

好吃周刊

本报副刊部事业发展部主编 | 总第 338 期 | 2014 年 2 月 28 日 星期五 责编:潘嘉毅 视觉:董春洁

法国尼斯,第 130 届尼斯嘉年华,工作人员正在安装巨大的人偶模型。据悉,以“美食之王”为主题的嘉年华将持续至 3 月 4 日结束。

图 IC 文/闲空



周一菜

三虾冬笋

文 / 李兴福



原料:鲜冬笋 1000 克,虾仁 60~70 克,小开洋 20 克(干虾肉),虾籽 3 克,葱、酒、盐、鲜粉、胡椒粉各适量。植物油 50 克,鲜汤 100 克(鲜汤无可用水代),湿生粉适量。

制作方法:将冬笋去壳,修净老边,一切为二,下水锅内煮开,用小火连续煮 10 分钟捞出放进冷水内,待冷后,切一寸半长,半寸宽 1~2 分厚的片,但笋的老头要去掉。虾仁要放点盐、蛋清拌糊后加适量的干生粉,这是对虾仁上浆。小开洋用清水捞一下。锅上火烧热,放油烧热将虾仁下油翻熟倒出。锅内放油少许,葱末下锅,小开洋、虾籽一起下锅略煸

一下,放笋下锅,放酒和鲜汤烧透,将虾仁放在锅内一起烧开,放调味,上口味。适当放点水生粉勾芡,淋上少量油,即可装盆上席。

特点:色泽银白,咸鲜嫩味美,有三只虾(虾仁,虾籽,虾干),有荤有素,有双重营养,堪称佳肴。

提示:1000 克冬笋实用笋肉约 300 克~350 克。冬笋的下部老一点切成薄片,可配红烧肉,成笋干烧肉。虾仁上浆时,盐要放正足,不多不少。要满口,这就是说:“上浆虾仁放咸头,像烧菜一样的咸淡。”吃起来不咸不淡。因为虾仁上浆咸头少了,虾仁就要缩小了,吃口差了。

B29

一座城的油泼面

B30

胶东龙口等你来坐席



红泥小炉

文 / 西坡

五味之首(上)

按照惯常的说法,五味,即,甜酸苦辣咸,甜居首。如果说咸为五味之首呢,肯定有人跟我急;如果人不急,其他三种味道(甜、酸、辣。苦,不算,因为实在不待人见,恐怕只能起哄,不在竞争行列)也不会服帖。是的,这个世界上,喜欢吃甜的,吃酸的,吃辣的,比喜欢吃咸的,要多得多。不过,我要问一句:在日常生活中,有不吃甜的,有不吃酸的,有不吃辣的,可有不吃咸的?

大概没有吧!我很自信。

人之所以离不开咸,说穿了是离不开盐。

什么是咸?咸,就是盐的味道。

虽然医生再三关照不要过量摄入盐分,但他们从来也没有劝谏人们放弃食盐。人的生理构造决定了离不开盐,这在五味当中是绝无仅有的。

中国人很早就知道食盐的调味功能。被认为是中国最早的史书《尚书》里边写道:“若作和羹,尔惟盐梅。”孔传:“盐咸,梅醋,羹须咸醋以和之。”意思是,要做一道好吃的羹汤,必须放盐和梅(用梅做的醋)。这里没有提到甜。中文当中什么时候出现“甜”字,我不很清楚。众所周知,作为调味的甜,主要来源于糖,糖则多由甘蔗或甜菜中提炼,而甘蔗的原产地在新几内亚或印度,甜菜的原产地在地中海沿岸,它们传入中国,基本在明朝了,怎么能和盐搭脉?醋比盐出现的时间要晚得多,辣(辣椒)就更不谈了。五味之首,实际上也是百味之首。

我们读中国历史,有一个直观的印象,即,盐好像有着异乎寻常的重要性。你看,在现代绝不起眼的盐巴,在古代,在近现代,一向由官方严格控制,实行专营专卖。《史记》中记载,平民私自制盐,被发现后受到了割掉左趾的刑罚。政府从中攫取了巨额利润;作为中间环节的盐商,由于享有垄断食盐运销的特权,也发了大财。从前说起富翁,一般要提两个人的名字:陶朱和猗顿。陶朱便是范蠡,弃官迁居山东定陶,靠经商致富,“十九年中三致千金”;原为贫寒书生的猗顿,听从范蠡的意见,千里迢迢来到山西河东,经营盐业十年,终成与他的导师陶朱并列的富豪。

“夜桥灯火连星汉,水郭帆樯近斗牛。”(李绅诗)说的正是“富庶甲天下,时人称扬一益二”(《资治通鉴》)的扬州。扬州的发达,很大程度上是盐的功劳。扬州边上的盐城,以前,人们总觉得比较贫穷,可要是上溯几百年、一千年,那可是“边饷半出于兹”的好地方,从城市的名字可知盐的作用。

有人不禁要问:是不是古代中国严重缺盐?完全不是。我国海岸线漫长,从海水取盐不成问题。即使古代中国人的主要栖息和活动区域在内陆,我们井矿盐的储量极其丰富,严重不缺。还有一点,很多人以为“海是盐故乡”,错!海里盐分,是由河水裹挟着陆地上的盐巴注入到海洋里的。无非是,历朝政府看中食盐是人们生产和生活必需品这一属性,设了一个关卡,巧取豪夺罢了。倘使空气和饮用水能像食盐一样“专卖”,他们照样也会“义无反顾”,信不信?

四十多年前,中国发生了一场“清算”儒家的运动,其间,有一本古书非常流行,连少儿都要过一过,它就是《盐铁论》,现在年龄在五十上下的人对此都有记忆。汉昭帝时开了一个关于盐铁酒类是否要官营专卖等等的重要会议,这部书就是该次会议的记录文本。这次会议,被后世认为是中国古代历史上第一次规模较大的有关国家大政方针的辩论会。为了盐(当然只是重要议题之一)而举行“中央工作会议”,举世罕见。

这样看来,我之所以说盐为五味之首,还有个政治经济学上的考量呢。

那么,我们外面的世界对于盐的态度是不是“环球同此凉热”?可以说,是,也可以说,不是。一个比较明显的例子是欧陆有盐税,但人家几无“专卖”。欧洲濒海的国家众多,没盐吃似乎近于神话,但吃盐就像买包,若纯粹为收纳物品,帆布包、蛇皮袋、马甲袋,都可以;若装物兼装饰,或只是为了装饰,那就一定有所讲究。据我所知,欧洲顶级厨师和美食家对于产自法国布列塔尼盖朗德湿地的盐情有独锺,称之为神奇食材。

由于地理位置和气候环境的关系,盖朗德盐的品质优异,除了各项指标优越,如含钠低,含矿物质、微量元素众多和丰富外,制作过程中完全不加任何添加物,不进行精制,也不清洗。尤其是盖朗德盐当中的盐之花——一种需要满足一定条件(夏季午后四五点钟,水温达37摄氏度,盐水快速蒸发以致每升含300克盐浓度,需刮比较干燥的东风但风又不好太大等),盐水表面可能会形成像薄片般漂浮在盐水上的白色半透明的结晶,必须在入夜前被小心翼翼地捞起,其售价是普通盖朗德盐(已经大大贵于一般食盐)的十几倍。