

# 舌尖“时节”让吃货们过足瘾 溧阳“丈母娘扎肝”成最大黑马

“

又是一个周五,《舌尖2》再度来袭。如果说《脚步》是舌尖上的公路片,《心传》是舌尖上的武侠片,那么《时节》就是贺岁片。人们春种、秋收、夏耘、冬藏。沿袭祖先的智慧,来安排饮食,已内化为中国人特有的基因。穿越一年四季,在时节变换中寻找属于每个季节的独特美食。东北的铁锅鱼贴饼、冻豆腐炖鱼;浙江的雷笋、咸肉蒸黄泥拱、紫苏炒青蛸;江西的九层皮;台湾的飞鱼;吐鲁番的葡萄干;安徽的虾子小刀面。江苏吴江的桂花酱、溧阳的雁来蕈(xùn)也都如约而至,而此前名不见经传的溧阳扎肝成为一匹黑马。这是美食最多的一集,对于想减肥的人来说,太“残酷”了。

现代快报记者 王玉 孙佳桦/文  
图片来自央视



江西九层皮



安徽虾子小刀面



东北铁锅鱼



浙江紫苏炒青蛸

## 吃货跟帖

@我是梁湘:虽然知道自己的定力是个硬伤,但为自己能冒雨步行外出,为找刚刚在#舌尖上的中国第二季#出境的“炒田螺”而奔走两条街的真我感到震惊。当然,吃货从来就没有尊严!从来没有!!!

@Marilyn冯:刚决定明天减肥,你们要这样嘛?!丧心病狂!

@中庸小道:最残忍的节目,只能看不能吃。

@阳春三月22:公路片、武侠片、贺岁片,哈哈太有才了!

## 溧阳美食



雁来蕈



板栗烧鸡



扎肝

## 雁来蕈——大雁南飞时才有的山珍

昨天晚上,《舌尖上的中国2》“时节”一集中,溧阳出足了风头,传奇美味雁来蕈粉墨登场,板栗烧鸡、扎肝也让人眼前一亮。

“节气变化也意味着许多独特时节美食的出现,比如这一集中呈现的美味雁来蕈——相传只有在大雁南飞时才会出现的神奇菌子。”每年秋天大雁南飞时,苏浙皖交界的松林里,会长出一种比小指尖还小的蘑菇,只有十来天时间可采摘到。

昨天中午,溧阳市委宣传部分工作人员告诉现代快报记者,去年10月和12月,《舌尖2》摄制组曾经两次来溧阳取景,拍摄地主要位于溧阳天目湖镇青山村的深山水寨旅游农庄和苏浙皖交界市场。深山水寨旅游农庄负责人葛亮说,雁来蕈虽然美味,但采撷之后的加工却十分繁琐,要先去根,然后浸泡、清洗,讲究一点的还要用筷子逐个敲击,去除里面的泥沙;接下来再通风晾干,最后才是熬制。

雁来蕈,又叫“松乳菇”、“雁来菌”,它盛产于溧阳北部的瓦屋山区以及溧阳的南山地区。这是一种迄今无法实现人工培植的菌类,完全野生。一般只有在深秋时节、大雁南飞的时候才有,是十大“溧阳经典名菜”之一。这种食用菌营养价值很高,富含粗蛋白、粗脂肪、粗纤维、多种氨基酸等,不仅味道鲜美可口,还具有药用价值。

除了雁来蕈之外,片中还提到了其他经典的溧阳美食,板栗烧鸡、扎肝。其中,值得一提的是扎肝,它被称做“溧阳三宝”之一。

扎肝制作工艺并不复杂,把洗净的五花肉、猪肝、油豆腐和涨发好的笋干各一大片,用一小段猪小肠扎结实。放入葱、姜、料酒、糖、醋、酱油、味精、香料,大火烧开,中火再烧一个小时,收干卤汁,“溧阳扎肝”就做成了。

扎肝是过年的年菜,所以一

般是一次做够,烧一大盆,待客时在饭锅里蒸熟后上桌,以社渚镇、平桥一带最为正宗。扎肝的造型基本成长圆形,曾有人笑着说“扎肝味是不错,但个体大了点,看了让人不敢下筷。”其实扎肝体大不假,不过它是用几种原料扎制而成,稍大一点就是它的特色,然而这不会影响人们的食欲,相反有些人会因为好奇心而更喜欢扎肝。

溧阳扎肝的来历更为有趣,据说是丈母娘疼女婿的杰作。

熬成酱。溧阳人喝稀饭时就喜欢用熬好的雁来蕈酱佐餐。烧菜时也放一点提鲜,或吃面时用来拌面,十分鲜美。因为身价不菲,加上一小勺雁来蕈酱做浇头的面,就要卖到20元。

据了解,雁来蕈价高时可卖到60多元一斤,一般在30元左右,南山地区每年有300多户农民上山采集这种山珍。

## 溧阳扎肝——丈母娘疼女婿发明出来的

扎肝的制作工艺并不复杂,把洗净的五花肉、猪肝、油豆腐和涨发好的笋干各一大片,用一小段猪小肠扎结实。放入葱、姜、料酒、糖、醋、酱油、味精、香料,大火烧开,中火再烧一个小时,收干卤汁,“溧阳扎肝”就做成了。

扎肝是过年的年菜,所以一

般是一次做够,烧一大盆,待客时在饭锅里蒸熟后上桌,以社渚镇、平桥一带最为正宗。

扎肝的造型基本成长圆形,曾有人笑着说“扎肝味是不错,但个体大了点,看了让人不敢下筷。”其实扎肝体大不假,不过它是用几种原料扎制而成,稍大一点就是它的特色,然而这不会影响人们的食欲,相反有些人会因为好奇心而更喜欢扎肝。

溧阳扎肝的来历更为有趣,据说是丈母娘疼女婿的杰作。

以前农村过年,小伙子以“毛脚女婿”或者“新女婿”的身份拜年,都要被“探探底”。新娘子亲戚长辈们,轮番地劝酒、灌酒。但开席摆的一桌子菜,是咸得要命的咸鸡、咸鹅、咸菜。没有合适的下酒菜,一位心疼女婿的丈母娘,就创造了“扎肝”,还规定每次开席新女婿必须先吃完一个才能端酒杯。乡下做的扎肝,分量和一只猪蹄子相当,半斤以上。喝酒前有它打底,新女婿就不怕了。

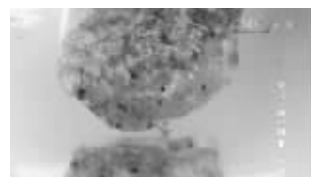
## 吃货跟帖

@骑着小蚂蚁去流浪:土生土长的常州人表示没吃过这个山珍,老一辈人说确实鲜,但是只有很有经验的人才能采,因为经常出现误采毒蘑菇的事。

@大包子狸:溧阳好棒!扎肝吃过咯,味道挺不错的。我猜舌尖这一播,溧阳又要迎来一大波吃货旅游高峰咯!天目湖鱼头告急!平桥扎肝请求支援!

## 苏州美食

专属于夏末秋初的桂花香,如何保留到深秋和隆冬?爱吃、会吃的苏州吴江人自有妙招,每当桂花飘香的时节,他们会及时将桂花摘下腌制成酱,让香味在舌尖第二次绽放。更奇妙的是,吴江的桂花酱可甜可咸,能入菜还能泡茶,满足了天南地北不同吃货的需求。



桂花酱

## 吴江桂花酱——咸甜吃法大不同

据介绍,这种桂花酱在苏州也不多见,仅在吴江七都一带盛行。当地村民介绍,七都桂花酱的腌制工艺非常独特,需手工采摘当季的桂花,用清水洗净,不留杂质,放在竹篮中置于阴凉处晾干;然后,要准备好干净的器皿,先在底部铺好细盐,一层桂花一层盐腌制,最后再密封保存。如需做入菜的甜桂花,则将盐换成糖即可。

据七都镇政府相关工作人员介绍,腌制桂花是当地一项传

统习俗,一般都是居民自家种了桂花树,到开花的时候采摘一些,然后进行腌制。因为要一朵一朵采摘,产量很低,再加上腌制程序很耗时间,所以并没有形成产业,而只是作为一种传统手工工艺在延续。

怎样才能保持桂花的浓郁香气与金黄色泽?七都人腌桂花有一个“秘方”,那就是在腌桂花的过程中要用到一种特殊汁水。这种汁水来自一种植物的果实,七都本地人称这种果子为“长

枳”,状如青橘,皮厚汁酸,如同柠檬,不能直接食用。但是无论是咸桂花或是甜桂花,经由它的汁水腌制,都能长留香气及色泽,可以放置一年以上不变。

甜桂花一般会被用来做菜,备受苏州市民欢迎的桂花糖藕、桂花圆子、桂花糕等食物都离不开桂花酱的点缀。咸桂花则可以用来泡茶,当地居民会将其与茶叶泡在一起,再配上一种青毛豆,一杯散发着桂花清香,又带着淡淡咸味的茶饮就调制出来了。

## 吃货跟帖

@未央宫里的幽兰:每年金秋十月,桂花盛开的时候,光闻起来就有一种很甜的感觉,当制作成糕点、小吃的时候,更能感觉出桂花的芳香!因为苏州的点心几乎都放桂花的,所以味道也是非常赞的。