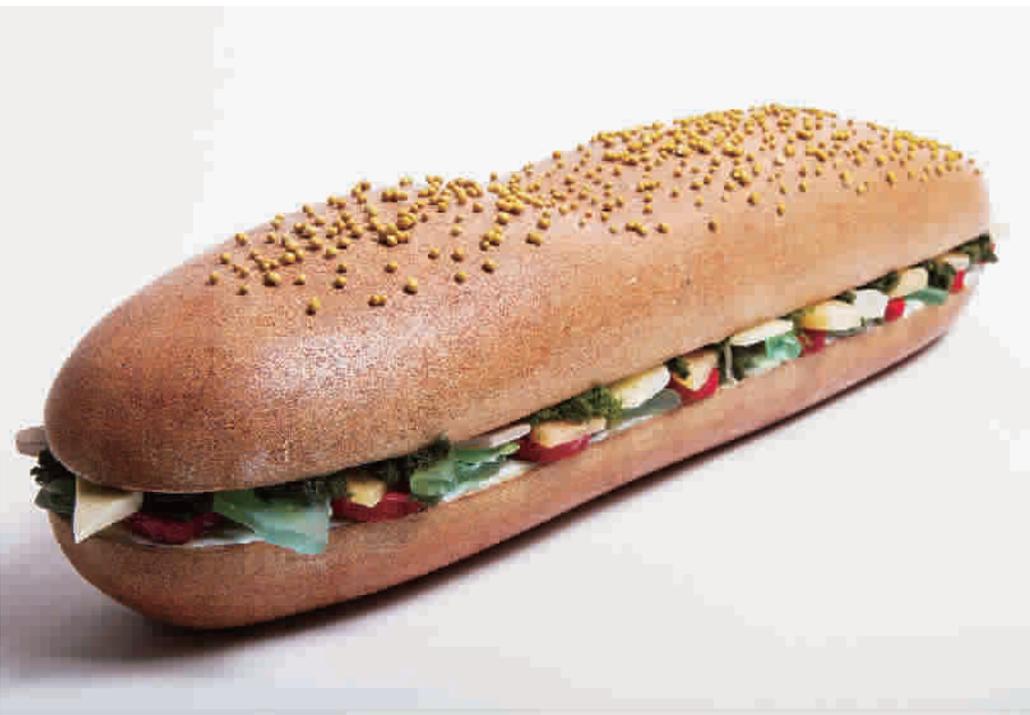


好吃周刊

本报副刊部主编 | 总第356期 | 2014年7月10日 星期四 责任编辑: 龚建星 视觉设计: 龚云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn

B11
红烧鲫鱼

B12
户撒阿昌的饕餮体验



美国纽约的雕刻家 Robin Antar 使用其二十多年前发明的技法将日常生活中的物品刻成石雕。每当 Robin 发现一块石头与目标物品颜色相近时,她就会花费数小时开始雕、凿、磨砂,最终安装底座,把石头变成食物或衣服的复制品。由于太过逼真,这些食物总让人难以辨出真假。

——图 / IC 文 / 豆儿

周一菜

韭黄炒蛤蜊

文 / 李兴福

韭黄炒蛤蜊是一道鲜嫩可口的家常菜,还是一道富有营养的保健菜。



原料: 鲜活蛤蜊 500-600 克, 鲜韭黄 200 克, 植物油 50 克, 盐、

鲜粉、料酒各适量,葱、姜各 10 克。

制作方法: 蛤蜊洗净,下开水锅内氽一下捞出,取出蛤蜊肉在清水内捞两下,洗净砂粒,捞出沥掉水分;韭黄洗净切一寸半长的段,葱姜洗净各切成末。锅上火烧热,放油 30 克,将韭黄下锅快速翻炒两下,放适量盐,倒出,锅洗净,

烧热,放油 30 克,放葱、姜末煸一下出香味,将蛤蜊肉下锅快速翻炒两下放调料,将韭黄下锅快速翻炒两下,即成装盆上席。

特点: 金黄色,香气四溢,味鲜美滑爽。蛤蜊肉具有滋阴之功,女性患白带过多等症者,食之可消解;对有胆、肾结石者,可用玉米须同蛤蜊煮汤食用,有好处;如有阴虚者食用蛤蜊炒韭黄,滋补力很强,还能润肠滋阴。

红泥小炉

糖的故事(中)

文 / 西坡

在广西去越南的路上,时常可以看见大片的甘蔗林,它们像大兴安岭的森林,像黄土地上的高粱,像白洋淀里的芦苇,像广德山间的竹海,层层叠叠、密密麻麻,随着山丘沟壑的形势而起伏,和着浮云熏风的节律而摇曳。你在千里之外,咀嚼一支甘蔗的时候,绝对不能想象甘蔗成林的气派是那样的壮美阔大。

这也从一个方面似乎坐实了甘蔗的来路——南方,再南方。

面对足以使人变得渺小的甘蔗的森林,甘蔗的海洋,你会油然发出询问:“那么多的甘蔗,就凭你我这样一根一根地啃,该啃到什么时候啊!”是的,甘蔗是用来被人啃的,但就目前而言,甘蔗被人啃的,只是极少数,绝大多数被用来榨糖。我们见到的白花花的砂糖,就是甘蔗的精魂转世。

这样说,身居北方的朋友也许不乐意了:南水北调,难道我们吃的砂糖还要“南糖北调”不成?

是的,“南糖北调”的话,至少在本世纪初是不错的,关键之处在于北方不产甘蔗,那就意味着缺少提炼砂糖的本钱。然而,大概在 1906 年的时候,我国制糖史上出现了一个具有里程碑意义的大事件——俄籍波兰人在中国东北黑龙江开始种植糖用甜菜。之后的 1908 年,我国建成第一座甜菜制糖厂——阿城糖厂。两件事隔了那么短的时间,显然,中国种植甜菜的目的很明确:炼糖。

可以说,至此以后,北方人可以摆脱对于南方甘蔗糖的依赖了。

按通行的说法,1906 年就是中国甜菜的发轫节点了,然而它受到了文史学者的质疑。宋湛庆先生在《我国引进糖用甜菜时间的正误》一文中指出,1896 年,河南滑县人郭云升在其所著《救荒简易书》中说起过,“云在山东省齐河县黄河船中,见奉天海州(海城)商人,闻其说洋蔓菁(甜菜)碾汁做糖,为利甚厚,而其渣为用尤大,丰年能饲牛马,荒年可以养人。云喜,细问原委,则曰:‘奉省海州种洋蔓菁业已二十余年矣,故能言之详且尽也。’很清楚,一句‘业已二十余年矣’,把中国引进糖用甜菜的时间提前至 1876 年之前。而且,其所提及甜菜制糖、销售及废物利用,言之凿凿。当然,“海州种洋蔓菁”“碾汁做糖”,大致可以判断非较大规模的工业化生产,而以小作坊的可能性最大。从这个意义上说,把“1906 年”作为一个具有标志性的历史时刻,也是说得过去。

中国甜菜是外国引入的,这一点没有疑问。问题是,它从哪里引进?又从什么时候开始引进?

有一种说法是汉魏时期即公元三世纪左右由西域输入,并在黄河流域种植,当时叫蓂莢菜或牛皮菜,主要用于作蔬菜或饲料,也用作药物。真是让人难以置信:就算这是信史,在经历了十五六个世纪一千五六百年时间,甜菜才被中国人认识到可以炼糖,而且这种认识还是受了外国的影响!其间那么长时间,中国人的脑子难道都

不开窍?事实就是如此。我们且来看看李时珍《本草纲目》中的描述:

“蓂莢,即着莢也。蓂与甜通,因其味也。蓂莢之义未详。蓂莢正二月下种,缩根亦自生。其叶青白色,似白菘菜叶而短,茎亦相类,但差小耳。生、熟皆可食,微作土气。四月开细白花。结实状如茱萸椽而轻虚,土黄色,内有细子,根白色。”李时珍所说的蓂莢菜,就是现在我们说的甜菜,只不过它是甜菜的一个变种。李时珍对甜菜有非常准确的认识,可惜没有括出它可以炼糖的妙处。或许那时的人们,一门心思只想到从甘蔗中取糖也未可知。

事实上,古代外国人的脑子同样不开窍。据记载,2500 年前波斯地区已经栽种甜菜;再,公元 4 世纪世界上已出现白甜菜和红甜菜。又,公元 8-12 世纪,糖甜菜在波斯和古阿拉伯已广为栽培。我看到的一则材料则说,古希腊人把甜菜根作为供奉献给太阳神阿波罗,爱与美之神阿芙罗狄蒂以食用甜菜根来美容,算下来,那就与古波斯(2500 年前)差不多同时。

这里牵扯到一个问题:甜菜的故乡究竟在哪里?查一般的工具书,它们都会告诉你,甜菜的原产地是欧洲,而且是欧洲的西部和南部。我也倾向于这个结论。理由是,甜菜比较适合在北纬 45 度左右地区生长,欧洲的德、法、俄、匈牙利、波兰等,美洲的美国,都是甜菜的种植大国,都在这个纬度范畴;而中国的东北地区也在这个纬度附近,也是甜菜主要产区——这是东北首先大规模种植和制造甜菜糖的重要原因之一。按照这个原理推断,阿拉伯地区作为甜菜原产地可能性相对较小。

有人说,甜菜是十字军东征时欧洲商人从“东方”带回欧洲的,我以为有点勉强,因为十字军东征是发生在 1096 年到 1291 年间的事,为什么古希腊神话中会出现甜菜的影子?解释不通嘛。可是,如果反过来说,即使阿拉伯地区的甜菜是从欧洲传入的,大概不可能是十字军东征的产物,可能更早。中国的甜菜从何而来?大家认为来自于阿拉伯地区。十字军东征,差不多是中国的宋朝。由此推断,甜菜应该在宋或宋以后来到中国才对。可有人说了:甜菜在汉魏时期就传到了中国。两种说法显然矛盾。结论是,要么“汉魏说”不对,要么从欧洲传到阿拉伯的时间是错的。

孰对孰错,我们暂且放一放。令人沮丧的是,在欧洲,真正把甜菜用于炼糖,迄今也就二百多年时间。在这之前,欧洲人和中国人一样,对甜菜木知木觉。

一切,都在一个伟大的化学家出现之后发生了变化,他就是 A. 马格拉夫。

中国最好的稻米——五常大米

其实也不贵(20斤装120元/包、10斤装60元/包;按有机标准种植的20斤装150元/包、10斤装80元/包)。

从产地到餐桌,无需任何环节,只需一个电话:02152801507,苏浙沪免费送货上门。