

好吃周刊

B3
葶油和笋油

B4
海南黎家的绿色盛宴

B7
谁抱走了康宁锅?

► 新民好吃美食季(万达站)
活动侧记



本报副刊部主编 | 总第 349 期 | 2014 年 5 月 22 日 星期四 责任编辑:龚建星 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱:gxj@xmwb.com.cn



在第十五届中国国际食品和饮料展览会上举行的第三届巧克力世界活动现场,两名比利时手工巧克力大师,用了 100 公斤黑巧克力,耗时约 36 小时,现场制作了 4 米左右长的长城主题双面大型巧克力雕塑。雕塑所用原料全部采用 100%比利时进口黑巧克力,让人大开眼界。

红泥小炉

甜蜜蜜(中)

文 / 西坡

首先让我们来看看蜜糖——蜂蜜的情况。

大约公元前 1046 年,武王开始伐纣,他的一面军旗上因钉满了蜜蜂而被称为“蜂旗”。那么多的蜜蜂怎么会跑到旗子上去的呢?晋王嘉《拾遗记·周》说:“周武王东伐纣,夜济河。时云明如昼,八百之族,皆齐而歌。有大蜂状如丹鸟,飞集王舟,因以鸟画其旗。翌日而泉紂,名其船曰蜂舟。鲁哀公二年,郑人击赵简子,得其蜂旗,则其类也。武王使画其像于幡旗,以为吉兆。今人幡信,皆为鸟画,则遗象也。”蜂旗充满了恐怖气息,目的是吓唬敌人,鼓舞自己的士气。有考证说,“蜂旗”上的蜜蜂乃是武王叫人在旗上涂满了蜂蜜,才吸引大量的蜜蜂前来。不知此说有何依据;而有人根据“蜂旗”,推断那个时代的人已在吃蜂蜜了,确实是没有根据的,因为先秦的文献中几乎看不见吃蜂蜜的记载。

至少在西汉时,蜂蜜还是珍品。东晋葛洪《西京杂记》里说:“南越王献高帝蜜五斛,蜜烛二百支。帝大悦。”这里情形又很复杂。《玉篇》云:“蜡,蜜滓。”陶弘景云:“白蜡生于蜜中,故谓蜜蜡。”尚秉和辑《历代社会风俗事物考·卷十·灯烛》中就此考证说:“蜜烛者,蜡烛也。古蜜与蜡不能分解,混合为一,故亦曰

蜜烛。可见汉初无此物,故南粤王以为贡,其珍可知。至郑玄注《三礼》,言烛多矣,而无以蜡烛为证者。”蜜烛,是用蜜蜂的蜜和蜡(两者混合)做的蜡烛,是日用品。那么石蜜又是什么呢?李时珍《本草纲目·虫部第三十九·蜜蜂》:“其蜂有三种:一种在林木或土穴中作房,为野蜂;一种人家以器收养者,为家蜂,并小而微黄,蜜皆浓美;一种在山岩高峻处作房,即石蜜也,其蜂黑色似牛虻。”石蜜是野生蜜蜂留在山崖上的蜜汁晶体,要将它们采集下来非常困难,价值很高,故相当珍贵。《天工开物》引唐陈藏器《本草拾遗》曰:“凡深山崖石有经数载未割者,其蜜已经自熟。土人以长竿刺取,蜜即流下。或未经年而扳缘可取者,割炼与家蜜同也。”我知道还有一种说法:石蜜就是蜜蜂在野生状态下,将蜜留在蜂房上,由于一直未被采取,渐渐形成像石头一样的蜜块,极富营养价值。

可是,关于石蜜,却有完全不同的说法。《法华玄义七》曰:“言石蜜者,正法念经第三云:如甘蔗汁器中火煎,彼初离垢名颇尼多。次第二煎,则渐微重,名曰巨吕。更第三煎,其色则白,名曰石蜜。”清张澍辑《凉州异物志》证实说:“石蜜非石类,假石之名也,实乃甘蔗汁煎而暴之,凝如石而体甚轻,故谓之石蜜。”《本草纲目》却曰:石蜜,“一名乳糖,又名白雪糖,即白糖。出益州,及西戎。用水牛乳汁米粉和沙糖煎炼作饼块,黄白色而坚重,川浙者佳。”李时珍还说:“石蜜,白沙糖也,凝结作饼块者为石蜜。”过去的白沙糖,是从甘蔗中提取的。李时珍说的石蜜,一会儿蜂蜜,一会儿



蔗糖,是不是也有点前后矛盾?“百度百科”上说:“石蜜指甘蔗汁经过太阳暴晒后而成的固体原始蔗糖。”甚至干脆说是“冰糖”。更怪的一种说法是:石蜜指甘蔗汁经过太阳暴晒后而成的固体原始蔗糖,由野生蜜蜂憩息而成,采数百余种名贵中草药之花液、花粉,酿造于悬崖之间,历经数十年粒粒积累而成的中药材之精华,百草药之结晶。咳!这个定义,既有甘蔗的份儿,也有野生蜂蜜的参与,“两边”都不得罪。如此众说纷纭,让我这个外行失去了判断方向。

石蜜究竟为何物?在下愿意求教于高明。东晋时代的人,大概总算能太太平平吃到蜂蜜了。那时的著名学者郭璞就写了一篇《蜜蜂赋》,极言蜜蜂“咀嚼蜜滋,酿以为蜜。自然灵化,莫识其术。散似甘露,凝如割肪。冰鲜玉润,髓滑兰香。穷味之美,极甜之长。百药须之以谐和,扁鹊得之而术良……”,称赞蜂蜜的好处。他在注《尔雅》时说:“今江南大蜂,在地中作房者为土蜂,啖其子。”他在注“木蜂”时又说:“似土蜂而小,在树上作房。江东亦为木蜂,又食子。”李治寰先生《中国食糖史》(农业出版社,1990 年 5 月)里,根据郭璞注“土蜂”“木蜂”条阐发说:“我们祖先吃蜜,早期可能还不知道割蜜炼蜜。他们吃蜜时,连蜂子也吃下肚去。”“他们吃蜜的同时也吃蜂子,在汉代也可找到文献的证据。”李先生所谓的“汉代文献”,是指《说文解字》。但这只是他的猜测而已。“说文”称“蜜”:“蜂甘饴也,一曰螟子。”李先生大概以为螟子即蜜蜂的本尊。然而这是错的。他粗心了,这里的“子”,是指卵子。“啖其子”、“又食子”,是说人们吃蜜蜂产下的蜜,怎么会把蜜蜂一起吃下去呢?若按李先生所言,我们的先人也太狂野了吧。难道他们就不怕被蜂刺蜇痛了喉咙?

周一菜

文 / 李兴福

琥珀小鲜

原料:小黄鱼 500 克, 6-7 条。调料:葱节 10 克, 姜片 5 克,泡红辣椒



10 克,蒜茸 3 克,糖 10 克,米醋 15 克,盐、鲜粉适量;料酒 15 克,油 250 克(耗 100 克),生抽酱油 5 克。

制作方法:小黄鱼洗净后,从鱼背用刀批开去骨,一条小黄鱼批成二片,再批掉胸部肋骨,再将一片鱼再批二块,一条小黄鱼共批成四小块。放适量盐腌渍一下。姜切指甲片节切节,泡红辣椒切小块,蒜切末,锅上火烧 6-7 成热。将小黄鱼一块一块下油锅炸,每一次下油锅炸分三次炸(因家里油锅小),每一次炸到半熟捞出。等油锅烧到 7-8 成热,再将半生鱼下锅炸,炸到小黄鱼肉外脆内嫩捞出。等全炸完后,锅内油倒在油盆内,锅内留 20 克油。将葱、姜、蒜、泡辣椒等下油锅内煸两下,放各种调料。烧开后,将炸好的鱼倒入锅内翻几翻,使锅内的汁收在鱼肉上,再淋 10 克油,翻一下装盆即成。

特点:色泽金黄,外酥内嫩,咸、酸、甜带点辣,鲜香味美。

提示:炸鱼时油要旺一点,家里炸时火要小,鱼少放点,每一次下鱼块 8-10 块,炸时每块鱼不要粘在一起。

看《舌尖上的中国》 吃正宗五常新大米

打(021)52801507

一个电话,苏浙沪地区,
免费送货上门!