

好吃周刊

B27

夏日里的瓜果

B28

南丫岛,发哥故乡的味道



本报副刊部活动专版部主编 | 总第 314 期 | 2013 年 8 月 16 日 星期五 责编:龚建星 视觉:窦云阳



8 月 13 日,一年一度的大英啤酒节在伦敦开幕,活动方提供真麦酒、苹果酒、巴黎水、外国啤酒等 800 多种美食供参加者品尝。每年的大英啤酒节都迎来大批游客狂欢。
——文 / 豆儿 图 / IC

红泥小炉

桃之夭夭(上)

文 / 西坡

前一阵子,关于“吃桃子要不要削皮”,网络上起了争论。北方网民觉得,南方人吃桃子也要削皮,太可笑了;南方网民以为,北方人吃桃子居然不削皮,不可思议。

这种争论,最终不可能有什么结果。好比喝咖啡,究竟放糖,放奶,抑或什么都不放,谁说了都不算。

我推测,挑起这个话题的,以北方人的可能性为大。

首先,桃子分北方品种群和南方品种群,两个品种群中又分硬肉桃和水蜜桃两类。北方人的情况我不太清楚,反正南方人喜欢吃水蜜桃,若遇生硬的,必俟其柔软而食之。既然是吃水蜜桃,“削皮”一说,南方人说不出,盖“削”这个动作需用刀具,而南方人去桃皮,都用手“剥”。对他们来说,剥桃皮乃举手之劳,何必借助刀具!当然也就不会想到还有一种方法——连皮带肉一起吃下去。况且,果肉含水量多,无法用刀处理。而北方人吃桃,遇到果肉坚硬者,即最有可能发生果皮和果肉黏合结实情况(如苹果、梨等等),用刀削倒是大概率,或者干脆连皮带肉直接咬之(即使碰到水蜜型也不去皮)。连皮带肉并不能增加好的口感,可以解释的,是这种吃法比较省事,比较符合一般北方人的性格。我在西北吃过桃子,个头巨大,但果肉较南方水蜜桃为硬,也见过当地人把桃子在衣襟上来回擦



几下,就大口咬食。我虽然不很认同这种吃法,但也不觉得怪。有的北方人吃大而硬的柿子,用小刀削皮,我亲眼所见,上海人哪里会!

这是吃桃那么多年来碰到的一段有趣的插曲。

最近,有对老夫妇,为斯诺登究竟是爱国还是叛国,激烈争辩,最后闹到离婚的地步;以前,有对美国夫妇(好像是施瓦辛格),为究竟是投共和党还是民主党的票,彼此不开心,差点家将不家。那都是为摸不着的政治而“战”。相不相信,还有人居然会为几只桃子而殒命?

《晏子春秋·内篇谏下二》中讲了一件事:

公孙接、田开疆、古冶子事景公,以勇力搏虎闻。晏子过而趋,三子者不起。晏子入见公曰:“臣闻明君之蓄勇力

之士也,上有君臣之义,下有长率之伦,内可以禁暴,外可以威敌,上利其功,下服其勇,故尊其位,重其禄。今君之蓄勇力之士也,上无君臣之义,下无长率之伦,内不以禁暴,外不可威敌,此危国之器也,不若去之。”公曰:“三子者,搏之恐不得,刺之恐不中也。”晏子曰:“此皆力攻勍敌之人也,无长幼之礼。”因请公使人少馈之二桃,曰:“三子何不计功而食桃?”公孙接仰天而叹曰:“晏子,智人也!夫使公之计吾功者,不受桃,是无勇也,士众而桃寡,何不计功而食桃矣。接一搏猫而再搏乳虎,若接之功,

可以食桃而无人同矣。”援桃而起。田开疆曰:“吾仗兵而却三军者再,若开疆之功,亦可以食桃,而无人同矣。”援桃而起。古冶子曰:“吾尝从君济于河,鼉衔左骖以入砥柱之流。当是时也,冶少不能游,潜行逆流百步,顺流九里,得鼉而杀之,左操骖尾,右挈鼉头,鹤跃而出。津人皆曰:‘河伯也!’若治视之,则大鼉之首。若治之功,亦可以食桃而无人同矣。二子何不反桃!”抽剑而起。公孙接、田开疆曰:“吾勇不子若,功不子逮,取桃不让,是贪也;然而不死,无勇也。”皆反其桃,挈领而死。古冶子曰:“二子死之,冶独生之,不仁;耻人以言,而夸其声,不义;恨乎所行,不死,无勇。虽然,二子同桃而节,冶专其桃而宜。”亦反其桃,挈领而死。使者复曰:“已死矣。”公殓之以服,葬之以士礼焉。

这段文字,大致是说,晏子想要除掉他不敬的三个勇士,便想了一个计策,让齐景公给这三个人送去两个桃子,声明:谁认为自己功劳大,谁就有资格吃。于是,三个人争起功来。最后,他们三人竟都为了显示不贪、勇敢、仁义,不仅拒绝了桃子,还都自杀身亡了。

在现在的人眼里,这三位勇士无疑属于“脑残”。但在我看来,他们虽然头脑简单,被奸诈之人利用了,但都是知荣辱,讲尊严,有底线、敢担当的正派人,了不起,比起如今的那些贪赃枉法的人来,骨格要高尚得多。

从这个故事当中,我们不难发现,桃子在当时是一种有点身价的水果。如果把级别过低的水果送给这三位勇士,有可能被他们认为是侮辱,大家团结起来一致反水;或者都以为不屑,无所谓,悲剧就不会发生了。

二周一菜

文 / 李兴福

原笼粉蒸牛肉

牛有黄牛、水牛及青藏高原的牦牛。牛肉味甘性温。每百克牛肉含蛋白质20.1克,脂肪10.2毫克,钙7毫克,铁、磷、维生素A同猪肉一样,为完全蛋白质食品。

粉蒸牛肉原料: 新鲜牛肉500克,绿叶蔬菜100克,生抽酱油40克,植物油50克,郫县豆瓣辣酱20克,料酒30克,糖、味精、麻油、葱、姜各适量,米粉100克。

制作方法: 牛肉去掉板筋后,顺肉纹切成长一寸半长、一寸宽一分厚的长方片,装入碗内加酒、糖、味精、酱油、葱姜切末,豆瓣辣酱拌匀,再放150克米粉拌匀放油,绿叶蔬菜洗净,备小笼三只。500克牛肉可分三笼蒸,每一笼放15-200克拌好的牛肉片,笼内放100克绿叶蔬菜,将拌牛肉逐片逐片铺在笼内。锅上火放清水1000克烧开,牛肉上开水锅蒸5分钟,连笼取出淋上少量麻油上席。人多不够食用再蒸一笼。500克分三次蒸,食用时连绿叶蔬菜一起吃,蒸第二三笼时,绿叶菜另加。

特点: 牛肉肉质细嫩,美味可口,又有浓厚的川菜风味(如味不够浓郁,另备一点花椒粒、辣椒粉、香菜等小料)。牛肉安中益气、补脾胃、壮腰脚、止消渴等。

米粉的制作: 先将米粉加工如下:用米(糯米与硬米对半)1000克,桂皮20克,八角20克,花椒粒40粒,同两种米放入锅内用小火干炒,炒到米淡黄色,有点香味出现即成,去掉桂皮、八角、花椒粒留在米内,同米一起碾成粗米粉(像芝麻粗细的粉)成米粉待用。做粉蒸牛肉的米粉多余可下次再制作其他粉蒸菜品,米粉可存放三个月。

