

# 好吃周刊



新民好吃微信订阅

本报专刊部主编 | 总第505期 | 2017年7月27日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:龚建星 视觉设计:邵晓艳 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn



新疆巴里坤第七届美食节上,一对哈萨克族母女展示了32种传统奶茶原料及做法,成了美食节上一大吸睛点。展示完后,她们让来宾们品尝了传统奶茶,获得一片赞叹。

图/视觉中国 文/小小

红泥小炉

文 / 西坡

## 枇杷行(下)

**果脯**,就是用水果制作的蜜饯。几乎没有有什么水果不能制作蜜饯成为消闲的零食,比如桃、李、杏、橘、梨、苹果、葡萄,乃至榴莲等。可是,枇杷竟没能占其中的一席!这是为什么?我想来想去,最终也没能得到合理的答案。

于是,我的一个大胆猜测产生了:会不会因为枇杷的药用价值高于制作蜜饯?

然而这是一种错误的想法。因为枇杷可入药者,根本不是枇杷的果肉,而是它的叶或核。

李时珍《本草纲目·果部·枇杷》中说:“肺热咳嗽:有枇杷叶、木通、款冬花、紫菀、杏仁、桑白皮各等分,大黄减半,共研为末,加蜜做成丸子,如樱桃大。饭后和临卧时各含化一丸,很见效……”

又,《本草纲目拾遗卷八·果部·枇杷核》云:“盖枇杷具四时全气,其实能令分者合,故肺嗽能敛;核能令合者离,故肝实可疏。一合一离,正见互为乘除之妙。物理小识,枇杷核能去霉垢,故能化痰。”

再,郭义恭《广志》云:“枇杷叶气薄味厚,阳中之阴。治肺胃之病,大都取其下气之功耳。

气下则火降痰顺,而逆者不逆,呕者不呕,渴者不渴,咳者不咳矣。”

这些材料,都可以证明这个事实不虚。

福建漳州云霄县乃“中国枇杷之乡”,那里出过一个大官——明代万历年间曾任翰林院编修、湖广按察使司右参政等职的林偕春。当地人在祀奉林偕春的庙宇里摆了260张求医药签,其中很多是用枇杷叶作为处方。清代光绪年间,秋嘉禾(秋瑾的祖父)两度在云霄任同知。有记载说,他经常把当地盛产的枇杷花、枇杷叶、枇杷根堆在官邸外,供百姓煮水饮用,以滋阴降火,清肺化痰,治疗感冒咳嗽等。

药房里出售的川贝枇杷膏,被坊间公认是治疗咳嗽的良剂。可是,许多人认为枇杷膏是由枇杷果肉熬制的。所以,枇杷产地或家里庭院种植枇杷的人,一下子吃不了那么多的枇杷,又卖不出去,于是设法自己熬制枇杷膏。

遗憾的是,无论怎么操作,这里所谓的“枇杷膏”,仅仅是枇杷果酱而已,吃着玩儿可以,治病不行。它与治疗咳嗽的枇杷膏是两码事。

二 周一菜

## 百合桂圆红枣

文 / 李兴福

**原料:**新鲜百合200克,鲜桂圆200克,红枣150克,蜂蜜250克,冰糖150克,清水1200-1300克。

**制作方法:**将红枣用冷水浸泡2-3个小时后捞出,去掉枣根洗净,放进锅内加清水500克烧开,用小火炖30-40分钟,放冰糖再烧10-15分钟待用。将新鲜百合去根和尖,放进冷清水内浸泡10分钟,捞出再洗两次,去掉百合上的斑点,再洗一次,放进锅内放清水500克烧开,用中火烧4-5分钟,用手摸一下是否百合已酥软,同时要保持百合完整。桂圆去壳放进红枣锅内,



加蜂蜜烧开,取大汤碗将红枣桂圆装入大碗内,百合同时装进红枣碗内,即成上席,可供全家老少6-7位饮用。如一个人当滋补品,分7-8次饮完。

**特点:**清香雅甜,又润肺止咳、清心安神。桂圆味甘性温,有补益心脾、养血、产后虚弱、贫血、养气生津、解药毒等作用。此甜品家中一般作中性滋补品,在下午点心和晚上睡觉前饮用为最适合。冬天热饮,夏天可当冷饮招待宾客。

**友情提示:**在选购红枣时,烂红枣不能食用。有糖尿病患者尽量少食。

## 白兰地小知识



### 张裕白兰地的原料和酿造工艺

张裕白兰地和世界知名干邑均采用白玉霓葡萄为主要原料,经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的葡萄蒸馏酒。

### 白兰地和中国白酒、威士忌的区别

白兰地、中国白酒、威士忌均属于蒸馏酒,不同之处在于原料。白兰地的原料是葡萄,酒精度一般为40度;中国白酒的原料是粮食,酒精度在35度-70度之间;威士忌的原料是大麦,酒精度一般为40度。

### 白兰地的饮用方式

白兰地饮用方式多种多样,可净饮,也添加冰块、热茶、各种饮料混合饮用;还可将白兰地混合冰块、苏打水、黄瓜皮、柠檬皮、姜片等,调制白兰地鸡尾酒。

### 张裕金奖白兰地的级别

张裕金奖白兰地分为特种、三星、四星、五星四个级别;级别越高,陈酿时间越长,香气越复杂;三星、四星、五星橡木桶储存时间分别为三年、四年、五年。



张裕珍藏版五星白兰地

不到四十  
喝不出的味道  
A TASTE FOR RORTY

