

好吃周刊

本报专刊部主编 | 总第 436 期 | 2016 年 3 月 10 日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:龚建星 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱:gxj@xmwb.com.cn

B10
 寻味兰坪
 B11
 韭菜与螺蛳头



在天津市滨海新区海滨街四季田园太空蔬菜基地,这种形似“狼牙棒”的葫芦名为鹤首葫芦,果实奇形怪状,表面有明显的棱线,颜色墨黑,上方具细长柄,整个葫芦外形酷似“鹤首”。老熟后,可用来制作容器和工艺品。在太空蔬菜基地的这批鹤首葫芦的种子上过太空,经过基因变化,种子高产,并且高度也比普通的鹤首葫芦平均高出 10 厘米左右,这里最长的能够达到 80 厘米。

——图 /CFP 文 / 豆儿

红泥小炉

文 / 西坡

似闻江瑶斫玉柱(中)

对瑶柱、扇贝、带子和干贝的梳理,基本面似乎明白无误,说得上顺理成章了。也怪我好奇心重,多事,想想瑶柱这个词蛮雅的,《词源》上标注的是玉饰的琴柱。扇贝里的肉柱,被形容为粉妆玉砌,就给人以美妙的联想。可是,我多次听老辈人提到瑶柱,都说“江瑶柱”。前面多缀了个“江”字。难道说“江瑶柱”是产于江里的吗?

查一查,竟然发现至少有两个“不对”。第一个“不对”——

没错,瑶柱,老辈人又称之为江瑶柱。一般认为,瑶柱即是干贝,瑶柱即江瑶柱。不是说干贝是由扇贝里的肉柱加工而成,长带子(呈三角形)里的肉柱做成干货,不能称为干贝吗?可是,看到江瑶柱的原始状态,我不免小小地吃了一惊:它的外形可不就是一个三角形嘛!

《正字通·玉部》:“珧,江珧,形似蚌。壳中肉柱长寸许,似搔头尖,谓之江珧柱。甲可饰物。”又,宋代周必大《周愚卿江西美刘棠仲同赋江珧诗牵强奉答》曰:“东海沙田种蛤珧,南烹苦酒濯琼瑶。饌因暂弃常珍变,指为将尝意味瑶。珠剖蚌胎那畏鹬,柱呈马甲更名珧。累人口福我何敢,惭愧三阴喜且瑶。”作者自注曰:“四月江珧自小种,而大,生致行都广间则腊之,近方稍用酒渍,乃能远寄。韩文公诗‘章举马甲柱,斗以怪自呈’。柱即珧也。《广韵》亦注:唇属,甲



可饰物。至玉珧,似蚌壳,中柱美。”

《正字通》提到肉柱像“搔头尖”。搔头尖是什么玩意儿?不清楚,根据字面推想,可能是一种搔头用的簪子。簪子,长形锥体。江珧的肉柱长什么样?大抵可知。

周必大诗援韩愈所作“意举马甲柱”,这“马甲柱”又为何物?李时珍《本草纲目》说是扇贝肉柱的别名,马甲,又作马颊等。那么,为什么扇贝要用马的脸颊来描述呢?只有一个可能,它的形状近似马脸。而马脸,有点长,且呈三角形。

又,《本草纲目》引段成式《杂俎》云:“玉珧形似蚌,长二三寸,广五寸,上大小。壳中柱炙蚌稍大,肉腥却不堪。惟四肉柱长寸许,白如珂雪,以鸡汁淪食肥美。过火则味尽也。”

又,《闽中海错疏》:“江珧壳色如淡菜,上锐下平,大者长尺许,肉白而韧,柱圆而脆。沙蛤之美在舌,江珧之美在柱。四明奉化县者佳。”

想想吧,“上大小”、“上锐下平”是什么形状?

按照通行的说法,呈三角形状态的“扇贝”,叫带子。带子是不能称做干贝的,当然也不是瑶柱。可是,古人明明说马甲就是江珧、江珧柱,也就是江瑶、江瑶柱、瑶柱啊。

第二个“不对”——

江珧柱是江河里的珧柱吗?

不是。资料显示,江珧柱分布在浅海泥沙环境,我国黄海、渤海、东海、南海等均有分布。明人屠本峻在其所著《闽中海错疏》中特别指出:“四明奉化县者佳。”屠为浙江鄞县(今宁波)人,当然熟悉地方物产。

又,陆游《老学庵笔记》云:“明州江瑶柱有两种,大者江瑶,小者沙瑶,可种,逾年则成江瑶矣。”明州在什么地方?古代宁波一带也。

那么,四明、奉化、明州等等,与江瑶柱有何关联呢?

宁海与奉化交界。宁海有江瑶岭,江瑶岭下就是江瑶村。《崇祯宁海县志》云:“江瑶铺县北离城四十里。”有记载说,北宋熙宁间江瑶铺即有人居住,因此地为宁奉通衢,有街道店铺,曾用名“江瑶街”,并设有驿铺。这个材料很容易让人联想到“江瑶柱”可能从村名或山名中得来。但当地人称,之所以取名“江瑶岭”、“江瑶村”,正是因为此地适合“江瑶柱”生长,村名反而是沾了“江瑶柱”的光。清乾隆三十九年(1774),宁海知县徐恕到江瑶街巡视,写下《江瑶》诗以纪此事:“半舸斜日晒网迟,缸窑古市绿成枝。而今艳说江瑶柱,风味犹存二月时。”亦可参观。

浙江象山,历来是吃海鲜的佳处,该地自然也盛产江瑶柱。宁海曾经归入象山,两地后来均隶属宁波。因此,无论宁海还是象山,抑或宁波,说它们是江瑶柱的最佳产地,是有迹可循的。

宁波以出产海鲜出名,江鲜、河鲜乃至湖鲜有什么来头,我倒真的不太清楚。所以“江瑶柱”这个“江”字从何而来,我同样茫然不知。



周一菜

文 / 李兴福

冻穿鸡翅

原料:鸡中翅 10 — 12 只,熟鸡脯肉 50 克,粉皮 100 克,熟火腿 30 克,熟笋 50 克。调料,精盐,鲜粉,葱姜蒜料酒各适量。

制作方法:将新鲜鸡翅洗净,两头略修,放锅内余下捞出,用冷水冲洗干净,上笼蒸,加葱姜蒜料酒,盐,鲜粉适量,蒸 40 分左右。熟火腿、笋煮熟切成火柴棒样,鸡脯肉撕成丝,粉皮切成小块,开水锅内煮下,捞出沥干水分拌上盐,鲜粉(待用)将蒸熟鸡翅取出,将葱姜蒜去掉,鸡翅汤汁尝好味待用。将鸡翅骨头抽掉,火腿、笋各两根,姜丝一根穿进鸡翅内装盆,将鸡翅汁放入鸡翅内,上笼蒸 10 分钟取出,拌好的粉皮装在盆中间,将鸡丝放在粉皮上面将穿好的鸡翅围在鸡丝周围,再将鸡翅汤汁浇在鸡丝和鸡翅上。用保鲜膜封牢放冰箱自然冷冻,待冻结时上席食用。

特点:色泽美观,鸡翅酥软,味鲜美可口,鸡丝,粉皮滑嫩、鲜香,可当作高档宴席冷碟。

友情提示:选购鸡翅时,大小均匀;蒸时不要蒸的过酥;待温冷时拆掉鸡翅内两根骨头,小心不要将鸡翅拆破。制作此菜肴时,注意卫生安全,用具预先用开水要消毒好。这是属冷菜,食品卫生要特别注意。

市茶协发布 2016 年春茶茶情通报

春茶开采在即 品好质优 价格稳中略升

进入3月,全国各产茶地的春茶逐步开始采摘和上市,为了让沪上广大茶商和市民了解春茶行情,市茶协经与各茶产地联系和咨询获悉,浙江、安徽、江苏等主要产茶区虽有寒流来袭,但因入春气温回升较快,因此对春茶采摘和上市的整体茶情影响不大。浙江杭州地区近期因气温偏高,43号龙井已萌芽,预计开采时间在3月中旬,而另一款龙井——群体种开采预计在3月下旬。黄山毛峰等预计3月上中旬开园,苏州洞庭碧螺春开采预计3月中旬,但与往年相比,产量或有所减少,总量不足100吨,高档茶量相对减少。福鼎白茶和云南普洱茶预计3月15日到3月20日也可采摘,由于今年寒流与倒春寒的影响,整体产量没有去年多,但品质或优于往年。

目前已开采春茶茶区有:广西崇左市龙州县,柳州市三江县、能水县,四川宜宾,贵州水城县、石阡县等,这些茶已陆续上市,海南五指山的春茶已经出到第二批春茶。

都说“明前茶,贵如金”,再加上今年年初的寒潮灾害会影响茶叶的产量和春茶开采上市的时间,不少茶友都在担忧今年春茶价格会不会上涨。市茶协就当前各茶区已上市的春茶价格和预计价格来看,因天气原因,今年的茶品整体品质优于往年,加上受市场、产量和采摘成本等多重因素的影响,所以2016年春茶价格可能呈现稳中有升的态势。

市茶协提醒茶商与消费者,由于2015年绿茶尤其是高档绿茶的库存量较大,采购时需慎重选择,避免将陈茶当新茶。

每年3月春茶采摘上市前,通过媒体向茶商和市民发布春茶茶情通报,是市茶协的一项服务内容和传统,受到茶商、市民和社会的一致好评。 赵婕