好吃周刊

B27
秋后白萝卜
B28
飞向埃塞俄比亚的好胃口

本报副刊部活动专版部主编　丨总第325期丨　2013年11月15日　星期五　责编：龚建星　视觉：董春洁

日前，一条长2.65米、重683斤的巨型石斑鱼现身东莞大朗镇。这条石斑鱼嘴巴张开可以容下数条普通的石斑鱼，据介绍，这条巨鱼是本月7日渔民在南沙群岛附近海域捕捉到的。

——文/闲空　图/IC

红泥小炉

醋驻舌尖 酸上心头

文 / 西坡

我们平时形容自己复杂的心理状态，喜欢用一个成语——五味杂陈；又喜欢用一个俗语——打翻了五味瓶。所谓五味，一般说来，即，甜酸苦辣咸。这是我们经常要尝到的五种味道。我听说过有人吃不惯甜，听说过有人吃不得辣，听说过有人吃不进咸，自然也没有人吃得下苦，可是，说自己吃不了酸的，倒是极为少见。

饮食当中的酸，主要来源于醋。

醋在烹饪当中的作用是无处不在的。而且我还发现，单独用醋的极少。没有搭档的、纯粹用醋烹饪的菜，几乎不存在。那么醋和哪种调味料合作得最多呢？毫无疑问，是糖。江南人对此体会尤深。

糖醋小排，是一道非常家常的名菜，不光南方人爱吃，北方人也不例外。

这道菜的亮点在于糖和醋的比例恰如其分。“其分”，是指吃的人的口味，或说能够接受的酸度。一道菜，要烧得甜，非常容易——多加糖；要烧得酸，也不困难——多加醋。糖醋系列的菜，一定是有一点甜，有一点酸。大甜加大酸，无法让人接受。有些人喜欢糖醋偏甜些，这是无可指责的，因为糖醋系列，说穿了是属于甜菜。但我觉得，倘若在比例适当的基础上，增加一些酸度，会更有风味。我是由感而发：我们现在吃到的糖醋排骨之类，甜得有些过分，到了“腻”的程度。每个人的味觉容有差异，过甜，却是不折不扣的通病。

另一味菜——西湖醋鱼，在糖醋安排上，就要比大路的糖醋排骨掌握得好。

西湖醋鱼，杭帮菜的代表。烧好这道菜的关键是，那条鱼，不可油炸，而要在沸水中汆(三四分钟)，或蒸(20分钟左右)，或将鱼放进锅中，注满清水，煮滚后用小火焖(约10分钟)，再浇淋醋、糖等调成的芡汁。上佳的西湖醋鱼，除了鲜、嫩外，还有一种特别的酸溜溜的风味。为什么要突出“酸溜溜”而不是“甜蜜蜜”，这是和它的文化来源有相当的关系。

相传古时(应该是宋时吧)杭州有宋氏兄弟两人，长兄娶了个美女。当地有个恶棍赵大官人贪恋她的美色，就想霸占，竟将宋兄害死。叔嫂诉讼，哪知官府与恶棍勾结，不但不受理，反而要治宋家构陷之罪，必欲置之死地而后快。为避灾祸，宋嫂让宋弟赶快逃离。宋弟临行前，宋嫂给他烧了一碗鱼，甜酸兼及。宋弟就问嫂嫂：“今天的鱼怎么烧成这个味道？”宋嫂回答：“鱼有甜有酸，我是想让你这次外出，千万不要忘记你哥哥是怎么死的。你的生活若甜，不要忘记老百姓受欺凌的辛酸，此外也不要忘记你嫂嫂饮恨的辛酸……”

试想，西湖醋鱼若烧得不酸，岂不是有违宋嫂的初衷？

不是传说。蒋介石最喜欢吃的菜里头，西湖醋鱼算得上“之一”。他最后一次吃正宗的西湖醋鱼，是在1949年1月被迫下野后，由汤恩伯陪同去赴时任浙江省政府主席陈仪在楼外楼设的宴席。虽说是最爱，但此时心酸和醋酸交集，老蒋怎么也吃不下。汤恩伯劝他“吃一点吧”，倒也算了；陈仪则拎不清，让蒋“想开点”。想开，那就意味着要蒋承认彻底失败。相信这时的老蒋不仅酸水横溢，而且酸中带苦，气就不打一处来了。老蒋的器量多小呵，这就注定陈仪日后没有好果子吃了！

西湖醋鱼若是烧得甜味过于突出，这则掌故就缺少“色彩”啦。

烹饪当中有个专门的方法，叫醋溜，指烧菜时加入适量的醋之后进行溜炒，代表作有醋溜白菜、醋溜鱼等等。这是一道应该酸中带甜的菜，可现在被加了许多糖，变成更接近于糖醋的味道。这可不对。醋溜菜系里面，我最喜欢的还是醋溜土豆丝，简单、实惠、落胃，又不失营养。如果不太讲究的话，家里刚烧好红烧肉、糖醋小排之类，锅都不用洗刷，土豆丝就直接下去了，一阵溜炒，然后醋、糖齐下，“割”到合自己的口味，便可下箸。醋溜菜，南方人喜欢，北方人也喜欢。在这点上，南北惊人的一致。

漫画家朱德庸著有《醋溜族》绘本，影响极大。在他的笔下，醋溜族的族群特征是：醋，是他们个性里一种带酸的元素，因此他们喜欢居高临下地取笑别人；溜，是他们处世态度上的一种滑溜的感觉，因此他们可以见风使舵般改变游戏规则。你还别说，这醋溜(性情)和那醋溜(烹饪)，还真有点搭界。

醋和辣椒，合作的机会也很多。

鱼香烧法，是川菜的创造，没有醋的参与，“鱼”便无法“香”。

泡菜、辣白菜、酸辣菜，很多人会把它们看成是一回事。其实没那么简单。它们都是经过腌制的蔬菜，但泡菜的概念十分明确，是一种长时间存放并经过发酵的蔬菜，如四川泡菜、东北泡菜、韩国(朝鲜)泡菜，都是。值得一提的是，其酸度来于自然发酵而非外加的醋。辣白菜，有时被认为是泡菜的另一个说法，有时被认为是酸辣菜的另一个说法。那么，酸辣菜又是什么呢？如果真有一种有别于泡菜的辣白菜的话，它就是上海人熟悉的酸辣菜。酸辣菜和泡菜最大的区别，一是有腌的过程但不发酵，而且腌的时间不长；二是靠加醋来实现它的酸度。

令人不可思议的是，面食大都和醋有缘，吃个饺子、小笼、生煎、馄饨、煎饼等等，蘸点醋，很正常；还有不少人吃面的时候总得倒点醋，哪里看得见有蘸酱油或糖或盐的呢？

一周一菜

文 / 李兴福

天麻老雄鸭套乳鸽

此菜是四川传统咸鲜味名菜，简称鸭抱鸽。

鸭抱鸽即是由老雄鸭、乳鸽、天麻炖成，味鲜美，健脾、补脑、强身。天麻有平肝治晕、降血压、补中益气，治肺治水肿等功能。

原料：老公鸭一只，鸽子一只，天麻片20克，宣腿50克，葱、姜、盐、鲜粉、胡椒粉各适量。老陈酒50克，清水1500克

制作方法：活老鸭、活鸽子，宰杀后煺尽羽毛，冲洗净，开堂去内脏，心、肝、胗留用。天麻、宣腿洗一下。宣腿切小块待用。鸭肚内包鸽子，鸽子内填天麻等。鸭子、鸽子下开水锅内汆水5分钟捞出用清水冲洗干净，捞出放进大砂锅内。鸭肚朝上放清水，加葱、姜、宣腿，盖紧盖，上火烧开，改用小火炖焖三小时。加调料和黄酒，再炖30分钟，即成上席。可供10–12位用。

特点：汤清味醇，鸭肉鸽肉酥软。