

好吃周刊

B11
肥而不腻的蒜泥白肉
B12
图们江畔 朝鲜族味道



本报副刊部主编 | 总第 370 期 | 2014 年 10 月 23 日 星期四 主编:龚建星 责任编辑:潘嘉毅 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱:pjy@xmwb.com.cn



崇明“农本”老白酒现在不冲头了。不用任何添加剂，采用纯粮食酿制的崇明老白酒，通过新的酿制工艺层层把关，并注入适量比例的陈年老白酒，彻底解决了老白酒冲头问题，博得老客人青睐。——摄 / 种楠 文 / 全歌

红泥小炉

文 / 西坡

有椒其馨(上)

中国古典名著《诗经》里头，有好几处写到“椒”，比如，《陈风·东门之枌》里的“视尔如晷，贻我握椒”；《唐风·椒聊》里的“椒聊之实，蕃衍盈升”；《周颂·载芣》里的“有椒其馨，胡考之宁”，等等。

《诗经》时代，中外尚未交通，这里的“椒”，自然不会是胡椒。那么，这个“椒”，是什么东西呢？

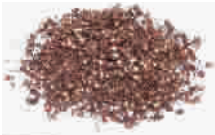
胡椒是舶来品，这是没有疑问的。可是，我们中国也有自己的“胡椒”啊，当然，它不可能叫“胡椒”，外国人把它叫做中国胡椒、四川胡椒、日本胡椒、茴香胡椒、法咖拉（fagara）……

按，Fagara翻回中文的意思有趣了：青花椒；此外有：山花椒（辽宁），小花椒、王椒（安徽），香椒子（湖南、四川），青椒、狗椒（四川），山甲、隔山消（广西），崖椒、天椒、野椒等等。最妙的有一品种，叫玉秀。

玉秀这个名字太好了，像是一个小姑娘的名字，不过可能还是一个四川小姑娘，外表温柔而内心强大哦。

什么中国胡椒、四川胡椒……其实，我们只须说“花椒”，就一切搞定了。

在外国人眼里，花椒被称为“四川胡椒”（Szechuan pepper），学名则是“秦椒”（Zanthoxylum）。



一会儿“四川胡椒”，一会儿“秦椒”，在中国人眼里，蜀和秦，不同地，怎么能混同一气？

外国人不分秦椒和蜀椒的，只认秦椒。他们才搞不清“秦”和“蜀”究竟是怎么回事呢！但中国人对于自家的东西不磕个死理儿，岂不是数典忘祖？

究竟如何看待？

应当说西方人的表述是准确的。

李时珍《本草纲目·果部·秦椒》中说：“秦椒，花椒也。始产于秦，今处处可种，最易蕃衍。其叶对生，尖而有刺。四月生细花，五月结实，生青熟红，大于蜀椒，其目亦不及蜀椒目光黑也。”

在这句话里，提到了两个名词：秦椒和蜀椒。

这两种椒，是不是一回事呢？

秦，秦地也。秦在公元前三四百年的时候版图还很小，基本上在秦岭之陕西一带。秦兼并六国后，北击匈奴，南平百越，国土面积迅速扩大，疆域大致为东起辽东，西至甘肃、四川，北抵阴山，南达越南北部及中部一带，西南到云南、广西。如果秦椒之秦指的是秦亡前夕之“秦”，那范围可就大得不得了了。这不是杞忧。有《别录》云：“秦椒生泰山山谷及秦岭上，或琅琊。”言下之意，秦椒生到了山东一线。因此，我以为“秦椒”还是取狭义为妥，便是最初产于陕西及周边地区的花椒。

有人不免要说：我们只知道四川人吃花椒吃得厉害，很少听说陕西人喜欢吃花椒，所以，花椒跟四川的关系应当更紧密些，或者说，四川本身就产花椒——蜀椒。

这是不错的。蜀椒之谓，当可佐证。

问题是，四川的花椒又是从哪里来的呢？《本草纲目》引《范子计然》云：“蜀椒出武都。”查中国历史地图，武都正是在秦的辖区

之内。四川和陕西本来就很近，交通方便，物流通畅，小小花椒被移植至蜀中，没有什么可奇怪的，正如四川也不是辣椒的原产地。而且，按老古话所言，“橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳”，即使花椒在形状和口味上发生点变异，也是正常现象，它的本质没有变化就行。

宋代药物学家寇宗奭有句话说得很明白：秦椒，“此秦地所产者，故言秦椒。大率椒株皆相似，但秦椒叶差大，粒亦大而纹低，不若蜀椒皱纹为异也。然秦地亦有蜀椒种。”按，我们据此也可以推测，蜀地也可能种秦椒的。

陆机在诠释《诗经·唐风》中说到的“椒聊之实，繁衍盈升”时指出：“椒树似茱萸，有针刺。茎叶坚而滑泽，味亦辛香。蜀人作茶，吴人作茗，皆以其叶合煮为香。今成皋诸山有竹叶椒，其木亦如蜀椒，小毒热，不中合约也，可入饮食中及蒸鸡、豚用。东海诸岛上亦有椒，枝、叶皆相似。子长而不圆，甚香，其味似橘皮。岛上獐、鹿食其叶，其肉自然作椒、橘香。今南北所生一种椒，其实大于蜀椒，与陶氏及郭、陆之说正相合，当以实大者为秦椒也。”（《疏义》）他的眼界最开阔。事实上，过分强调花椒的地域特质，意义并不是很大，假如味道比较一致的话。上海的青浦、松江、金山等地都出产优质大米，我们到食堂吃饭，从来不说“来碗青浦米”，“来碗松江饭”，而只说“来碗饭”，就是这个道理。

为什么“花椒”的称呼那么流行？我比较了一下，虽然都呈干瘪形态，胡椒的外表是老太婆的，花椒的外表则是小姑娘的。如果你难以接受，我再用一个比喻来说事，胡椒就像已经过期的荔枝，而花椒却像刚刚采摘下来的荔枝。这下直观了吧。

我估摸着“花椒”这个名字的来由，大概无非是它的外表图案秀美，有一种开花的样子。这在胡椒身上是很难看到的。中国人给植物或动物乃至其他事物取名字，讲究名正言顺。是否准确难说，但至少要可感知，可意会。起花椒这个名字，各方面都照顾到了。

文 / 李兴福

周一菜

如意菜凤爪汤

今天介绍的是如意菜煲凤爪汤。如意是古代官府和公馆人家的一种名贵的摆设品，很珍贵高档。过去菜馆老板和厨师用黄豆芽烹制的菜肴定名为“如意”，二字是为食客讨口彩，提高黄豆芽的身份。因为黄豆芽的形状很像一柄如意。鸡爪像凤爪，这是大家都知道的。

一、原料：鸡爪 500 克，黄豆芽 250 克，葱 3-4 根，姜 3 片。调料：料酒 50 克，胡椒粉、盐、鲜粉各适量。猪油 25 克。

二、制作方法：先去掉爪尖，每只鸡爪斩成两段，放进开水锅内煮一下，约一分钟，捞出用冷水冲洗干净，放进蒸碗内放料酒，葱姜洗净放在鸡爪上面加开水 300-400 克，封好碗口，上笼蒸 50-60 分钟（要旺火蒸），黄豆芽去根洗净。锅洗净上火烧热，放猪油 25 克，将黄豆芽煸炒 3-4 分钟，加清水 300-400 克，用旺火烧开，连烧 4-5 分钟，用小火焖 2-3 分钟，将蒸酥的鸡爪取出，去掉葱姜，将鸡爪倒进黄豆芽锅内，加调料，用旺火烧 2-3 分钟，加胡椒粉。见汤汁发白，尝好口味，装在大汤碗内即成上席。

三、特点：汤浓味鲜美，如意菜脆嫩，凤爪酥软肥滑。

友情提示：先用肉鸡爪，肉质厚而肥，因草鸡爪太瘦，可食部分少。此汤菜制作简单，原料普通。如家里蒸的条件不够，鸡爪可用小火先炖酥后再将黄豆芽放进鸡爪内用中火烧 10 分钟加调料，但在炖鸡爪时一定要小火炖，否则鸡爪皮全破了。



2014年农工商五常新大米上市！即日起农工商、伍缘、好德、可的各门店开售农工商五常新大米，环线内 2 小时送货上门，订米热线 021—96896。