待油烧到30摄氏度度热时,将鲍片下油锅内划一下就倒在漏勺内。沥掉油锅留少量油,将葱节、姜片下锅内略煸一下,将小碗内的调料倒在锅内,见成茨汁,将鲍片下锅推翻两下,淋上几滴油即成,装盘上席。

特点:光亮青白二色,滑嫩味鲜美。鲍鱼富含蛋白质,并含有维生素A、B和大量的钙、铁、碘等矿物质。