

用糟制作食物,始见于北魏,《齐民要术》中即载有“糟肉法”。其后,《清异录》上有“炆帝幸江都,吴中贡糟蟹”的记载。南宋之际,市肆已有糟鲍鱼、糟羊蹄、糟蟹、糟猪头肉、糟黄菜等出售。元明清时期,用三黄糟、陈糟、甜糟、香糟、糟油等方法制作的食品更多,如糟鱼、糟猪肚、糟猪大肠、糟鸭蛋、糟腐乳等。

清嘉庆二十一年(1817年)苏州太仓商人李梧刚经营着一所名叫“老意诚”的酿造作坊。他想到:酒是烹鱼的调味佳品,但味不鲜,能不能在酒浆里加些配料,做成新的美味调料呢?经反复试验,酿造出一种外观颇似酱油却又有特殊风味的调料,其特点是既能解腥,又能提鲜、开胃口、增食欲。不论红烧、清炖、冷拌、热炒的荤素菜肴,只要加入少许,就能产生不同风味。吃春卷、水饺等,用以热蘸,口味独特。于是便以“五香糟油”命名,上市销售。初时,不为外地人知。后来,有个在河南任巡抚的太仓人回乡省亲,见糟油味道鲜美,带了一些回任,并送给当时权臣李鸿章。李觉得十分罕见,又进献慈禧太后。一天,慈禧精神欠佳、胃口不好,想起李鸿章进献的糟油,便命在冷菜上浇了一点,尝了尝,竟胃口大开,立即传旨进贡。“老意诚”不失时机地挂出了“进呈糟油”的金字大匾,从此,太仓糟油驰名四方,生意兴隆、声誉日上,成了家庭、餐

馆绝佳的烹调佐料,也是馈赠亲友的特色礼品。袁枚在《随园食单》中说:“糟油出太仓州,愈陈愈佳。”

太仓糟油是一种别具一格的调味品,它闻起来有股浓郁的酒香,但它既不是白酒、也不是黄酒、果酒。它是以甜米酒加入丁香、官桂、玉竹、白芷等几十种天然植物香料,经长达一年的时间酿制而成。由于酿制工艺独特、要求高、时间长,因而产量低,使成品更显金贵。民国期间,年产量不到十吨;新中国成立后,于1956年将老意诚作坊与其他十二家酱油作坊合并太仓酱油厂,扩大规模,增建厂房,年产糟油可达百吨左右,产品风靡东南亚,1985年太仓糟油以它的鲜明特色,荣获商业部优质产品称号。

由于糟油的生产周期长,产量少,市场供不应求,于是,人们另辟蹊径,将酿酒所得之香糟制成“糟卤”。糟卤的制作方法比较简单:将加入盐、姜、葱的鲜

汤烧开后晾凉,倒入香糟中拌匀浸泡,再用布袋滤出糟卤,用黄酒、味精调味即成。另一种方法是将干糟放入黄酒中浸泡,上屉蒸后过滤,用糖、盐、味精、鲜汤、桂花调味,静置后取上层的卤汁用纱布过滤,即得糟卤。糟卤的香味来自酯、醛等酒香物质,能除异味、增香气。用糟卤制作菜肴时,可分“熟糟”和“生糟”两类,“熟糟”制作简便,将已熟处理的鸡、鸭、爪、猪肚、猪舌,腌浸在糟卤内,使之入味即可;“生糟”是将新鲜鸡鸭鱼肉改刀成块后,以香糟加盐拌腌糟制。其中尤以浙江、四川等地的糟蛋最著名。挑个大、新鲜的鸭蛋,洗净凉干,在缸底层铺上一层食盐,一层香糟,而后一层鲜蛋一层香糟,最后在蛋上铺一层食盐,加入料酒,密封缸口,两个月后即成鲜美可口的糟蛋。

用糟加工食品、调和百味,不失为我中华民族饮食文化中的一朵奇葩!◆

糟·糟油·糟卤

苏州◇袁国楨

忻县瓦酥

山西◇玉虹 牛彦

忻县瓦酥是山西忻县的风味小吃,因形状酷似瓦片而得名。忻县瓦酥长约10厘米,宽约4厘米,厚约0.5厘米,每500克约26-28片,每片表面有花纹,并印有“忻县瓦酥”四字。忻县瓦酥形状美观,诱人食欲。

忻县瓦酥以酥为贵,具有色泽金黄、香甜酥脆的特点,可

以干吃,也可以用开水化作流质食用。化作流质后,瓦酥便如杏仁露般细腻,甘美适口且散发出蛋黄油炸的香味。

早在清朝年间,忻县瓦酥就不仅行销于山西各地,还远销河北、陕西、内蒙等地。

其制法如下:

先将鸡蛋黄75克放入盆中,加入磨细的糖粉65克和色拉油75克一起搅打2-3分钟,然后倒入面粉140克,用木棒继续搅动,使蛋黄、油、糖、面粉完全融合成面糊;另将面粉140克倒在案板上,中间刨一个坑,然后将搅匀的面糊徐徐倒入坑中和匀,再揉成软硬适中的面团,用擀面杖擀开,切成条状,放在专用的模具里制成瓦酥生坯;净锅上火,注入色拉油烧热,将瓦酥生坯下入锅中,炸至色呈金黄且熟透时即成。◆