

好吃周刊

本报副刊部活动专版部主编 | 总第 311 期 | 2013 年 7 月 26 日 星期五 责编: 潘嘉毅 视觉: 窦云阳



在西安最地道的吃面方法，是要用筷子大力松开面条。面愈松兆头愈好。

——文 / 豆儿 图 / IC

周一菜

双味玻璃墨鱼

文 / 李兴福

墨鱼又称乌贼、目鱼，各地叫法不同。上海人对墨鱼烹调应用墨鱼鲜品，肉质洁白，腩肉柔韧，最宜爆炒、烧、煮、烩、拌、炒、炸、烩、咸菜，脆、嫩、鲜香腹美。适应于咸鲜口味、椒麻口味、红油口味、糖醋味、姜汁味、酸辣味、麻辣味、腴香味、酱香味等多种口味。名菜生爆墨鱼卷、红油墨鱼丝、酱爆墨鱼花、西芹马牙墨鱼片、雪菜墨鱼丝、烩墨鱼蛋、腴香墨球等数十种烹制口味。

今天介绍一个适合夏令的双味玻璃



墨鱼制作方法。

原料：新鲜墨鱼 400—500 克（约两只），酱油 20 克、醋 20 克、姜 20 克、蒜仔三粒、辣油 5 克，嫩生菜 150 克。

制作方法：墨鱼洗净，选用墨鱼肉（墨鱼头和墨鱼边另用烹调与雪菜和茭白丝同炒。称它墨鱼丝炒雪菜一菜。这是上海人常用的家常菜），将墨鱼片肉洗净

后摊在砧板上一切四片，用刀平批成片，一般一小块鱼肉批成 4—5 片，一张墨鱼肉可批 18—20 小片，大约为一寸半见方

片，是薄片，越薄越好，全批好后，用清水冲洗三次，见墨片雪白，另用 100 克开水待冷到 60℃—70℃，将批好的墨鱼片放进温热水内，生菜用清水洗净装在盆内，再将墨鱼片排在生菜上面，别配两只小碗，调两碗调味汁：一种为蒜剁成末加生抽、辣油、味精，调成红油蒜泥调料；另一种用姜去皮切成细末放醋，调成生姜醋汁。同墨鱼一起上桌食用，就成双味玻璃墨鱼。墨鱼批成薄片，透明像一块小玻璃，蘸着双味食用，别有风味。

特点：墨鱼高蛋白、低脂肪，能养血、滋阴补益肝肾，对血虚，经闭崩漏、带下条有一定功效。脆嫩。风味独特，属夏令佳肴。

B27

美味月亮菜

B28

玫瑰之城的美食传说



红泥小炉

文 / 西坡

“杨家果”(上)

展 奋兄在微信上晒家里的杨梅。那厮又红又大，惹得我油然而起“羡慕”、“忌妒”……没等那个“恨”字在心头生成，有个朋友就送来一箱让我品尝，惊喜之余，感叹口福不浅。



一箱?是。想象它的阵容会很

强大，但打开一看，只是并排两小篮(说“两小筒”更合适)，每篮也就二十多个。个大，好比小一壳的乒乓球；色紫，仿佛成熟的葡萄。上面的小刺非常硬扎，这可是新鲜的标志啊；在光线充足的地方看，那杨梅表面会形成一些色差，像丝绒，看着舒服。尝一口，味甜汁多，洵为珍品。

是时候吃杨梅了。

杨梅在古时称谓很多，如，机子、朱梅、树梅、白蒂梅、子红、君子果、洙红，民间干脆形象地称之为龙睛(和龙眼互为印证)、金丹、仙人果等。什么时候才有杨梅这个名称?似乎是在《史记·司马相如列传》里:“于是乎，卢橘夏熟，黄柑橙棣，枇杷燃柿，棣柰厚朴，棣枣杨梅，樱桃蒲陶……”(《上林赋》)

许多好像和杨梅有些瓜葛的事其实都是望文生义。《三国演义》当中有两则：一为“望梅止渴”，典出南朝刘义庆《世说新语·假谲》：“魏武行役失汲道，军皆渴，乃令曰：‘前有大梅林，饶子，甘酸可以解渴。’士卒闻之，口皆出水，乘此得及前源。”经《三国演义》敷演，竟成了小孩子都知晓的成语。另一乃是“青梅煮酒论英雄”，第二十一回中的情节：“(刘备)随(曹操)至小亭，已设樽俎。盘置青梅，一樽煮酒。二人对坐，开怀畅饮……”两则桥段，都写到了梅子。这里的梅子，大抵有些汁水，又可以用来与酒合作，故在不少人看来，就是杨梅无疑了。然而这是错的。曹操领兵打仗，基本在中原，在北方，而杨梅分布，在于华东及湖南、广东、广西、贵州一带，在当时条件下，曹操难有口福吃到杨梅，他吃到的，可能是叫青梅、酸梅、乌梅的东西。结这种果子的树，叫果梅树，它和用来观赏的梅花树不是一个品种，和杨梅树更是两码事了。贺铸《青玉案》中说：“凌波不过横塘路，但目送，芳尘去。锦瑟华年谁与度?月桥花院，琐窗朱户，只有春知处。飞云冉冉蘅皋暮，彩笔新题断肠句。试问闲愁都几许?一川烟草，满城风絮，梅子黄时雨。”梅子居然因为成熟而变黄了，怎么会是杨梅呢?结论是，青梅、杨梅，两路货也。

中国是杨梅的故乡。杨梅在中国的生活史已经不止三千年了。

有个疑问：都是属于梅的系列，乌梅、青梅、酸梅等，均以物体的理化性状命名，无懈可击，那杨梅这个名称又从何而来?

《世说新语·言语》曰：“梁国杨氏子九岁，甚聪惠。孔君平诣其父，父不在，乃呼儿出。为设果，果有杨梅。孔指以示儿曰：‘此是君家果。’儿应声答曰：‘未闻孔雀是夫子家禽。’”化为大白话的意思是：梁国一户姓杨的人家，家里有个九岁的儿子，非常聪明。有一天，有个叫孔君平的人来拜见他的父亲，恰巧他父亲不在家，孔君平就把这个孩子叫了出来。孩子给孔君平端来了水果，其中有些杨梅。孔君平指着杨梅给孩子看，并说：“这是你家的水果。”孩子马上回答说：“我可没听说孔雀是先生您家的鸟啊。”这个描绘孩子早慧的故事说明两点：一是在刘义庆生活的时代，杨梅的称呼已经有了，否则孔君平也不会跟九岁孩子开这种玩笑。二是杨梅源于杨姓的说法，连小孩子也不认可。(附带一句，有人把孔君平说成是孔融，把杨家之子说成是杨修，是胡闹。按，孔君平，即孔坦，字君平，累迁廷尉，人称孔廷尉，孔子26世孙。孔融则是孔子20世孙。孔融和杨修相差二十多岁，属同时代人。既然主人公为孔君平，说杨氏子乃杨修，纯粹瞎掰)然而，有人却非常乐意接受，比如宋代大诗人杨万里，其《七字谢绍兴帅丘宗卿惠杨梅》云：“梅出稽山世少双，情如风味胜他杨。玉肌半醉红生粟，墨晕微深染紫裳。火齐堆珠粒径寸，酷泉绕齿朽为浆。故人解寄吾家果，未变蓬莱阁下香。”俨然以“吾家果”自居，正是从《世说新语》“君家果”而来。无论“君家果”还是“吾家果”，它们都姓杨，即“杨家果”。当然，这只是一种调侃。

比较靠谱的是李时珍在《本草纲目》中所说，“形如水杨子，味似梅”，故叫杨梅。水杨子为何物，我查不到，推想总是形状像杨梅的植物吧。

诡异的是，美国宾夕法尼亚也有叫“杨梅”的浆果，灰色，蜡质，煮沸后所得的蜡可以用来做蜡烛，曰杨梅蜡烛；又，“加利福尼亚杨梅”，则是一种沙漠观赏植物。这两种洋杨梅，恐怕都是不能吃的。