

好吃周刊



本报事业发展部主编 | 总第 412 期 | 2015 年 9 月 3 日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:驷马 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn



近日,西班牙布尼奥尔镇,当地举办年度西红柿大战,约 22000 名狂欢者相互投掷西红柿。整个活动历时一小时,将消耗 150 吨西红柿。

红泥小炉

大盘鸡有多大(下)

在新疆的沙湾,关于大盘鸡的另一个版本是这样的:

有个叫李士林的人,在上世纪七十年代到新疆沙湾做煤矿工。矿上生活条件艰苦,吃得很差,李士林便自己开伙仓,竟然练出了一把烹饪好手,闲暇时间他还帮别人烹调酒席,在这一带小有名气。他意识到完全可以凭手艺吃饭的时候,周围开的都是些以烹饪牛羊肉为主的风味餐馆,他懂得差异竞争的重要,就做起了辣子鸡块,生意红火得不行。和陈家乔一样富有传奇色彩的是:一开始李士林的辣子鸡也是用小盘子装,有一天,有个建筑公司的职工来吃鸡,觉得很好吃,就是嫌里面的鸡块太少,他看到李士林拿了只鸡从后堂出来,就硬要李士林把这只鸡都给他们下锅。问题是,鸡做好之后却没有那么大的盘子装,李士林灵机一动,就用装拌面的盘子盛上了。“大盘鸡”就这么被叫开了。

沙湾人之所以很有底气,还因为新疆大盘鸡的第一个注册商标是在沙湾地面上诞生

的这个商标的拥有者,叫张坤林,是在沙湾爆得大名的杏花村大盘鸡店的老板。不过,沙湾人都知道,张坤林并不是新疆大盘鸡的发明者,他只不过是嗅觉灵敏、市场意识特别强的商人而已。

有“沙湾大盘鸡第一人”之称的张坤林,河南永城人,上世纪80年代末,他看到李士林开大盘鸡店挣了钱,就发动全家人开起了大盘鸡店。1992年,他又注册了“杏花村大盘鸡”这个商标,并在新疆伊犁及甘肃等地开起了连锁店。

不管怎么说,新疆大盘鸡之所以有如今的知名度,张坤林“厥功甚伟”。

那些有关大盘鸡的“掌故”,当然不是由我这样一个“过客”可以编织出来。各种版本当中,陈家乔、李士林、张坤林等的“诸说”,都“有案可稽”,这是和许多与“皇上”“名士”纠缠不清的地方名看不太相同的地方。

《舌尖上的中国2》中“相逢”一节,对新疆大盘鸡的做法有些简单的描述(比较翔实细腻的烹饪之法,建议参见CNTV中“新疆大盘鸡”视频),可见新疆的这道菜,称得上已经“名震京城”了,尽管它更多的是通过一个由新返沪的上海知青烹饪此菜,招待相聚一起的当年知青朋友的角度来展示的。“舌尖2”里有句话说得最为中肯:“各种地域的食材,为一种美食的诞生提供了条件。”你看,大盘鸡最初用的是江南一带流行的“三黄鸡”,参与的是四川人嗜食的辣椒、甘肃人偏好的土豆、陕西人钟爱的裤带面,它的烹调方法明显包含中原地区先炒后炖的特点。难怪有人说,

文 / 西坡

它是各民族大团结的产物。它也印证了笔者在前文所及新疆大盘鸡其实和新疆少数民族的饮食传统没有十分紧密关联的说法,是可以成立的。

在新疆比较著名的旅游景区,大盘鸡如影随形地出现在旅行者的餐桌上,有时它叫大盘鸡,有时它又叫辣子鸡,其实是一回事。怎么办呢?总不见得都是羊肉牛杂的,要吃禽类,恐怕只有吃鸡;吃鸡,一般就是大盘鸡了。

大盘鸡有多大?各人的经历不同,答案也不尽相同。前个月我在新疆,倒是领教了大盘鸡的“大”。

乌鲁木齐的一条街上,开着一家中型偏大的餐馆,名字很响亮——新疆第一鸡。它标志性的符号,是大门两侧各有一个少数民族少年手托一盘“大盘鸡”,其形象活泼俏皮,惹人喜爱。

也许看我们人多,店伙上的大盘鸡,盛器的直径大致不小于五十厘米!那可真是“大盘”啊!

一般,略懂大盘鸡吃法的人,在某着吃剩一半或未尽之时,照例要叫一碗陕西的裤带面(阔面)或其他种类的面条拌入汤汁里。此法对于普通旅游者来说可能难以如法炮制,因为他们常常会另点主食。我这次遇到的情况有点特别:当一盘大盘鸡被吃掉一半时,盘中居然露出了一块巨大的饅!这块饅起到的作用,就是作为主食的面条或米饭,堪称别出心裁!

显然,新疆大盘鸡也在不断地“吸收”、“合并”,它已开始注意到了怎样把新疆少数民族的传统饮食文化元素融合进来。正如《舌尖上的中国2》所言:“新疆大盘鸡,不仅承载着香料和食材,还见证了各族群的智慧在美食上的碰撞。”

文 / 李兴福

周一菜

百合杞子炒饭

“眼红”,一定有原因吧?可能是肝热呢?不妨试试食一下“百合杞子炒饭”,来滋润一下肝脏。

原料:4-5 人用量。干杞子 30-35 克,用温水泡软。新鲜百合 100-150 克,剥开瓣片洗净,草鸡蛋两只打匀,香肠 100 克煮熟,切成杞子粒大小。青豌豆 100 克煮熟,大米白饭 800-1000 克。调料:精盐、鲜粉、胡椒粉各适量。植物油 80-100 克,小葱 30 克。

制作方法:百合放进开水锅内余一下,捞出沥干水分。杞子泡软捞出沥干水分,小葱 30 克洗净切成葱粒。炒锅上火洗净烧热,用油滑锅,再烧热放 50 克油,将蛋炒熟倒入盆内待用。锅上火烧热放油 30 克,将葱粒放进锅内略煸一下,将百合等下油锅内煸炒,炒熟蛋也下锅和米饭一起翻炒,加盐和鲜粉、胡椒粉等炒均匀,不断地翻透翻匀,再将杞子撒在饭内翻两下装盆即成上席。



吃正宗五常新大米打 (021)52801507

申泰牌五常有机米10斤装98元、5斤装60元;按有机标准种植的10斤装85元、20斤装155元;同品种常规种植的10斤装65元、20斤装125元。从选种、种植到餐桌,减去任何中间环节,只需拨打上方一个电话,苏浙沪免运费,送货上门!

