

好吃周刊



本报专刊部主编 | 总第 501 期 | 2017 年 6 月 29 日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:龚建星 视觉设计:邵晓艳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



永澄是工作在杭州的阿里巴巴首席试吃官，他的工作就是面对各种美食。在得到“试吃小二”这个人人艳羡的工作之后，半年的时间，他足足胖了 30 斤。
图 / 视觉中国 文 / 小小

红泥小炉

文 / 西坡

摘尽枇杷一树金(中)

司马相如约生于公元前 179 年,卒于公元前 117 年。他二十多岁就做了汉景帝的警卫即“武骑常侍”,因作《子虚赋》与《上林赋》受到汉武帝的赞赏。公元前 135 年(建元六年)出使巴蜀。上林苑是古代园林建筑,汉武帝刘彻于建元三年(公元前 138 年)在秦代的一个旧苑址上扩建而成的官苑。据此可以推断,司马相如写《上林赋》的时间,在公元前 138 年—公元前 135 年之间。我国从域外大规模地引进物种物产的时间是张骞出使西域。张骞第一次出使,从武帝建元二年(前 139 年)出发,至元朔三年(前 126 年)归汉,共历十三年。因此,我断定,司马相如提到的“枇杷”和张骞出使的成果没有任何瓜葛;也可以说,在张骞出使前,枇杷就已经在中国栽种了。

那么琵琶名字又是怎么来的呢?

它最早见于汉末刘熙《释名·释乐器》中:“批把本出于胡中,马上所鼓也。推手前曰批,引手却曰把,象其鼓时,因以为名也。”学界认为,演奏这种乐器,向前弹出称做批,向后挑进称做把,根据它的演奏特点故名曰“批把”。原来,琵琶之名起源于“批”和“把”!

现在能够查到正式称为“琵琶”的时间,大约在魏晋时期。可见,“枇杷”走在“琵琶”之前是无疑的了。

那么,为什么“批把”后来又演变为“琵琶”了呢?北宋寇宗《本草衍义》说,枇杷由于“其叶,形如琵琶,故名”;清代园艺学家陈澧在其《花镜》一书中也说:“枇杷一名芦橘,树高二三丈,叶似琵琶,又如驴耳,背有淡黄



毛……”他以为“叶似琵琶”,仍然有主张先琵琶而后枇杷的嫌疑。我倒是觉得,应该是“枇杷”因其形状很像枇杷叶子,从而借用了枇杷的字形和声音,成就了琵琶!

至于枇杷为什么又作芦橘?实在欲理还乱。

苏轼的名诗《食荔枝》:“罗浮山下四时春,卢橘杨梅次第新。日啖荔枝三百颗,不辞长作岭南人。”其中卢橘,乃是橘的一种,因其色黑(卢,黑色),故名。但在东坡诗中,卢橘并非是指橘子而是枇杷。北宋释惠洪《冷斋夜话》卷一载:“东坡诗:‘客来茶罢无所有,卢橘杨梅尚带酸。’张嘉甫曰:‘卢橘何种果类?’答曰:‘枇杷是也。’”

宋人朱新仲在《猗觉寮杂记》中说:“岭外以枇杷为卢橘。”元末明初学者陶宗仪《南村辍耕录·卷二十六·卢橘》说:“世人多用卢橘以称枇杷……唐王体诗裴庾注云:《广州记》:‘卢橘皮厚,大如柑,酢多,至夏熟。土人呼为‘壶橘’,又曰‘卢橘’。’”“皮厚,大如柑,酢(酸)多”,符合枇杷的特征吗?当然不是!所以,李时珍在《本草纲目·果部第三十·枇杷》批评道:“注《文选》者以枇杷为卢橘,误矣。”

那么,苏东坡为什么会犯把卢橘当作枇杷那种低级错误呢?只有一种可能,他受了别人的误导。谁在误导他呢?两广地区的土著!

两广地区的土著把外乡人叫枇杷的东西叫做卢橘,正像闽人喜欢把桂圆叫做龙眼。说实在的,只不过他叫卢橘的东西不是你看到的卢橘那个样子而已。他归他叫,没你什么事儿。

周一菜

文 / 李兴福

金银满屋

原料:河虾仁 200 克,熟火腿 50 克,福果(白果)60-70 克,鸡蛋清半只。调料:精盐、鲜粉各适量,植物油 400 克(耗 50 克),干生粉适量。

制作方法:选虾仁大一点,从虾仁背部中间用小刀划开 3-4 厘米的小口,挑出虾仁黑沙肠,放进冷水内冲洗,捞出沥干水分,要 50-60 分钟,放在大一点的碗内,放上精盐、鲜粉拌匀,再放半只鸡蛋清,再用手拌均匀,放进适量干生粉拌上劲待用。熟瘦火腿肉切成豆子丁,福果去壳煮熟,用刀背轻轻拍一拍边。锅洗净,上火烧热,放油烧至 4-5 成热时,倒在油桶内。锅上火烧热,放油烧至 4-5 成时,将福果下油锅内,同时快速将虾仁也下油锅内,同福果一起划散,并将火腿肉丁也放进油锅内,在油锅内传热要一至半分钟时,虾仁已熟,倒在漏勺内,沥尽油,将



虾仁等再倒入锅内,放适量鲜粉和 10 克汤汁,推炒两下,装盆,即成一盆“金银满屋”一菜上席。

特点:色泽美观,滑嫩鲜香,美味可口。此菜吃完后盆内无汤汁,只有一点油。虾仁是白色,称作银子;火腿带红,福果是带黄,红与黄称为金子。银子、金子合在一起,成一盆菜肴,讨个口彩,所以叫做金银满屋。

友情提示:虾仁选大一点,虾仁背上黑沙肠要抽掉。洗净虾仁后,虾仁水分一定沥干后上浆,放盐、鲜粉要放足,我们行业称满口上浆。在烹调时不要再放盐了。记牢:凡是上浆虾仁盐一定要放足,否则在家里虾仁是炒不好的。如上浆肉丝、鱼片等不必放足盐,若无鲜汤,可用清水代替。此菜制作并不难,主要在虾仁上浆时盐要放准,虾仁水分要沥干,油温在 4-5 成热下虾仁,这时火要旺。

KUMA CAF é & STORE 限量发行酷 MA 萌

日本熊本县吉祥物 KUMAMON 上海地铁纪念卡于 6 月 28 日正式开售,限量 5000 套,上海地铁虹桥站纪念卡专卖店和 KUMA CAFE & STORE SHANGHAI 上海新天地店同时发售。

KUMA CAFé & STORE 是经熊本县官方授权,由上海松神餐饮管理有限公司与日本 BRIDGE JAPAN 株式会社共同合作经营的大中国区日本熊本熊 KUMAMON

(中文官方名:酷 MA 萌)主题餐饮及周边商品专卖店。目前除了日本本土外,中国台北、高雄分别是其海外第一家分店和第二名分店,而在上海开设的门店为中国大陆地区经熊本县官方授权的首家熊本熊主题餐饮及周边产品贩售店,位于上海时尚地标新天地。该店贩售的熊本熊周边产品将超过 1000 种,其中包括多年以来珍藏的限量款以及特有的限定款产品。