

好吃周刊



新民好吃微信订阅

本报专刊部主编 | 总第 439 期 | 2016 年 3 月 31 日 星期四 总策划: 龚建星 责任编辑: 龚建星 视觉设计: 窦云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



日销 15 万只青团的王家沙, 究竟有啥秘诀使一只小小青团的销售量久盛不衰、深受上海市民青睐? 原来, 除了定点糯米、选海门大红袍赤豆用纯手工炒制的细豆沙、手工制作外, 他们还独家采用纯天然野生新鲜的艾草做配料。一只只用艾草汁和叶加工出的青团, 在店堂里飘出一股浓浓的清香味, 这就是抓住来往顾客们胃口的大诀窍。

图文 / 种楠

红泥小炉

“中式汉堡”(下)

文 / 西坡

有人用四句话来称赞制作到位的腊汁肉——肥肉吃了不腻口, 瘦肉无法满嘴油。不用牙咬肉自烂, 食后余香久不散。

这样的肉, 我估计纯粹作为一道菜供人享用的机会不多了, 好比片皮烤鸭, 如果不用面饼包裹而食便是浪费和野蛮的吃法一样。

把腊汁肉塞在被片开的馍里面, 成就了肉夹馍的基本格局。但, 如果认为这是肉夹馍的标准配置, 那就太死板了。

夹于面饼之中的北京烤鸭, 有的仅是薄薄一张脆皮, 有的连皮带肉, 有的则是一片不带皮的肉。同样, 肉夹馍的肉, 花式很多, 大致分成纯瘦、肥瘦、肥皮三种。其中肥瘦是肥肉瘦肉相间, 应该是绝大多数人的选择; 肥皮则是带皮肥肉的意思, 这才是知味老饕钟情的品种。吃肥皮型肉夹馍, 不可像吃汉堡包那样倾斜地夹持, 而是要呈水平状, 道理在于肥皮中的胶原蛋白和脂肪产生的肉汁被挤压之后, 会顺势流淌出来。倘若坚持, 滴滴嗒嗒, 不是落在地上, 就是弄得满手油腻, 辜负了一泡好汁。水平持馍, 正是为了避免汁水外溢, 让汁水渗透馍中, 使肉馍浑然一体, 馍借肉味, 肉衬馍香, 相得益彰。

无论何地, 也无论贵贱, 似乎形成了一种规矩: 买到手的肉夹馍, 一定是有个小纸袋装着的。小纸袋用油光纸制成, 和麦当劳汉堡包的包装纸非常类似。我不知道这是传承已久的老法, 还是摹仿洋快餐的结果, 至少它是合情合理的: 油滋滋的肉汁不会轻易地透过纸袋让手沾染得不可收拾。

我觉得, 很多时候用这样的纸袋是多余

的, 有些人接触到的肉夹馍, 差不多都不是油水淋漓的, 采取任何一种持法, 哪怕是开口朝着地上都没事——肉夹馍里根本贮存不了什么汤汁或油水。

外乡人总以为吃到嘴里的, 都是正品。其实, 陕西比较流行的肉夹馍主要有腊汁肉夹馍、老潼关肉夹馍、岐山臊子肉夹馍和腊牛肉夹馍等。一般过客恐怕连自己也搞不清楚吃的是什么品种。我在宝鸡、咸阳、西安、汉中甚至上海等地, 都吃过肉夹馍, 从来也没有注意到其中有多大的不同。与资料显示的肉夹馍进行对比, 我确认自己吃到的, 以腊汁肉夹馍和腊牛肉夹馍的可能性为最大。当然, 我吃到的腊汁肉夹馍是否正宗值得推敲, 因为我从来没有为肉汁溢出而手忙脚乱过。

西安最出名的腊汁肉夹馍, 是由范凤祥父子创于 1925 年的樊记腊汁肉铺。除此, 还有什么赵记、袁师傅之类。对于我这样的多次去陕西但又总是行色匆匆、早晚饮食都被安排妥帖的人来说, 品牌意识是没有的。毕竟, 肉夹馍只是一种小吃, 它的名声不会大到如北京烤鸭那样, 不品尝到就像没有做过中国人似的。

我在宝鸡法门寺门口的小铺吃到的肉夹馍, 虽然没有别人描述的那样胶糯香滑、外脆内软, 倒也是正正气气的。比较可心的是店主提供“一口香”(一小碗, 里面仅有数根面条、几叶蔬菜以及味道纯厚的老汤, 价值三元)。肉夹馍就“一口香”, 也许是当地的绝配。在汉中吃肉夹馍另有一番景象, 相配的居然是上海人熟悉



的酒酿圆子(当地人称为糍糟), 令我倍感亲切。

西安回民街, 全国数一数二的小吃街, 入夜, 此处总是灯火辉煌, 人声鼎沸, 各色小吃, 琳琅满目。比较奇特的是, 大多数小吃店、小吃铺、小吃摊前, 看的人多, 吃的人少, 唯独三四个售卖肉夹馍的小推车前, 人头攒动, 竟然排起了三四十人的长队。离生意最为火爆的小推车不远处, 有一家规模比较大的肉夹馍店, 却门可罗雀。我好奇地问西安的朋友怎么回事。朋友说, 这不是无缘无故的, 一定是他们(小推车)做得最好。西安人吃肉夹馍, 门槛精得很。

正在操作的人, 不过是个三十多岁的女人, 动做麻利娴熟, 但她工作的大部分时间, 都耗在用一把剪刀把牛肉丝剪得更细更碎, 一点不肯马虎。顾客们很有耐心地看着她工作, 没有丝毫怨言, 催促, 烦躁。看得出, 他们很享受这个过程。

终于剪好了牛肉, 只见她飞快地拈起搁在左边上的一只馍, 用小刀划一下, 形成一道口子, 然后拼命地往隙缝里塞牛肉。再从前端一只大碗里挖出一匙类似“老干妈”的调料填入隙缝中。临末, 从右边一只锅里舀一勺汤汁浇在牛肉里, 装袋, 递出……按照这样的节奏, 不是好把式, 要想快速搞定排着队的三四十人, 绝对困难。更何况, 三四十人只是我看到的, 谁知道之前之后还有多少人光顾呢!

结论可以得出。回民街上, 是不存在腊汁肉夹馍、老潼关肉夹馍、岐山臊子肉夹馍的, 清真的腊牛肉夹馍是这里的主角。我怀疑很多人之所以蜂拥而至, 就是好这一口。

“肉夹馍是中式汉堡包, 汉堡包是西式肉夹馍, 地球两边的人都喜欢夹着吃。”有人这么说。对。遗憾的是, 西方人并不把肉夹馍当回事, 倒是中国人很把汉堡包当回事。且慢, 只有在陕西, 在西安, 这种被颠倒的情况才会被颠倒回去。

周一菜

文 / 李兴福

鸡茸鱼肚



原料: 油发鱼肚 80-100 克, 鸡脯肉 60-80 克, 熟火腿 25 克, 鸡蛋清 4 只。调料: 上汤 250 克, 精盐、鲜粉、湿淀粉各适量。清油 60-80 克。

制作方法: 将油发鱼肚泡在清水内约泡 2 个小时捞出, 切两寸长一寸宽的块, 泡在温水内, 放 5 克碱粉, 用手捏上几下, 再用温水洗两次, 再放清水洗净异味。将熟火腿斩成火腿细末, 将蛋清放进深一点盆内, 用三根筷子打成蛋泡。鸡肉斩成茸, 放进碗内, 15 克冷鲜汤加入鸡茸内调成糊状, 加盐盐和少许干生粉调成糊, 倒入蛋泡糊拌匀。炒锅洗净, 加清水 500 克, 将鱼肚下锅烧开, 余清, 倒入漏勺内沥干水分。炒锅上火加入鲜汤, 将鱼肚放进汤内烧透, 加调料和油, 烧至汤汁将要干时, 将蛋清糊倒入鱼肚内, 约烧一分钟, 见锅内鱼肚烧开, 推炒几下, 再放熟油 30-40 克, 推翻两下装盆, 撒上火腿末, 即成上席。

特点: 色泽白里带红和淡黄色, 滑嫩鲜美。此菜营养丰富, 高蛋白, 低脂肪, 具有补肾、益精、滋养筋脉之功效。

友情提示: 如无鲜汤, 可用清水烧, 但要放点鸡精。