

# 好吃周刊

B11  
 糟肉和糟扣肉  
 B12  
 传承千年的图瓦食俗



本报副刊部主编 | 总第 358 期 |    2014 年 7 月 24 日    星期四    责任编辑:潘嘉毅    视觉设计:窦云阳    编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn



近日,在“2014 中国沈阳韩国周·第三届沈阳西塔美食文化节”上,一口直径 2.5 米的巨型饭锅中制作的韩式拌饭亮相。这锅韩式拌饭的原料包括菠菜、芹菜、香菜、冬瓜等 40 种蔬菜和 150 公斤大米,由数十人耗时 10 多个小时制作而成,可供 2014 人免费食用。——图 / CFP    文 / 豆儿

红泥小炉

## “排排座 吃果果”(上)

文 / 西坡

尽管“排排座 吃果果”这句话现在已被借用到职场里,成为按资历或一定的规则进行利益分配的专有名词,不过,它的原始含义并没有湮灭,在幼托行业,依然是个带有“行政”色彩的常用词,是小朋友们都听得懂的指令。

没有人会把“吃果果”理解为吃水果或吃点心(以前有些小点心常带着果字,比如米果;日本人把糯米做的小团子就叫果子)。果,就是糖果的意思;果果,只是在模仿小孩的口吻罢了。

喜欢糖果并不是小孩的专利,但无疑是人们生活必需品之一,尤其是对于孩子来说。

有位妇女找到圣雄甘地,希望他说服自己的孩子不要吃对身体有害的糖果。甘地对她说:“请下周再来。”一周后,这位满怀疑惑的母亲带着她的孩子来到甘地面前。甘地对那个孩子说:“不要吃糖果了。”他随即和孩子做了一番游戏,之后便拥抱告别。临走,孩子的母亲忍不住问甘地:“您为什么上周不说这番话呢?”甘地回答:“哦,上周我也在吃糖呢。”

很有意思!自己不相信的东西却硬要人家相信,自己爱好的东西却硬要让人家不爱好,其结果等于零,或者暴露出了自己的伪善。甘地之所以令人尊敬,就在于不装。

不可改变的是,无论是小孩还是大人,其实内心深处是不拒绝糖果的,只是因为各种不利的因素给他们设置了障碍,才让他们收



敛起来。

糖果是人人的朋友,对于有些人来说还是终生的朋友。人和糖果的友好关系,可以确认是在幼儿时代开始的。也许是天然生成,也许是通过无意识的训练,总之糖和人,关系紧密,超过了其他休闲类食品。如果我们需要安慰一个受了委屈的孩子,说再多甜言蜜语,也不及给他一颗糖。因为此时的糖果不仅仅成为最适合孩子口味的食品,还传递着友善的信息——一个无需过多语言解释却能非常准确表达意愿的信息。

历史上有不少事例显示孩子可能误读了这种信息而遭殃,但更多的则体现了人性的高贵。

“二战”结束后,德国的柏林分成东西两部,西柏林由美英法托管,东柏林由苏联托管。1948 年 6 月 24 日,苏联借故封锁了西柏林的地面交通,使外面的物资运不进去,以迫使盟军退出。于是引发历史上最大规模的空中运输事件。有一天,美国飞行员盖尔·哈佛森中尉的飞机在西柏林泰波霍夫机场降落后,他隔着铁丝网给机场附近的孩子们两个泡泡糖。自然是不够分,但孩子们所表现出的喜悦之情深深刺激了哈佛森,他向孩子们发誓:“我会带更多的糖果来,并且会摇摆机翼,把糖果包在小降落伞里空投给你们。”第二天,哈佛森果然践行诺言。很快,哈佛森所在的飞行中队收到了大批给“摇翅膀叔叔”、“巧克力飞行员”的信。哈佛森被上司叫去询问。正当他以为破坏了军规,从此要扒下军装接受军事法庭审判时,上司却要他继续空投糖果,而且让其他飞行员也来响应他的行动。

哈佛森的善心被媒体广为报道,激发了人们对孩子们的同情,他们纷纷捐出糖果和手帕。西柏林的孩子几乎每天都能获得从天而降的糖果。这场空投糖果的温馨行动一直到“柏林空运”行动结束而终止。

小小两颗糖果,成就一段佳话。

糖果是蔗糖的一个分支,是蔗糖的升华形态,虽然它们的用途是那么的不同。蔗糖,无论是已有上千年历史的甘蔗糖,还是只有两百多年历史的甜菜糖,最终的模样总是那样,岁月好像不曾雕刻它们;糖果则不然,从有“糖果”的名称或实物存在来看,变化很多。当然,其内核为含有蔗糖这个基本元素是不可改变的。

可以想象,最初的所谓糖果不仅粗糙,而且还很勉强。公元前 1500 年的埃及人发明了一种“水果糖”——将锦葵根、坚果和水果混合,在篝火上烤至半焦后吃。锦葵根是一种微甜的植物,水果也是甜的,这些东西结合起来,就能叫“糖果”吗?也许吧,甜就有“糖”在,水果的“果”也有了,于是,“糖果”之谓不是成立了。但是,你能同意吗?

好像是古罗马人最先利用蜂蜜来制作糖果,办法很简单:把杏仁用蜂蜜包裹起来,放在太阳下晒干就是了。这种叫糖衣杏仁的“糖果”,现在的法国默兹的凡尔登地区仍在生产,而且完全采用古老的操作方法。

奇怪的是,茴香糖被认为是 1650 年才在法国勃艮第的 FLAVIGNY 修道院出现。由于该种糖果价格昂贵,直到十八世纪,还只有贵族才吃得起。有记载说,路易十四喜欢把茴香糖含在嘴里,许多十八十九世纪有名的贵夫人(塞维涅夫人、蓬巴杜夫人、塞古尔伯爵夫人)都好这一口。尽管标着 FLAVIGNY 产地的茴香糖十分有名,许多人对它的怪味道还是不能接受。为什么从糖衣杏仁到茴香糖,中间隔了那么长时间,时间好像停顿了下来?一千多年前,阿拉伯人发起征服西班牙的战争,他们的士兵所带的干粮是一种叫图隆的糖。它是蜂蜜、花生和杏仁的混合体,特点是携带方便、耐储存、高能量,因此是阿拉伯士兵在战时必备的食物。阿拉伯士兵称:“我们就是一边咬着图隆,一边打败西班牙的。”之后,西班牙人才开始模仿。可见,那个时候,还处在用蜂蜜制作糖果的阶段。因此我推测,上述这个区别,是因为蜂蜜糖和甘蔗糖运用于糖果制造所产生的时间差所致。

文/ 李兴福

周一菜

## 芦笋炒肉片

一、原料:猪瘦肉 150 克,鲜芦笋 150 克,红辣椒一只。调料:植物油 250 克(消耗 70-80 克),盐、鲜粉、料酒、湿生粉各适量,鸡蛋清一只,干生粉 10 克,葱 3 根,姜末 3 克。

二、制作方法:精肉洗净切成一寸半长一寸宽一分厚薄的片,放入碗内加酒、盐拌匀,放蛋清拌匀,放一点干生粉拌糊(这是行话上浆)待用。鲜芦笋根部撕去老皮(过老的芦笋根部可去一寸)。嫩的青皮不要去掉,洗一下,一批两片,切一寸半长的段,放进开水锅内氽一分钟,捞出放冷水内泡冷捞出待用。红辣椒去籽,批开洗一下,切成 5 分宽小条,约一寸长;葱姜洗净,葱切节(七八分长的节),姜切末,另用小碗一只放料酒、盐、鲜粉、湿生粉各适量,调成酱汁。锅上火烧热,将油放进锅内,烧一分钟,倒在油桶内,锅烧开后透,加油烧到四五成热,将肉片放进油锅内用筷子划开,这时火要旺一点,见肉片全划开成形发白,再将芦笋倒在肉片内一起划匀,倒在漏勺内沥干油,锅内留 25 克余油,将红辣椒下锅煸炒约半分钟,放葱姜煸两下,将肉片一起倒入锅内,要旺火;再将小碗内调料汁倒进肉片内,推翻炒,见料汁紧包在肉上即成,可装盆上席。

三、特点:色泽青白红三色。咸、鲜、香,肉片滑嫩,芦笋脆嫩爽口。

提示:家里制作此菜肴时,火要开足,肉片下油锅烧熟主要靠油温,如果肉片熟后油温未达四五成热,芦笋不要下锅;将肉片倒在漏勺内,将芦笋同红辣椒煸炒一二分钟后,再将肉片下锅放料汁。



### 中国最好的稻米——五常大米

其实也不贵(20斤装120元/包、10斤装60元/包;按有机准标种值的20斤装150元/包、10斤装80元/包)。

从产地到餐桌,无需任何环节,只需一个电话:02152801507,苏浙沪免费送货上门。