

好吃周刊

B11
伏天腌瓜

B12
澜沧江畔的“野蛮”名吃



本报副刊主编 | 总第360期 | 2014年8月7日 星期四 责任编辑: 龚建星 视觉设计: 龚云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



一年一季的五常大米生产核心区——五常市民乐乡朝鲜族自治乡由农工商(超市)集团有限公司与当地合作建立的3.5万亩水稻田,比南方更早,已经抽穗。今秋预计是个好年成,庄稼地里的玉米多有“双棒”,即一秆结两棵玉米棒。早抽穗晚成熟,加上当地独特的地理环境,好山好水好空气,五常大米已是我国米中之极品。——种楠 摄 朱全弟 文

红泥小炉

“排排坐 吃果果”(下)

文 / 西坡

中国文献当中最早出现“糖果”名称,是在康熙十六年(1707年),当时的苏州织造李煦将苏州特产“糖果”进贡康熙帝。这里的“糖果”,是否等同于现代的糖果,还不能肯定,但至少制造出了一个概念。

我们说过,中国粽子糖的出现,具有标志性意义。因为它是蔗糖和饴糖合作的标本,同时拉果仁(松子)入伙,更关注到糖果的形式感——粽子。这是前所未有的,而且影响深远,直至今日。

虽然我们不确定地知道粽子糖究竟是什么时候出现的,但是,清同治九年(1870年)苏州采芝斋始创,据此大致可以推断粽子糖就出现在这个日子前后。据说苏州名医曹沧州从慈禧爱吃粽子糖并治病中得到启发,让采芝斋在粽子糖里加入一些药材和果仁,比如薄荷、玫瑰、松子、果仁等,既养生,又可口。在粽子糖的基础上,采芝斋又推出了玫瑰糖、梨膏糖、轻松糖、脆松糖、软松糖、桂圆糖等一百多个品种。



上世纪五十年代,在日内瓦的一次国际会议上,周恩来总理曾将粽子糖招待国际友人,表现出了足够自信。粽子糖和当时国际上流行的果味硬糖有得一拼,故被称为“国糖”。

显然,以世界糖果发展史观照,中国粽子糖的出现,基本与潮流同步,堪比国外的水果(味)硬糖,否则,我们怎么好意思拿粽子糖来显摆?

但我们也要清醒地认识到,从十九世纪

到二十世纪,国外的糖果,从特点到形态,发生了翻天覆地的创新,而我们的,则“固步自封”,少有变化(也许民间还保留着很有特色的糖果)。

在巧克力糖的版图和历史演变上,最能看出技术推动的作用,但它和中国没有半毛关系。可是哥伦布从南美带回西班牙的。可是当时西班牙人只是把它当作利尿的药物。十六世纪,另一位西班牙探险家科尔特斯深入墨西哥腹地,整个团队跋山涉水,精疲力尽,陷于困窘之中。当地土著拿出囊中的可可豆,碾成粉,加水,用罐在火上烧,沸腾之后,再加入树汁和胡椒粉,送给他们喝。虽然难喝,奇迹发生了:科尔特斯和队友竟然振奋起来,精力和体力迅速恢复。

回到西班牙后,科尔特斯向查理五世敬献了这种神奇的饮料。不过,他并没有如法炮制,而是用蜂蜜替代胡椒粉和树汁,那就好喝多了。为此,科尔特斯还得到了国王的嘉奖,被封

为爵士。西班牙人把可可饮料视为宝贝秘而不宣。十七世纪时,一个意大利人偷到了配方,从此巧克力饮品风靡欧洲。有个叫拉思科的西班牙食品商人灵感突现:如果能把它做成固体形状,要喝的时候用开水一泡,不是更方便吗?他反复试验,浓缩、烘干、加蜂蜜,终于成功。考虑到其来自墨西哥的巧克拉托普,拉思科把它命名为“巧克力特”。不知是英国人还是瑞士人,发明了可在可可饮料中掺入牛奶或奶酪,使得风味更为可口。尽管如此,它和现代的巧克力糖距离还很远,因为它不过是“固体饮料”而已。大概在1829年的时候,荷兰科学家豪威研究成功可可豆脱脂技术,使巧克力在色、香、味、形上达到了前所未有的水平,基本上奠定了我们现在吃到的巧克力糖的坚实基础。

如今我们吃到的各种巧克力糖,万变不

离其宗,都是在可可的基础上设计的,当然,牛奶的参与也很重要。曾经有过一个例外。“二战”刚刚结束,可可一时短缺,费列罗公司创始人费列罗采用榛子代替可可,做成一种榛子果酱,受到欢迎。由于味道独特,后来被费列罗公司发展成多层次用料的巧克力糖果(中国国内完整的称呼是“榛果威化巧克力”):外层缀满巧克力碎屑和果仁,里层含威化、软巧克力和一粒完整的榛子,每颗用铝箔纸独立包装。那还是1964年的事。据说费列罗巧克力在西方并没有我们想象的那样风靡,它的主要消费对象竟然就是中国人。公司营销策略的着眼点在于中国人喜欢拿这种看上去昂贵的食品用于送礼,所以他们首先从中国的香港、台湾地区入手(确实,在港台的食品店里,费列罗永远放在商店门口最显眼处),然后成功地打入了内地。

从西方归来的游客,旅行箱里必携的是做成各种动植物形状的瑞士牛奶巧克力或三角形的巧克力条(Toblerone),然而真正“老举”的人捎带的则是手工巧克力糖。在我看来,至少松露巧克力总要比德芙或好时更让我心仪。

花生牛轧糖应该是西方的发明(详见拙文《被牛轧的和被鸟结的》),目前以悉尼产的最为出名。其实中国台湾产的牛轧糖也相当不错,值得一提的是,须得看清是手工还是机制(当然以手工为佳)。此处不赘。

1848年口香糖诞生;1908年水果棒棒糖出现;1922年橡皮糖面市;1930年士力架巧克力棒推出;1941年“只融于口不融于手”的M&M行销……我突然发现,前些年给小孩子买的“彩虹糖”,居然也是舶来品!

虽然拿不出足以影响和风行世界的糖果,不过,我国生产的酥糖(董糖、芝麻酥糖、花生酥糖之类)以及寸金糖、龙须糖、玛仁糖(由玉米面、小麦粉加核桃仁、花生、葵花籽、葡萄干、红枣等果脯及奶油、鸡蛋、玫瑰花等食材组合)等等,都是挺好吃的,很适合吃惯了中国菜的国人吃着玩儿。它们一定程度上还具有点心的功能,恕我孤陋寡闻,这也许在世界上并不多见。

周一菜

文 / 李兴福

白汁鮰鱼



鮰鱼主产于长江流域北至黄河,南至闽江各水系均有分布,为名贵食用鱼种。上至四川,下至江苏均产。淮河中游产者称回王鱼。

一、原料:选用鮰鱼以每条1-1.5千克重为好,体侧和腹部均呈粉红色者为最佳。鱼体太小则肉少,鱼体太大则肉老。葱姜各10克,熟精火腿15克。调料:油70-80克,精盐、鲜粉、料酒各适量,鲜汤500克(如家里无汤可用清水)。

制作方法:宰净鮰鱼一般不剖腹,先用小刀在其肛门处竖刺一小口,用绳将鮰鱼头吊起,使腹中血水流尽,再挖去鳃,用方头筷从鳃口插入鱼腹,腹上二绞捺出内脏冲洗净即可。烹制前要先放进开水锅内余1-2分钟,捞出放进冷水盆内,用小刀轻轻刮掉上一层白膜,再冲洗净后,加工成一寸半长6-8分宽的块。锅上火烧热放油烧热,葱姜洗净下锅内煸一下,将鮰鱼块下锅内煸两下,放料酒,放水大火烧开,盖上盖用中火烧10-15分钟,火腿切成末待用。15分钟后见鮰鱼熟软透,开大火烧放调料,见汤汁浓白,即装汤盆内,上面撒火腿末即成白汁鮰鱼。

特点:此菜带汁不勾芡,鮰鱼肥嫩滑爽,汤白色如奶,味鲜美浓而不腻。鮰鱼营养丰富,中医认为其味甘性平,补中益气利水,病人食久尤能补益。

友情提示:鮰鱼鳃可制成鱼肚,营养更佳。购鮰鱼时要注意鮰鱼以白色带淡红或有淡黄色是长江鮰鱼,乌黑的不是鮰鱼,是鲶鱼。鮰鱼是有刺的,而刺很会伤手。

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。