

好吃周刊



新民好吃微信订阅

本报专刊部主编 | 总第 443 期 | 2016 年 4 月 28 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

为了庆祝英国女王伊丽莎白二世的九十大寿,伯明翰的巧克力制作者制作了这座“巧克力宫殿”。这个蛋糕重 60 公斤,高 70 厘米,由两个人花了四天时间完成,就连上面站岗的士兵都是用巧克力做的。文/豆儿 图/CFP



陕西的面条,恐怕在中国要排第一。

在饮食方面,中国的第一,差不多就是世界第一。

这“第一”的意思,除了好吃之外,更多的是在品种数量。据说陕西面条的品种号称上百种,实际算下来不下五六十种。由于所谓的“品种”划分标准不统一,难免交叉重叠,如按形状、加工方法、原料、与面条相配的主料、与面条搭配的辅料、与面条搭配的作料、对面条再加工……来论,那么,一下子会缩水不少。举个例子,按原料划分,计有小麦面、荞麦面、豆面等,并不多;按辅料或作料分,则三十种都不止。

陕西人的“好面”,也是其他地方的无法企及的。陕西流传这样的顺口溜:“一天不见面,四肢就发软,浑身轻无力,吃面增劲又解馋。”可见老陕对面条的依赖程度。

话说 2013 年,中国商务部和中国饭店协会搞了一次“中国十大面条”的评选活动,结果,北京炸酱面、山西刀削面、武汉热干面、河南烩面、兰州拉面、杭州片儿面、昆山奥灶面、镇江锅盖面、四川担担面、延吉冷面等十种面条当选。老陕很是胸闷,有人甚至调侃评委因为写不了 biangbiang 面中的 biang 字而放弃陕西本来应有的一个名额。其中的委屈,就好比从前医院里

红泥小炉

陕西面条(上)

办理挂号的工作人员,因叫不出病员姓名中的冷僻字而将人家的病历卡晾在一边,以致病员傻候。

陕西面条为什么会落选“十大”?这并不是如有些“专家”说的“影响力不够”可以“一言以蔽之”的。杭州片儿面、昆山奥灶面、镇江锅盖面,有多少人吃过?延吉冷面,我就没有吃过!可能的问题,是出在陕西面条的品种过于繁杂。中国老古语说:伤其十指不如断其一指;西谚亦云:双鸟在林不如一鸟在手。陕西的“面条军团”太强大了,强大到无法拿出一个出类拔萃的“代表”。

陕西的 biang-biang 面、臊子面、油泼面、浆水面,很有名,都堪称“种子选手”,但要选拔其中的一种来和其他地方的面条单挑,总觉得有些气短。应当说,陕西的面条,即使是人气最旺的品种,还不足以饕餮者。以我的经验而论,biangbiang 面、臊子面之类,偶尔品尝,甚觉有趣;频率一高,难免厌倦。相反,兰州拉面、昆山奥灶面,只要间隔一小段时间,总能让人再三品尝而不倒胃。也许,老陕会



对我嗤之以鼻以为“外行”。那就没有办法了。餐饮里面,习惯不习惯,是要件。有的人,一生没有吃过担担面,无他,以其惧辣而已。

倘若一定要遴选出一种可以代表陕西面条参与全国各地面条“掐架”,我首先推荐臊子面。理由有三:一、历史悠久。尽管对臊子面的“出处”,说法很多,且各有依傍,基本脉络还是清楚的:大致在周代就有雏形。有一种说法是,周人由豳(今陕西彬县、旬邑一带)迁至周原(今陕西宝鸡岐山县),在渭河边定居。渭河中有一条恶龙祸国殃民,周人与之大战七天七夜,将其杀死。他们以龙肉和面烹饪,推为美食。以后每到这个“胜利日”,人们总要集体吃面纪念(龙肉则以猪肉代替)。

后来在其他祭祀活动或节日中,吃这种臊子面变成了约定俗成的规矩。另有一说是,周文王出征受了风寒,卧床不起。他的妻子为他熬制了一碗热气腾腾的面条,文王吃得大汗淋漓,祛风御寒,病也好了,遂命名此面为“嫂孺子”,后音转而臊子面。还有一说是,秦始皇时期专供

文/西坡

哨兵宵夜的面条,故名“哨子面”。总之,臊子面诞生日期蛮早的。至少,北宋的时候应该已经有了,《梦粱录》里已记载卖臊子肉的店铺。《水浒传》第三回里写道:“奉着经略相公钧旨,要十斤精肉,切做臊子。”已是读者耳熟能详的了。明代高濂《遵生八笺》里还记有制作“臊子肉面”的具体方法。二、制作讲究。“把式擀面薄如纸,刀砺切条细如线,下到锅里莲花绽,装碗浇臊扯不断。”这是人们描述一碗好的臊子面应该有的品质。揉面要反反复复,不厌其烦,揉得越光越亮筋道就越到位;擀面需用力均匀,厚薄一致,形如纸片。其中一个关键,是臊子肉的制作格外用心:将猪肉切成黄豆般大的丁,先把肥肉丁放入锅中用火煸搅一下,然后放入瘦肉和骨头。再依据传统技法,加入各色作料。在臊子肉将要熟时,放特选的醋激一下,一股肉香便喷发出来,庶几臻于“周八士闻香下马,汉三杰知味停车”的境界。这还没完,正宗臊子面还需配些蔬菜,当地人称作“底菜”,由胡萝卜、金针菜、青蒜苗、香菇木耳、鲜豆腐构成红黄绿黑白五色,十分悦目。一碗标准的臊子面,一定具备“薄、筋、光、煎、汪、酸、辣、香”等特点。其他容易理解,何谓煎和汪?即烫嘴,即油亮。三、全国范围都有一定的展示流传,有相当的知晓度。

文/李兴福

燕窝鸽蛋



原料:干燕窝 200 克,新鲜鸽蛋 10 只,冰糖 200 克,清水 700-800 克。

制作方法:将燕窝用冷水泡 4-5 个小时,拣掉小羽毛和杂草梗,洗净捞出,放进开水内泡发一个小时,捞出放进蒸碗内,放开水 300 克,上笼蒸 40-50 分钟,加冰糖蒸融化待用。将鸽蛋余八成成熟,盛在蒸好的燕窝内即成。分成十小碗,供 10 位贵宾当点心。每只鸽蛋上面可放点各种图和花草,鸽蛋放在燕窝上面。

特点:色泽美观,清香甜蜜,滑嫩爽口。燕窝鸽蛋营养丰富,最适合女娃食用,能滋阴养颜,润肺止咳功效。

友情提示:鸽蛋制作最好用小口碗,每一只鸽蛋敲在小口碗内,上笼用小火蒸 3 分钟,取出装在燕窝上面上席。如家中无条件,也可整只鸽蛋放进冷水内用小火慢慢烧开,约烧 10 分钟捞出,放进冷水内泡一下,去掉蛋壳,成白煮鸽蛋,每人一只,再分燕窝食用也可。

4 月 26 日下午,2016 年“美味大厨”首场比赛在中华职校开赛,上海市餐饮烹饪行业协会沈思明会长、陈娟娟秘书长出席开幕式。参加本次比赛的选手,均来自全国各大餐饮连锁名店、总厨,

“美味大厨”厨艺大赛本周开赛

其中不乏星级酒店的当红主厨,比赛当天主办方邀请邵建华、彭军、叶卓坚等多位沪上餐饮大师担当评委。

“美味大厨”赛事是由上海市餐饮烹饪行业协会主办,上海总厨联盟承办的厨师比赛,旨在通过该场赛事发掘更多实用融合菜品,为

中国美食文化做出一份贡献,为中华餐饮事业培养更多专业人士,上海作为全国美食的聚集地,名厨们希望能够保留住各大菜系经典菜肴的同时,融合各种菜系为一体,为全国消费者呈现出更多新式菜肴。