

茴香和八角
给生活加点料

■李开周

人间烟火,调料添香。从一日三餐里最常用的盐、糖、葱、姜、蒜,到北方传统菜肴里不可或缺的茴香、八角和花椒,作料无处不在,因为它们是芳香的源头,是美食的灵魂,也是许多特色小吃凭借多层次立体风味区别于其他小吃的不传之秘。

“茴香”二字的由来

大约九百年前,金兵渡过黄河,攻占北宋首都,将宋徽宗、宋钦宗、后宫嫔妃、皇室宗亲、文武百官和金银珠宝掳到东北,安插在鸟不生蛋的苦寒之地。

宋徽宗当皇帝的时候,过惯了锦衣玉食的神仙日子,一旦沦为阶下囚,吃的是腥臊恶臭的猪狗食,穿的是衣不蔽体的老羊皮,看守他的金兵不是打就是骂,自然是加倍的痛苦难捱,自然更加怀念当年身在中原的美好生活。

有一天,金国皇帝过生日,对宋徽宗格外“开恩”,允许当年用过的太监回去服侍,还允许他买点好吃的打打牙祭。于是宋徽宗吩咐太监买一小包茴香,他要亲自下厨,做一锅茴香汤,既能开胃,又能调理肠胃。

当时宋徽宗被软禁在金国都城会宁府,那里野蛮荒凉,市井凋敝,比原始部落也强不了多少,不过茴香还是有的。太监出去不大一会儿,就把茴香买了回来,用一张黄纸包着。宋徽宗将黄纸打开,捏一撮茴香,正准备做汤,突然瞧见黄纸上写着几行字,赶紧停火,将黄纸完全抻平,一行一行读了起来,越读越兴奋。

宋徽宗看到了什么呢?原来那张黄纸是从南宋流传到金国的,黄纸上写的就是南宋第一个皇帝宋高宗的诏书,只是不知道为什么,堂堂诏书被金国小贩包了茴香。

宋徽宗看到宋高宗的诏书为什么兴奋呢?因为宋高宗是他的儿子,宋徽宗被掳掠到金国以后,长期

与中原不通音信,一直以为整个中华大地都成了女真人的天下,并不知道他还有一个儿子已经建了南宋、当了皇帝。如今他通过一张包茴香的黄纸获悉如此重要的喜讯,当然要兴奋。

宋徽宗将一撮茴香放进嘴里,贪婪地咀嚼那浓香的味道,忍不住喜极而泣,他流着眼泪对太监说:“夫茴香,回乡也,岂非天乎?”(《铁围山》卷1)茴香,谐音就是“回乡”,我儿子建立了南宋,将来肯定能迎接我回家乡,这就是天意啊!听了宋徽宗的解释,那些等着品尝茴香汤的驸马、皇侄和太监们也非常开心。

然而,无情的历史将告诉这些人,他们开心也是白开心。几年以后,南宋和金国达成和议,金国人将宋徽宗送到了南宋,可惜送去的不是活人,而是宋徽宗的尸体——早在宋金和议达成以前,宋徽宗就病死了。

现在让我们跳出故事,看看“茴香”二字的由来。茴香之所以叫作茴香,确实与谐音有关,但并非“回乡”,而是“回香”。唐朝药王孙思邈撰写《千金要方》时就考证过:“煮炙肉,下少许即无臭气,臭酱入未亦香,故曰茴香。”茴香具有特殊的甜香味,气味浓郁而不腻,可以完美地遮盖异味,古代中国人发现茴香能让变质的肉重现鲜香,能让发臭的酱变得浓香,所以将这种神奇的香料命名为“茴香”。换句话说,茴香实际上是根据谐音“回香”命名而来的。

从茴香馅饺子到茴香沙拉

我们拿茴香当作料时,主要是吃茴香的种子。你肯定注意过茴香的种子,很细,很小,仔细看还能看到几条棱。细小和有棱,这就是伞形科绝大多数植物种子的特点。

伞形科植物还有另一个特点,那就是香。绝大多数伞形科植物的种子都能散发出茴香脑、葑酮、柠檬烯等芳香物质,都有特殊的甜香味。比如说,芫荽、阿魏、莳萝、孜然,都是伞形科植物,都是茴香的近亲,种子的外形和芳香的味道都很像茴香。其中莳萝原产于西亚,所以又叫“洋茴香”;孜然原产于波斯,而中国人将波斯称为“安息国”,所以又叫“安息茴香”。

茴香不仅种子香,茎叶也香。身为北方人,你肯定吃过茴香馅儿的饺子,那可不是用茴香的种子做馅儿,而是用嫩绿的茴香苗做馅儿。将茴香苗洗净,剁碎,配肉馅儿打匀,包出饺子来,浓鲜而不腻,除了极少数数人不习惯重口味的人不爱吃以外,全天下无人不爱。

跟咱们中国人一样,意大利人也爱吃饺子,但是他们似乎还没学会用茴香苗做饺子馅儿,却别出心裁地发明了茴香苗的另一种吃法:做沙拉。意大利人将茴香苗培育得底端膨大,栽培出“球茎茴香”,每一棵茴香苗长得都跟洋葱似的。那些“洋葱”实际上是茴香苗的叶柄基部膨大抱合形成的,将外皮剥掉,洗净,切成薄片,浇上柠檬汁和橄榄油,就是一道简易但是爽口的经典意大利小菜,有芹菜的爽脆,无芹菜的苦味儿,有茴香的甜香,同时又不像普通茴香苗香得那么浓重。



古代中国人将八角叫作“大茴”

清朝康熙年间,有一位翰林学士朱彝尊,写过一部《食宪鸿秘》,是非常讲究的食谱,其中一道“老汁法”,即“吊高汤的方法”,原文如下:

先将煮火腿汤五斤,撇去面上油腻,加盐一斤,煮酒二注(三白亦可)搅匀。再入大茴、桂皮各四两,丁香二十粒,花椒一两,甘松、山柰不拘多少,总入一夏布袋内,放在前汤内,与鸡、鸭同煮。

火腿炖汤,捞出火腿,撇掉油星,取五斤,加一斤盐、料酒若干。再用细纱做一只小口袋,内装四两大茴、四两桂皮、二十颗丁香、一两花椒、甘松和山柰若干,扎紧口儿,放进前面配好的火腿汤里,与鸡、鸭一起煮透。

甘松、山柰、丁香、花椒、桂皮,都是常用的香辛料,然而“大茴”是什么呢?其实就是八角。

如果只是闻味道,八角跟茴香实在太接近了,都有一股甜香。可是再看长相,八角跟茴香实在有天壤之别。看种子,八角很大,茴香很小,一个八角顶得上几百颗茴香;八角真的是八角形,而茴香又细又长还有棱,像奇特的纺锤形。看植株,茴香是从茴香苗上结出来的,典型的草本;八角植株大,能长到十几米高,树冠像一座宝塔,典型的乔木。八角的叶子也很大,典型的革质叶,坚硬、厚实,外面有一层蜡质,一看就是在热带或者亚热带生长、需要锁住水分并反射阳光。

八角的历史肯定远远超过人类,因为早在侏罗纪时代,当恐龙还是这颗星球的主人时,地球表面就生长着无数棵像今天一样高大的八角树了。只不过,后来小行星撞地球,地球降温,恐龙毁灭,八角树的生长空间也从整个星球大陆龟缩到了如今欧亚大陆的东南角和北美大陆的最南端,它的领地还没有后来居上的茴香广大。

茴香晚,八角早,茴香小,八角大,茴香是伞形科,八角是木兰科,这两种植物相差如此之多,味道为何如此接近呢?原因也很简单,八角跟茴香都富含一种名叫“茴香脑”的芳香类挥发油。正是因为它们的主要香味成分一样,所以凡是能用茴香调味的美食,差不多也都能换成八角。说到这两种作料的具体区别,一些中餐厨师可能会老老实实地告诉你,八角比较好挑出来,直接放汤锅里就行,而茴香个头太小,最好先用小袋子装起来,不然滤不出去。



本版绘图:李炫君