



卡塔尼亚是意大利西西里岛的第三大城市。它原是一个传统的小渔村,虽然现在已经发展成为大都会,但仍然保留着许多与渔村相关的习俗和事物,比如,卡塔尼亚的清晨渔市就名闻意大利。渔市位于市中心大教堂广场的侧边,天蒙蒙亮,当整个城市还在沉睡之际,这里就已经成为渔民、渔贩和买鱼者的天下。各种刚刚捕获而来的海鲜,令购买者喜不自禁。——图、文/阚晨

壹周一菜 文 / 若丹

生煎糟米鱼



双休日去麦德龙大卖场购些食品,发现水产柜台内有米鱼卖,每条足有3斤重,且价格也不贵,便买了一条。回家后经过刮除鱼鳞、去鳃净膛,面对这条大家伙,只好把它切成一段段的。我从中选出一段,其余的都喷了酒,抹了盐,腌了起来。

这段米鱼,改刀成5厘米长、2厘米宽、0.5厘米厚的鱼片。福建产的陈年红糟半调羹,倒进不锈钢碗中,加入适量的黄酒、盐、味精和一只鸡蛋清,用筷子打匀后,再把鱼片放入,拌匀,稍微腌渍片刻,再放入适量生粉,均匀包住鱼片。炒锅烧热,倒入少许生油,然后将鱼片放入慢慢地煎,待全部煎熟后取出。锅内

放少许油,烧热后,把蒜茸倒入煸炒,一直到煸出香味来,再加黄酒、盐、糖、味精、高汤,烧开后将煎好的糟米鱼片翻炒几下,淋上麻油即成。此菜色泽红润、糟香扑鼻、口味鲜美。特别要注意的是,所用的红糟一定要福建产的6年以上的陈红糟,糖与糟的比例一定要控制好,糖少鱼肉会酸,糖多则发腻,一般为1:4。煎鱼时一定要用小火,米鱼肉嫩,防止破碎。

十年前,笔者曾与已逝的沪上著名美食家林荷步先生一同去华侨饭店品尝陆金华大师的厨艺,除了他赖以成名的“佛跳墙”,还有这道生煎糟鱼。那天,我和林老师都吃得摇头晃脑了!

拍

集体照时,摄影师按快门之前,总要指挥大家跟着他念两个字——茄子(欧美人念cheese)。有人研究过,口念“茄子”的时候,脸上的表情最为愉悦,“笑”得最为恰到好处;既不会“血盆”大开,又不致“樱桃”紧闭,尤其是消灭了拍照时最容易出现“打哈欠”和“闭目养神”的懊恼。虽然所有人的笑容像是一个模子里压出来的,和谐了,不过,倘若事先未能“统一思想”,喊出来的“茄子”也难免七翘八裂,有念“茄子”的,有叫“伽子”的,有喊“落苏”的,有嚷“矮瓜”的……反而看上去像哭,像笑;像唱歌,像朗诵;像含橄榄,像吐唾沫。事实上,几乎所有人都有理由认为自己是正确的:难道“茄子”不是这样叫的吗?

没错。那些被人叫做“伽子”、“落苏”、“倭瓜”的东西,指的是一样东西:茄子。

茄子的原产地是印度(哎,我怎么觉得茄子的圆咕隆咚和印度人的体态有些神似),魏晋南北朝时传入中土,又于清季经中国输出日本。李时珍《本草纲目》中说,“茄,一名落苏,名义未详。按《五代贻子录》作酪酥,盖以其味如酥酪也,于义似通。”我觉得这是可以商量的。因味如酪酥而音转于落苏,勉强得很。茄子的味道怎么会像酪酥?无法想象。我倒以为,落苏这个叫法很有可能是在茄子之前。一般来说,两个不太相干的字放在一起,从字面上无法推测其究为何物者,大都是舶来品,比如枇杷之类。这当然只是我的假设,没有学术上的根据。

有人也许对于茄子何以变“瓜”(矮瓜)百思不得其解。这里面牵涉到了古代中国人的一项创新发明。当初茄子进口时就是圆的。唐人杜宝《大业拾遗录》,记隋炀帝(大业)时掌故,里面有一段提到:“四年,改胡床为交床,改胡瓜为白露黄瓜,改茄子为昆仑紫瓜。”昆仑紫瓜,是说这种紫色的瓜,来自西域昆仑山。但是,到了元代,也许某个中国人觉得这种紫色的瓜不好贮藏、运输、切分,便将它培育成了长条形状。过去,我们对美、日把西瓜种成方形佩服得不得了,那么我们是否也应该对几百年前的中国智慧脱帽致敬?

我对于像瓜一样的茄子倒并不陌生,盖因中学时代到兰州旅游,看到当地人如何把像只黄金瓜样的茄子切片炒来吃,吃惊不小。如今想来,真正让人觉得罪过的,正是我们江南人吃的那种细长的条形茄子。是我们把人家的种气改掉了!看,英文里的茄子写作eggplant(蛋形植物),很能说明问题。

就形状而言,茄子是蔬菜里最为怪异的,有圆形的圆茄,有条形的长茄,有不圆不长(或既圆又长)卵形的矮茄(样子接近捣衣的棒槌和捣芝麻的杵)。基本的分布是北方流行圆茄,南方流行长茄。上海地区很少见圆茄,最多见的是长茄,近年来小菜场也有卵形的矮茄出售,不过因为看上去实敦敦的,不大讨人喜欢。最受上海人青睐的茄子是一种叫“杭州落苏”的品种,它比普通的长茄更小巧、细腻,外表泛着偏于洋红的紫兰颜色,非常漂亮,吃口更是没得说。自然,其价格不菲,要高出普通茄子不少。

茄子的颜色多为黑紫色、紫色、青色。据说还有白色(蔡澜先生吃过,很甜,用滚水煮熟,淋上酱油,美味无穷),我没见过,对此有点担心,倘若它是圆茄,会不会和兰州的白兰瓜、江南的菜瓜混淆,把蔬菜拿来当水果?

我曾听说,表皮颜色比较深沉的蔬菜,营养价值相对较高。这样看来,茄子有理由入围最好的蔬菜之列。

宋代郑清之有《咏茄》一诗传世:“青紫皮肤类宰官,光圆头脑作僧看,如何缁俗偏同嗜,入口元来总一般。”确实,茄子外表俊美圆润,内在营养丰富,味道却平淡、干涩,如果缺少精心烹调,则用得上“味同嚼蜡”一词来形容。

红泥小炉

五茄久著珍蔬号(上)

文 / 西坡

