

谈 醋

醋是调味佳品，众人皆知。在烹调时，适当加醋，菜味分外鲜美。醋还有一定药用价值。李时珍说：“大抵醋治诸疮肿积块、心腹疼痛、痰水血病、杀鱼肉菜及诸虫毒气，无非其功效之意，又有散淤解毒之功”。据资料介绍，醋能作用于人体，消除疲劳，还可有效地防止动脉硬化，抑制血压增高，根治脚气等。用醋治疗流感、痢疾、头发脱落、滴虫性阴道炎、头痛、下腹痛、失眠、蚊虫叮咬、及各种恶疮等，均有较好疗效。醋还可促进消化液的分泌，增进食欲。

有趣的是，“吃醋”一词人们都很避讳。因为人们常常把男女之间的嫉妒，特别是怀疑自己的爱人有外遇时叫做“吃醋”。相传，房玄龄为建立唐王朝立下了汗马功劳，唐太宗封他为梁公，想送给他几名美女为妾。房玄龄一想，自己的夫人一定反对，就婉言谢绝了。唐太宗闻清原委后，就让皇后去房府劝说房夫人。皇后磨破了嘴皮，房夫人还是不同意。唐太宗就私下在酒壶里装上米醋，说是毒酒，派人给房夫人送去，并下令说：“如果再不同意，请饮毒酒自杀。”房夫人听罢毫无惧色，接过“毒酒”一饮而尽。可是“毒酒”下肚，房夫人却没有毒死。从此以后，房夫人为了维护一夫一妻制与和睦的家庭而舍命吃醋的故事被传为美谈。而“吃醋”一词也就成了后人男女之间互相猜疑、嫉妒的代名词。

醋在日常生活中还能派上许多用场：铝制品涂上醋晾干后擦拭，光亮如新；洗衣服时水中加点醋，不易褪色；衣服被果汁污染，滴上醋搓几下就易洗掉；洗头时水中加点醋，头发乌黑光滑；洗澡时水中加点醋，易消除疲劳；鱼骨卡在喉咙时喝点醋，鱼骨就会变软而咽下，醋还是特效肥料，用醋稀释液拌种或喷洒作物叶面，能大幅度增产。除此以外，在人们日常生活中还有着广泛的用途。

1. 夏天，在煮饭时，按三斤米加二至三毫升醋的比例，煮出来的饭并无酸味，却更易保存防馊。

2. 牙膏内加温醋刷七天，保证牙齿表面清洁，污垢自消，又白又亮。

3. 到了夏天，在那些苍蝇多的地方，如厨房、餐厅等场所，只要喷洒一些纯净的食醋，苍蝇就会远远避开。

4. 牙痛用生大蒜半头加醋少许捣汁，放进牙痛缝内，十分钟保证止痛消肿。

5. 在不允许打开门窗的情况下，要消除室内的烟或油漆味，可用毛巾蘸上稀醋，在房内挥动数下，即刻生

效。若用喷雾器喷酒稀醋，则效果更佳。

6. 生冻疮可将食醋适量放在火上加热，然后取纱布垫一块蘸酒，外敷患处。数日即好。

7. 吃鱼扎刺，用热醋半两含在口中，保证十分钟内鱼刺遇酸自消。

8. 皮肤粗糙者，经常用醋与甘油的混合剂涂抹皮肤，可以使皮肤逐渐恢复细嫩。

9. 瓶胆除垢法：用热醋二两，放进瓶胆内用力摇晃二分钟，保证瓶胆内污垢自消。

10. 在煮蛋时，如果蛋破裂，立即加上一小醋可阻止蛋白的流出。酒汉喝醉时只要喝些醋，可帮助解酒。

煮牛肉时，放上少许醋，牛肉易熟。洗完鱼虾的手用醋洗手可除腥味，菜刀上有鱼、肉腥味，可用醋在刀上擦拭，腥味即除。在自制浆糊中放点醋，可加强牢固性且防腐。用温热醋擦洗门窗、镜子、灯罩等物，可擦得洁净光亮。在皮鞋油内滴几滴醋，用此法擦鞋，皮鞋更加光亮。臭咸鱼内放少许醋，味道鲜美。（本刊辑）

“老正兴”风味菜

松鼠桂鱼制做方法

主料：鲜桂鱼一条1500克。配料：蕃茄50克、木耳（水发）25克、南荠25克、黄瓜25克、蒜末少许、鸡蛋液150克、面粉150克。调料：油2000克（耗油150克）蕃茄酱75克、醋125克、糖175克、盐少许、水淀粉50克。

制做方法：1. 将桂鱼去鳃去腮用清水冲净将鱼干放墩上，将头切下拍扁待用，用刀从头顺脊背刮开，使鱼肉分为两片刀口以到生殖孔为限，鱼尾保持整齐与两片相联。2. 将鱼开好肉面朝上干放墩上，用斜刀法顺腹部至尾部每1公分一刀切直鱼皮处、用直刀法与斜刀口成80°角每隔1公分一刀，使鱼肉面成花瓣刀形，放入盘外加少许料酒、盐，晾一下备用。3. 锅加入食油上旺火加热至七八成将鱼尾从生殖孔处翻出，用蛋粉糊拖过，（花刀面朝外）放入油锅使鱼尾翘上与鱼身成90°角炸制一两分钟、鱼头用干面粉拍过放入锅中同炸、待鱼基本定型，将锅移至小火爆炸5—10分钟鱼熟捞出，油锅上旺火加热至八九成熟将鱼放入复炸，为鱼外焦脆，装入盘中（鱼尾朝上鱼头复位）。4. 另起锅上火汤炒一下蕃茄丁、木耳、南荠丁、黄瓜丁菜辅料，烹入料酒、糖、蕃茄酱、醋、盐、清水、待沸汁加入水淀粉着浓欠，烹入熟油50克，使浓汁翻花香味芬芳可淋至鱼身上即可。