

木薯饼。
李幸璜 摄

在很多人看来,木薯是粗粮,是饲料,是工业原料,总之与“美食”是有段距离的。其实,在木薯的故乡巴西,木薯被称为“食谱之根,生命之根”。经过蒸、炸、煎、炒、烩等烹饪技法的锻造,木薯闪耀出的黄金光泽会撩拨起你品尝的欲望,一块木薯入口,你会感到它正裹挟源自故土巴西的热情动力。



木薯糕点

19世纪20年代从热带美洲漂洋过海来到中国的木薯,算得上有历史的“进口食品”了。作为世界三大薯类作物之一,木薯在南中国被广泛种植。现如今,木薯作为食物,更多存在于父辈们的苦难记忆中,在很多人看来,木薯是粗粮,是饲料,是工业原料,总之与“美食”是有段距离的。

2011年底,中国热带农业科学院编撰出版的《中国木薯食谱》,不仅成为国内首部木薯食谱,更填补了国际上木薯食品无文无谱的空白。翻开这本汇集88种木薯烹饪技法的食谱,食用型木薯新品种“华南9号”闪耀出的黄金光泽首先会撩拨起人们品尝的欲望,经过蒸、炸、煎、炒、烩、红烧、糖醋、汤羹、冷盘等12大类烹饪技法的锻造,一块木薯入口,你会感到它正裹挟源自故土巴西的热情动力,在舌尖释放出绚丽新香。

悠悠岁月里的苦中乐

木薯进入中国后,首先在广东高州一带栽培,随后引入海南岛,现已广泛分布于华南地区。在二三十年前,生活在中国南方地区的人们对木薯是种又爱又怕的情感。在饥荒年代,生命力强大的木薯让很多人饱腹,经过主妇们的巧手,木薯甚至是很多人童年的美食,但受限于当时的品种,因加工不当而产生的食用木薯中毒事件,也造成很多家庭悲剧。

记者在采访中,听过不少关于“木薯吃多了会醉”、“生吃木薯会中毒”的真实故事。网友“梦赶夜”在一篇名为《木薯》的文章中回忆道:在我三四岁时,有天傍晚进入三婶婆的院子里,三婶婆正在吃木薯,顺手撕下一片二指般长短大小的木薯给我吃,至天朦朧黑时,我就感觉天旋地转,头晕欲吐。待母亲收工回来

舌尖绽放绚丽新香 「黄金木薯」:

文/海南日报记者 陈超 通讯员 林红生



蒸木薯

本版图片除署名外由陈超翻拍

时,我只能躺在床上跟母亲哭诉了。母亲问清情况后,很是焦急,忙去砍来包粽子的那种植物杆,捣碎取汁,为我灌下。闻讯赶来的大人们,也围在床边忙乎,有的为我灌红糖水,有的为我灌扁菜汁,母亲又取两头尖的圆扁担插入房后挺直的香蕉杆,取香蕉汁液灌我吃,一下我吐将起来,才将在奈何桥边徘徊的我拉回家里来。

热科院专家介绍,当时在海南粗放生长的木薯品种,含有一种名为“亚麻仁苦苷”的物质,这种物质经过胃液水解后会产生游离的氢氰酸,如果摄入生的或未煮熟的木薯,甚至喝汤,都有可能引起中毒。

正是基于这样的时代背景,1960年周恩来海南视察华南热带作物研究所和海南农学院海南分院,也就是后来的“两院”时,品尝了“两院”精心制作的木薯点心,让“两院”热作科研工作者们备受感动和振奋。

老外追捧木薯“中国菜”

“目前我国木薯种植面积已达700万亩以上,海南木薯种植面积有50多万亩,其中食用型木薯新品种‘华南9号’种植面积突破5万亩。”国家木薯产业技术体系首席科学家李开绵介绍,进入21世纪,由热科院热带作物品种资源研究所选育的食用型木薯新品种“华南9号”,剔除了毒性物质,鲜薯淀粉含量高,富含蛋白质、维生素C、胡萝卜素等,可以生吃,由于色泽金黄,被誉为“黄金木薯”。

近年来,在国家商务部、联合国发展计划署(UNDP)等机构的推动下,热科院与国际热带农业中心(CIAT)等国际木薯科教单位合作,为尼日利亚、柬埔寨等国家农业部门学员进行木薯生产、加工等技能的培训,国际木薯烹饪技法成为重要的培训内容之一,李开绵说:“借助中英文对照的木薯食谱,中外爱好者可以照谱制作和享用,这将有利于国内外食用木薯的推广和应用,有助于开拓木薯成为新时期的特色粮食作物。”

据了解,作为世界最大的木薯生产国,尼日利亚年产木薯约4000万吨,占世界木薯年产量的20%左右,其中90%以上充当粮食。而木薯的故乡巴西,则把木薯称为“食谱之根,生命之根”。

《中国木薯食谱》编撰者之一、热科院品资所研究员黄洁告诉记者,在很多热带国家,木薯都是当地人最普通的食物之一,而木薯食品的制作方法也很简单,譬如巴西人在各种肉汤里放上木薯粉,用微火慢慢焖煮成又粘又稠的糊状,肉鲜味重,汤浓有劲,或者用木薯粉与玉米粉、小麦粉等和在一起,做成蛋糕、面包、饼干等;东南亚一些国家把熟木薯拿来发酵,再切成一小截一小截,用香蕉叶裹着当零食吃,口感有些酸甜。

“掺有少量木薯粉的食品吃起来更有韧劲,口感更加酥松、香脆,这使得很多国家的人民爱吃木薯。现在我们将木薯这种具有热带作物特色的食材,与中国博大精深的传统烹饪文化结合,既丰富了中国传统饮食文化,也让很多国际友人很感兴趣。”黄洁说,在多期国际培训班上,很多外国学员都忍不住想照着《中国木薯食谱》做一道“中国菜”。

古老食材的新滋味

虽与红薯、马铃薯并称世界三大薯类作物,木薯却长势挺拔,2米多高的木质茎呈现灌木状,也被称为

“树薯”。行走在海南中西部山区的乡间,可以看到木薯地像一小片一小片的树林,泛青的纤细茎干上布满疙瘩,裂开的蹼掌般的翠绿叶片,顶在树端像一把把撑开的小伞,在微风轻拂下招摇着,露出其间粉嫩的小花苞。像树毕竟不是树,费不了多大劲,就能把木薯的块根从地里刨出来。经过热科院专家们的改良,现在的新品种木薯已不再是过去的细条状,管理得好的木薯块根,能比成年人的腿还粗,一棵木薯结出的块根,甚至能比一个小孩子还重。

海南老一辈人吃木薯最多见的是煮或蒸:在水中加少许盐,使木薯产生一种很单纯的香,细细咀嚼,能吃出泥土和阳光的味道,讲究点的家庭会把拍烂的蒜头用热油爆香再加盐及水将木薯煮熟,让木薯香在蒜香的帮衬下层次更为丰富;或将木薯置于水锅里的竹箴中,使木薯土褐色的表皮被膨胀的薯肉撑破而变得易剥,取出还有些烫手的木薯肉,趁热撒上砂糖或沾上炼乳或直接入口,甜香的包裹下,木薯的清香顺着牙缝丝丝渗入,直到心田。

相对复杂些的木薯食品是煎木薯饼。将鲜木薯剥皮打成蓉,加葱花拌匀,用盐调味,揉搓成圆饼,把锅烧热,均匀地撒油,然后放入木薯面饼,用锅铲压至厚薄约半厘米,小火煎至双面金黄、熟透,起锅摆盘,一碟油光水秀的木薯饼,散发着诱人的葱焦香,咬上一口,脆中带糯,韧而绵滑,恨不得将一整碟都揽为己有。

日前,《中国木薯食谱》一书的主要编撰者、中国烹饪名师单荣芝向记者展示了木薯月饼、木薯蛋挞、木薯水晶饺等利用木薯研制的新食品。单荣芝说:“过去为了防止木薯中毒,要将木薯剥皮后用水浸泡5-6天,每天换一次水;要长时间加热,不能喝木薯的汤。现在的‘华南9号’新品种木薯,已经不含有毒物质,可以直接食用,非常方便。”

为了让木薯适用于更多的烹饪方法,单荣芝建议将木薯剥皮后用搅拌机工具制作成薯蓉留用。因为“华南9号”木薯淀粉含量高,从营养成分、粘稠度等方面看,堪比面粉、糯米粉,同时又富含膳食纤维,具备低糖、高能等优点,符合当前的养生理念,做皮做馅都很适宜。在木薯月饼中,木薯蓉充当了饼馅的角色,在木薯蛋挞和木薯水晶饺中,木薯蓉又充当了皮的角色。而不论是做馅还是做皮,木薯特有的清香味都会久久停留在每颗味蕾上,当你轻轻咀嚼时,一种无法用言语描述的奇妙Q感会在齿间跳舞。

在去年年底深圳、海口等地举办的第十三届中国国际高新技术成果交易会、2011中国(海南)国际热带农产品冬季交易会等高端农业科技产销交流会上,热科院木薯产业研发团队精心制作了木薯月饼、木薯鸡仔饼、木薯黄金糕等美食供市民品种,大获好评,现在已有来自广东、江浙等地的餐饮企业人士闻香向热科院相关部门咨询食用木薯原料供应事宜。■



木薯葱花饼



金玉满堂