

好吃周刊

本报专刊部主编 | 总第 452 期 | 2016 年 7 月 7 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:gjx@xmwb.com.cn



新民好吃周刊订阅网

到重庆就要吃泉水鸡,而这泉水鸡最出名的,当属南山了。南山泉水鸡一条街位于重庆南山半山腰上,山路崎岖,千里迢迢坐车来这里寻觅美食的都是真爱。泉水鸡是近年来在渝川地区流行的新派菜之一,口感香辣,回味无穷,一般是一鸡三吃:泉水鸡,鸡血旺,炒鸡杂。品泉水鸡,闻桂花香,喝桂花酒,尝南山野菜,是很多饕餮眼中的至高享受。每年还有盛大的“南山泉水鸡文化节”。

图文 / 豆儿



红泥小炉

文 / 西坡

稻饭似珠菰似玉(上)

《世说新语·识鉴》:“张季鹰辟齐王东曹掾,在洛见秋风起,因思吴中菰菜羹、鲈鱼脍,曰:‘人生贵得适意尔,何能羁宦数千里以要名爵。’遂命驾便归。俄而齐王败,时人皆谓见机。”这条文字,是人们诠释“莼鲈之思”时一定要引用的原始材料。

可是,在这段文字里面,看不到“莼菜”的影子,于是,有人便想当然地以为“菰菜”就是莼菜。这当然是不对的。

又,《晋书·张翰传》作:“齐王同辟为大司马东曹掾。同时执权,翰谓同郡顾荣曰:‘天下纷纷,祸难未已。夫有四海之名者,求退良难。吾晋山林间人,无望于时。子善以明防前,以智虑后。’荣执其手,怆然曰:‘吾亦与子采南山蕨,饮三江水耳。’翰因见秋风起,乃思吴中菰菜、莼羹、鲈鱼脍,曰:‘人生贵得适志,何能羁宦数千里以要名爵乎!’遂命驾而归。俄而回败,人皆谓之见机。”

在《晋书》里,情况就比较明朗,张季鹰贪食故乡的三样东西:菰菜、莼羹、鲈脍。其中,两则史料都载入的是菰菜和鲈脍。

显然,说张季鹰因“莼鲈之思”而辞官是人们疏忽了“菰菜”的结果。无论如何,“菰菜”应当是,也必须是促使张季鹰回乡的重要原因之一。理论上讲,“莼鲈之思”要改成“菰鲈之思”,才算妥帖。

那么,菰菜是什么东西呢?

李时珍《本草纲目·草部第十九卷·菰》云:“菰根,江湖陂泽中皆有之。生水中,叶如蒲、苇,叶以秣马甚肥”许之;其二,对菰中的茭白部分不感兴趣,涉笔极少,吸引他们的主要是当中的“菰米”;其三,即使提及“菰米”,也多取自穷愁潦倒的意象,与精苗白灿的大米形成对照……

问题是,菰米算是什么米?它与菰菜有什么关系?为什么现在的人吃茭白竟然没有“米”的体验?……

人能够意会而可能北方人懂的话——茭白。

菰,是古代诗人喜欢咏诵的植物之一,比如,沈约:“寒瓜方卧陇,秋菰亦满陂。”杜甫:“波漂菰米沉云黑,露冷莲房坠粉红。”刘禹锡:“青菰寒菹非适口,病闻北风犹举首。”杜牧:“莫厌潇湘少人处,水多菰米岸莓苔。”温庭筠:“越溪渔客贺知章,任达怜才爱酒狂。鸂鶒苇花随钓艇,蛤蜊菰菜梦横塘。”郑谷:“间烹芦笋炊菰米,会向渔乡作醉翁。”苏轼:“乌交白茭不论钱,乱丝青菰裹绿盘。”陆游:“稻饭似珠菰似玉,老农此味有谁知。”现代诗人郁达夫也有诗提及:



“万里南飞客感深,露香菰米费搜寻;炎荒怕读刘郎画,一片蒹葭故国心。”……

在所有关于菰的诗词中,宋朝周弼的《菰菜》诗描摹得最为周详:“江边野滩多老菰,抽心作穗秋满湖。拂开细谷芒数舒,中有一米连三稊。剖之粒粒皆尖小,整齐远过占城稻。不烦春簸即晨炊,更胜青精颜色好。寻常艰得此欣逢,默计五升当百斛。雨多水长倍加益,十里定收三十钟。野人获之亦自足,何用虚靡太仓粟。连日秋风思故乡,况复家田有茅屋。坠网重脍鲈已鲜,莼丝牵叶又流涎。急归收获莘溪畔,细拨芦花撑钓船。”

非常值得一提的是,那些文人骚客,写菰,跟我们的着眼点很不相同:其一,把菰看作是寒酸的食材,什么青菰、老菰、秋菰之类,甚至于以“刈以秣马甚肥”许之;其二,对菰中的茭白部分不感兴趣,涉笔极少,吸引他们的主要是当中的“菰米”;其三,即使提及“菰米”,也多取自穷愁潦倒的意象,与精苗白灿的大米形成对照……

问题是,菰米算是什么米?它与菰菜有什么关系?为什么现在的人吃茭白竟然没有“米”的体验?……

原料:糯米 250 克,香肠一条,香菇 2-3 只,松子仁 20 克,小干贝 10 克,小开洋(虾米)10 克,猪精肉 50 克,鲜笋 50 克,豆腐衣 4-5 张。调料:葱姜末、胡椒粉、鲜粉、生抽酱油各适量。植物油 400 克(耗 100 克),鸡蛋 2 只,干生粉、面粉各 50 克。

制作方法:糯米用温水泡一个小时,洗净捞出,放在盆内上笼蒸熟待用。香肠蒸熟切成红豆丁,香菇洗净,精猪肉等切成红豆丁,小开洋、小干贝用清水洗一下,放在碗内加一点料酒,放 100 克水上笼蒸半小时。炒锅上火烧热,用油滑锅,倒入油盆内,再烧热时,加 50 克油,将葱姜末下锅煸炒后,将肉丁等一起下锅煸炒透。再将蒸过的小开洋、小干贝捞在

周一菜

文 / 李兴福

香酥糯米卷



锅内,开洋汤汁也倒入锅内,加各种调料烧开。蒸好的糯米饭倒入锅内拌匀,装入盆内待用。鸡蛋敲在碗内打糊,豆腐衣撕开,摊在砧板上,用手摸蛋糊在

豆腐衣上,将炒好的糯米饭放在豆腐衣上摊开,一寸宽三分厚 5-6 寸长,像包春卷包成一条。这些糯米饭可分 4-5 条。全包好放在盆内上笼蒸 5-6 分钟取出。用生粉、面粉放进鸡蛋内调成蛋糊,要调上劲,加 50 克冷水再调成糊状,不太薄,用手指调,拎起来像一根丝,说明调糊成功了。锅上火烧热,放油 400 克烧至 3-4 成热时,将蒸好的卷条放进蛋内拖满糊放油锅内炸至金黄色,见外硬后捞出沥干油,切成半寸宽装盆即成上席。跟上一小碟茄汁和花椒盐,蘸着食更佳。

特点:金黄色,外酥脆内糯软鲜香,味美可口。可当菜肴,又可当点心。

友情提示:家中火小,锅又小,可包得短一点,两根一炸,一面吃一面再炸。

好锅配好油 免费抱回家

国仁康为扩大市场推广宣传,特开办“好锅配好油”免费发放活动,现面对上海55周岁以上居民可免费无条件领取麦饭石炒锅一口和野生山茶油一瓶,实名制申请通过后,即可无条件免费领取,每人限领一份,不可重领,代领。参与过本平台其它宣传活动的不可参与本次活动。

报名时间:8:30-17:00

报名热线:400-728-1868