

好吃周刊

B26
福冈一日食物语
B27
菱角菜



本报副刊部活动专版部主编 | 总第316期 | 2013年8月30日 星期五 责编: 吴南瑶 视觉: 窦云阳



黄秋葵原产非洲,又名羊角豆、补肾菜,是一种具有较高营养价值新型保健蔬菜。时下“黄秋葵”已到了丰收的季节,吸引了众多游客前去采摘。——文/豆儿 图/IC

红泥小炉

桃之夭夭(中)

文 / 西坡

说到桃子,就会想到一个成语——桃之夭夭,由此也带出了另一个有名的成语——逃之夭夭。《诗经·周南》中说:“桃之夭夭,灼灼其华。”《毛传》对此解释道:“桃有华之盛者,夭夭,其少壮也。”意思很明确。后来,“逃之夭夭”这个词大行其道,基本的意思是“逃跑得无影无踪”。有人认为这是因为“桃”与“逃”同音,所以,变成了逃跑的诙谐说法。

其实,这不算是个十分到位的说法。按,桃,字从木从兆。兆,表示数量超多,但它还有一义,即远象、事态的远景。“木”与“兆”组成一字,即桃,意为“远方移来的果树”。因此,桃与逃,并不只是音同,意思上也可以打通,那就是遥远。远方来,跑得远,是它们的最大“公约数”。

和桃有关的成语,还有一个也很出名,那就是“桃李不言,下自成蹊”,是说桃树李树,从不作自我宣传,但等到它开出了美丽的花朵,结出了香甜的果实后,自然会吸引人们走到它面前来欣赏,由此踏出一条路来。真是自信满满!我们从中不难想象桃花的美。

桃花的美,美得有点艳,有点妖。所以“四君子”(梅兰竹菊)轮不到它,“岁寒三友”(松竹梅)排斥它,它和人的情志发生关系的,几乎都是男女相爱之类,比如

桃花运、桃花劫、桃花梦、人面桃花、桃色新闻……中国的花卉,经过历朝历代文化的浸润,总会形成一定的隐喻色彩,不幸的是,桃花被赋予了这样阴柔的内含。可是,阴柔并不是罪过,谁又没有做过桃花梦、撞到过桃花运呢?桃花的群众基础相当深厚,是生活用语中出现频率最高的花果之一。

很少有植物具备像桃树那样木可用、花可赏、果可食的品质。枣木可用,枣子可食,可专诚去赏枣花的有多少?梅花可赏,梅子可食,可梅木有啥用处?柳木可用,柳花可赏,可柳树拿得出什么果实以饷“柳粉”?……

就漂亮而言,桃花不用说了,水果当中有像桃子那样长得讨人喜欢的吗?你看它的形状,你看它的线条,你看它的色彩,你看它的手感,你看它的芬芳,你看它的水分,你看它的滋味……都是少有敌手的,它之所以受到人们的喜爱,不是没有道理的。

孔子大概是对桃子评价不高的极少数人之一。《韩非子》中说,孔子去拜见鲁哀公,鲁哀公赐给孔子两样东西——桃和黍(小米),请孔子吃。孔子先把黍吃掉了,然后把桃子也吃了。看到此景,一旁的人都掩口暗笑了起来。鲁哀公对孔子说:“那个黍不是用来当饭吃的,而是用来擦拭桃子的。”孔子回答说:“这个我知

道。黍在五谷当中排在首位,所以祭祀祖先时应该放在最前面;桃子是六种瓜果中的下品,祭祀的时候是不能用来作供品的。我听说,有品位的人用低贱的东西去擦拭高贵的东西,从未听说过用高贵的东西去擦拭低贱的东西。现在,我们若用五谷之中最受尊崇的东西(黍)来擦瓜果中最为低贱的东西(桃),是上下不分,没道理,我是不敢这样做的。”

这里透露一个信息,古人吃桃子是非常考究的,他们拿掉桃子上令人讨厌的毛,居然要用小米饭去黏!一般人不懂,连孔子都不甚了解,可见宫廷吃桃的方法严重脱离群众。要不然就是孔夫子揣着明白装糊涂。孔子再落魄,难道没有见识过桃子,不知道桃子怎么吃?难以置信。只有一种可能,他凭借自己的人文修养的优势对嘲笑他的人予以深度反击。干得漂亮。

也许,孔子看低桃子,只是出于实用主义或者民本的考量,但决不意味着桃子根本就不入他的法眼。据说《诗经》是由孔子编辑整理的,他老人家并没有因为桃子的低贱而删掉“桃之夭夭,灼灼其华”这样煽情的描述,相反,其深知比兴手法的恰到好处,还很赞赏桃有推动“之子于归,宜其室家”的效果呢。

至于有人认为,孔子吃桃的故事,是韩非对孔子做的“高级黑”。我以为言重了。韩非固然与孔子“道不同,不相谋”,或许不很买孔子的账,但就吃桃这件事来说,不管韩非想怎样阴损孔子,事实上,孔子不仅没有出丑,还表现得很机智。



周一菜

文 / 李兴福

腴香藕丝

我休息天去菜场,见到新鲜藕很多,又粗又白又壮,又到吃藕的时节了。

说起莲藕,全身都是宝。它的地下茎就是藕,含高达20%的碳水化合物和丰富的钙、磷、铁以及多种维生素,营养价值极高,既可生吃,又可熟食,还可加工成藕粉、蜜饯和糖藕片等,是老幼妇孺及病患者的良好补品。

藕以肥白者为良,生食脆嫩,煮食者宜壮老。用砂锅桑柴小火煨极烂,入炼白蜜收干,食之最补心脾,藕气味甘平无毒。

腴香藕丝:原料白壮鲜藕一段为300克,猪瘦肉100克,泡红辣椒2只20克,葱、姜各10克,蒜仔2粒。生抽酱油20克,米醋20克,糖15克,味精、料酒、温生粉各适量,油50克。

制作方法:藕洗净,刮皮,切一寸半长一分细的丝,猪肉切2寸长一分细的丝,葱、姜、蒜仔切细丝,泡红辣椒切成肉丝相同的丝。藕丝用清水捞一次,沥水分。肉丝用适量的鸡蛋清生粉上浆。炒锅上火烧热,用300克油滑油,烧热倒出,锅里烧热放油三成热,下肉丝拉散,倒出,锅内留25克余油。泡红椒丝、姜丝、蒜、葱一起下锅煸炒几下,将藕丝下锅用旺火煸炒加各种调料,肉丝也下锅一起翻炒匀上一点温生粉、淋上少量油装盆,即成腴香藕丝。

特点:色泽金黄,咸,甜,酸,辣,鲜香脆嫩,具有川菜风味。

切藕丝要点:一段藕一切二段再一劈二片放平横切片再切丝。

以上用藕200克+100克肉丝,共300克一盘菜肴,是正宗的四川菜了。

