

好吃周刊

B26
岁月沉香 昆明饮食故事
B27
秋风起菱角香



本报副刊部活动专版部主编 | 总第319期 | 2013年9月27日 星期五 责编: 吴南瑶 视觉: 窦云阳



在日本福冈的一家大型超市的水果摊上,陈列着号称日本最大的西瓜(84公斤),还有长成骰子形状、金字塔形状和水桶形状的西瓜等等,让人称奇。
——图文 / 禹丞

肉 酱、面酱和豆酱三大酱中,肉酱的含义最为复杂。虽然,像古代人提到的醃醃(肉汁酱)、麩羹(带骨的四不象肉酱)、糜羹(带骨的獐子肉酱)、羸醃(细腰蜂制成的酱)、脾析(牛百叶酱)、羸醃(一种狭长形蚌肉制成的酱)、蜃(大蛤蜊);蚘醃(蚁卵酱)、豚拍(小猪肋肉制的酱)、鱼醃(鱼酱)、兔醃(兔肉酱)、雁醃(雁肉酱)等,现在少见了,不过,像海鲜酱、虾酱、鱼子酱、牛肉酱、火腿酱等还是看得到。只是,这些动物性原料做的酱,是否采用古法,却是一个疑问。据我所知,它们只是在谷物类做成的酱里掺和一些动物性原料颗粒罢了,并没有如东汉末年的经学大师郑玄所说的:“作醃及羹者,必先膊干其肉乃后莖之,杂以粱、曲及盐,渍以美酒,涂置瓶中百日则成矣。”(先将各种肉料加工处理成丁末状,然后拌上米饭、曲、盐,再用好酒腌渍,最后装进坛子里封存一百天时间后,才算完成)用水果做成的果酱,确实也是酱,但已和烹饪意义上的酱大不同了。

真正被广泛应用的,是以甜面酱为代表的麦酱和以豆瓣酱为代表的豆酱。它们才是名副其实的调味品。在汉代,前人提出了,酱是“以豆合面而为之”的理论。

其实,判断一种酱,是否属于烹饪意义的调味品,业内有个说法,即看它发酵或不发酵。一般说来,不发酵的,如,由水产、畜类制成的酱或加料复合味酱(海鲜酱、虾酱、鱼子酱、牛肉酱、火腿酱等),由蔬菜、菌类等制成的酱(番茄酱、韭菜花酱、辣椒酱、芥末酱等),由水果制成的

红泥小炒

关于酱(中)

文 / 西坡

酱(草莓酱、苹果酱等),由奶制品等制成的酱(奶油酱、巧克力酱等),其作用主要是佐餐;发酵的,如:黄豆酱(也叫黄酱、大酱、京酱等,由黄豆或黑大豆制曲发酵、加盐等制成,豆豉酱也可归入此类),面酱(也叫甜面酱、甜酱、金酱等,以面粉为原料制曲发酵、加盐等制成),蚕豆酱(又叫豆瓣酱,以蚕豆为原料发酵、加盐等制成),其作用主要是调味。

我曾在《八宝辣酱》一文中提到,上海人熟悉的甜面酱好像是从北方传过来,这是基于甜面酱是由面粉制成,而面粉为北方生产的推测。松江的朋友任先生来电纠正我说:“甜面酱源自本地,松江有家老字号酱坊现在还在生产,当地居民至今也在自己家里做。”这当然是第一手的可信材料。在我小的时候,不要说农村,就是城里人,在三伏天用一只大钵头,上面盖块纱布,做酱(俗称晒酱)。可是,我们怎么知道松江的甜面酱不是从外地传来的呢?比如绍兴是个历史极其悠久的地方,以三只缸(酒缸、酱缸、染缸)闻名天下,曾经“酱园”遍地,无论甜面酱、豆瓣酱等等,恐怕都在它们的视线之内。我是绍兴人的后裔,几乎没有听说过是绍兴人发明了甜面酱、豆瓣酱。

我国的餐饮业,有“北酱南卤”的传统说法,它的意思很明白:酱的烹调方法盛行于北方,而卤的烹调



方法盛行于南方。这里的“酱”和“卤”,是指一种腌制或烹饪方法,但酱和卤本身,也说明了其材料属性。一个简单的事实是,北方用面酱的频率和普遍,大大超过了南方,烤鸭用的,卷饼用的,火锅用的蘸酱……无所不在啊。河北保定的甜面酱、山东济南的甜面酱等等,都是公认的名牌产品。

再说豆瓣酱,其自然是以蚕豆为主料做的酱。在上海,它与甜面酱互为犄角之势,但豆瓣酱这只“角”,明显比甜面酱短一点,因为它比较咸而稠且颜色深黯,掌勺的用得很谨慎。不过它有一个甜面酱够不着的好处:鲜。

一般人做炒酱或酱爆扁豆之类,甜面酱占了大部,豆瓣酱也总是不可或缺。郫县豆瓣酱是豆瓣酱家族中的翘楚。川菜大师在用豆瓣酱的时候,如果不用它,都不知道烧出来的菜是否还叫川菜。四川是种植蚕豆最多的省份,南方大部分地区都产蚕豆。可以认为,豆瓣酱是南人发明的。

实际上,我们能够看到的林林总总的许多酱,基本上都是甜面酱和豆瓣酱的混和体,只不过有比例多少的讲究而已。

前不久,有个皖南的朋友给我捎来产自郎溪的特产——闷酱(一听就是发酵的调味料)。一盒装有八小瓶(180克一瓶),分别是保龄菇、板栗、蚕豆、特辣、黄豆、鲜河虾、小

麦、肉末。名目繁多,令人眼花缭乱,但底子就是谷物类的酱。据说它是基于当地独有的地理气候条件及特殊的发酵工艺制作的,号称取之于山民的原始作法。从前山里头人与大城市不通音问,照样能做各种酱,可见在“味有同嗜”观照下,“英雄所见略同”是正常的。

看它品种那么多,我曾用下来下粥、泡饭或抹在饼上吃,但都不行,味道太咸,且缺少实际内容。后来用它来做炒酱,哎!味道好得不行。

看来佐餐的酱,和调味的酱,分工不同,不可乱来。

我们认识的酱,应该是“三足鼎立”的,甜面酱、豆瓣酱算是两足,另一足,便是黄豆酱,也称黄酱、大酱。这是不容忽视的一支。自古以来,豆酱一直是中国酱的主力,而其中的黄豆酱(包括豆豉酱),是主力中的主力。中国东北、华北等地是大豆主要产地,这些地方一直保持着做黄豆酱的传统,而且还影响到了邻国日本和韩国。

一周一菜

文 / 李兴福

五柳鱼



“五柳鱼”属四川的传统名肴。相传是唐代诗人杜甫所创。因为鱼背上有五颜六色的丝,形如柳叶,故称五柳鱼。

五柳鱼原料:泡红辣椒丝30克、姜丝25克、香葱丝20克、油50克、料酒50克、盐4克、糖10克、胡椒粉、味精、麻油、湿生粉各适量、鲜汤100克。

制作方法:草鱼刮鳞,破腹去内脏,除鱼鳃后冲洗干净,下六成热的开水锅内将鱼烫下,再用冷水冲洗后刮掉鱼肚内黑衣。将鱼身上用刀划一字条几下,放进盆内,放葱二三根,姜二三片,胡椒粉、酒、盐各适量,上笼蒸15分钟,取出,除去葱姜,锅上火烧热放油50克,将葱、姜、辣椒、笋、香菇条丝下锅煸炒,放酒、糖、醋、生抽蒸的鱼汤倒入锅内,烧开水,生粉勾芡淋上麻油,浇在鱼身,即成上席。

特点:金黄色、鱼肉滑嫩,有酸有甜,有点辣、咸、鲜别有川菜风味(注意,河鱼都可这样制作,杜甫是用草鱼做的。如大的河鲫鱼、鲈鱼、桂鱼只要是新鲜活鱼,买一段草青鱼约500克也可尝尝五柳鱼的风味,如下锅开水煮熟也可以的,但余开要用中火余10分钟即成)。

堂吃外卖 预订全鸭宴
国庆吃鸭
去良轩餐厅
“重阳篱菊带秋风”的时节,鸭子菜肴又在良轩占尽风光。本店特聘绿杨邨中国烹饪大师李兴福主理十大名鸭:太白鸭、神仙鸭、虫草老鸭、香酥鸭、樟茶鸭、磨芋鸭、豆渣鸭、响铃鸭、水晶鸭方、拆烩鸭舌掌等,欢迎惠顾。
地址:茶陵北路10号(近斜土路) 电话:64047300