

好吃周刊

B27
银丝面
B28
椰影涛声中的菲律宾美食



本报副刊部事业发展部主编 | 总第328期 | 2013年12月6日 星期五 责编: 龚建星 视觉: 董春洁

波西米亚南部伏尔塔瓦河谷的捷克小城克鲁姆洛夫令人一见钟情,流连忘返;而毗连小城广场的这家 KRCMA 山洞餐馆同样让游客留恋。传统的烤炉台上炉火正旺,烤炙的捷克烤羊排、烤柔肠和咸猪手在铁板上滋滋作响,肉香扑鼻。食客闻香而来,曾见来自上海的新婚夫妇穿着礼服、披着婚纱在这里就着美味的羊排,留下美丽的影像。对旅游客而言,物美且价廉,这里一块硕大的烤猪手加上四块羊排只有 430 捷克克朗,折合人民币 100 多元。
——图文/徐明松



红泥小炉

无辣不欢(下)

文 / 西坡

谁是中国最能吃辣的人?或者换一种问法:中国哪个地方的人最能吃辣?有人编过一个中国人“吃辣指数”——

中国在饮食口味上形成了三个层次的辛辣口味地区:即长江上中游辛辣重区,包括四川(含今重庆)、湖南、湖北、贵州、陕西南部等地,辛辣指数在151至25左右;北方微辣区,东及朝鲜半岛,包括北京、山东等地,西经山西、陕北关中及以北、甘肃大部、青海到新疆,是另外一个相对辛辣区,辛辣指数在26至15之间。东南沿海淡味区,在山东以南的东南沿海江苏、上海、浙江、福建、广东为忌辛辣的淡味区,辛辣指数在17至8间,其趋势是越往南辛辣指数越低,人们吃得越清淡。细分起来,吃得最辛辣的还是四川人(指数在129),然后是湖南人(指数为52),湖北人(指数为16),贵州缺统计资料,但估计与四川、湖南不相上下。广东辛辣指数最低,只有8。



对于这个材料,我颇有些意见:它把云南和江西这两个重要的“辣区”省略掉了。因为这两个地方是极具代表性的,正好比说起中国的“四大菜系”“八大菜系”,无论如何不能不提粤菜一样。更令人惊讶的是,贵州,由于“缺统计资料”,竟然使它的形象变得模糊不清,似乎是在“傍大款”(四川、湖南)。很不严肃嘛。

我不知道“天涯社区”里署名“大学上六年”的作者,是看了这个“吃辣指数”后表示不满呢,还是出于“谁不说俺家乡辣”的爱乡之情,竟然自己做了一个微调查,把和自己生活、工作有关的地区的吃辣现状都摸排了一遍:

“由于业务的关系,我们公司主要的业务范围在南方,而且主要集中在广东、江西、湖

南、广西、贵州、四川和云南这七省,我也分别在这七个省份分别待了最少半年的时间。对于这几个省份的人的辣情情结,有一些自己的理解。”他说。

在他的心目中,广东,“可以说非常不爱吃辣椒”;江西,“对辣椒的感情,有自己的独到之处,江西人其实也不怎么喜欢吃辣椒,他们喜欢吃泡椒”;湖南,“感觉长沙附近和湘西那一带的人吃辣椒要厉害一些,其他地方的人,对辣椒的态度也很一般”;四川,“确实也是出了名的爱吃辣椒,但是四川人的辣椒主流并不是纯辣,而是麻辣……对于纯辣味,四川人对此态度也一般”;广西,“对辣椒的态度是很地域化的,其中桂柳话区主要在广西的北部、中部和西部,这些地方的人吃辣椒也是相当厉害的,而白话区的人与广东的生活习惯几乎一致”;云南,“我在云南待了三年半,没看出云南人对辣椒有什么特殊的爱好,山区的人能吃一些,但是也不多”;贵州,“贵州人吃辣椒,我觉得是中国最厉害的,我真的感觉到,进入贵州,几乎就是进入了一个辣椒王国……只是这个省份宣传太少了,所以‘中国爱吃辣椒的省份’的头衔,一直被湖南和四川占着”。

作者最后得出结论:“如果全部平均下来,我心中的南方七省人对辣椒的喜好程度如下:第一:贵州;第二:四川;第三:湖南、广西;第四:江西、云南;第五:广东。”

这个排名是不是权威,恐怕会有争议,但毕竟,他还是说出了他的道理。

只是,最能吃辣的地区并不出产最辣的辣椒,多少有点出乎人的意料。

中国最辣的辣椒是在云南景颇族地区的涮辣椒。据测定,它的辣度至少是云南朝天椒的十倍,只要把它在汤里涮几下,汤就辣得不

行(一只涮辣椒可反复使用多次)。

这里牵扯到了“辣度”怎么算的问题。

1912年,美国科学家韦伯·史高维尔第一次制订了辣椒辣度的单位。他的基本方法是:将辣椒磨碎后,用糖水稀释,直到察觉不到辣味,这时的稀释倍数就代表了辣椒的辣度。这个辣度标准就被命名为“史高维尔指数”。

那么,云南朝天椒的辣度是多少呢?一般是3万史高维尔。于是,我们可以知道,涮辣椒应该在30万史高维尔左右。

我记得大概是2008年某日的《环球时报》报道过,英国多塞特郡一个叫“海洋春天”的农场出产的纳加辣椒,辣度达97万史高维尔!出品者米乔德夫妇称,这是他们无意当中利用一种产自孟加拉国的辣椒种子培育出来的,拿这种辣椒时必须戴手套,否则要被灼伤。最初他们还不知道自己的辣椒这么厉害,后来因为被人投诉“实在太辣”才意识到。报道说,多塞特郡的纳加辣椒想申请吉尼斯纪录,不知后来实现了没有。

不幸的是,我查到了“史高维尔列表”,上面显示世界上“最辣”的辣椒并不是多塞特郡的纳加辣椒,而是澳大利亚人培育的特立尼达蝎子布奇T辣椒,166万,2011年初在悉尼以北约89公里的小镇莫里塞特培植成熟;紧随其后的是毒蛇椒(Naga-Viper),138万,2011年在英国坎布里亚郡的一个温室里诞生;第三是印度魔鬼椒,104万。

据说,处理毒蛇椒的时候,身体必须处在上风位置,眼睛才不至于被刺痛。它的辣味,让离它很远的人闻到之后被辣出眼泪甚至昏倒!

我曾看过中央电视台播出的一档节目:许多自以为最能吃辣的人集聚于墨西哥参加吃辣椒比赛,最后都止步于一种辣椒,“不行!”参赛者纷纷在叫。我不知道那种辣椒的名字,但可以肯定的是,并非上面举出的那几个。

周一菜

文 / 李兴福

下巴划水

冬天来临,吃河鱼的好时光到了,特别草青鱼、花鲢鱼等。上海人喜爱吃的名菜有“青鱼尾巴鲢鱼头”之说。青草鱼的营养很高,蛋白质含26.6克,脂肪8.9克,肉甘性温,有暖胃和平肝去风之功。



今天说说青草鱼“下巴划水”一菜,它是上海本地名菜之一。

原料:用青草鱼的下颚,包括眼膛和脸颊(即下巴)和尾巴(即划水)一起红烧而成菜。

调料:葱三根,姜三片,油75克,酱油约50克,糖,酒,胡椒粉,醋,麻油,水生粉各适量。

制作方法:青草鱼一条约1500克左右,活杀冲洗净,去鱼头不带鱼肉,从鱼脐门切下尾巴约5寸长,头劈下二片(带眼眶、脸颊),尾巴切成4-5寸长条装在盆内排齐,脸颊眼膛排在尾巴两面。锅上烧热,放油烧热将鱼下锅煎二分钟,放酒、调料、清水300-400克,旺火烧开,用中火烧5-6分钟,用旺火收汁,勾芡,锅四周淋上熟油,再晃动颠翻头尾,淋上香醋和麻油,按原样上盆即成。

特点:咸,鲜,香,甜,肥,嫩,味美,光亮,红润。

提示:此菜经过煎烧,颠翻而要使鱼下颚敲碎,而鱼尾鳍不断,把握难度极高。火工要适中,不过火而要烧透。这种上海本地菜肴,看来在一般饭店是品尝不到了。