

好吃周刊

B15
秋后萝卜
B16
骆驼泉边撒拉人的
饮食性格



新民好吃微信订阅

本报事业发展部主编 | 总第 411 期 | 2015 年 8 月 27 日 星期四 总策划: 龚建星 责任编辑: 驷马 视觉设计: 龚云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn

近日,来自世界各地的厨师参加俄罗斯莫斯科果酱节,莫斯科的居民品尝到了各色食谱配料制作的果酱。今年的主打菜是这个世界最大的苹果派,总重量达 250 公斤,让前来参观的每个客人赞不绝口。
——文/豆儿 图/CFP



红泥小炉

文/西坡

大盘鸡有多大(上)

到新疆,不尝尝羊肉串,不嚼嚼馕,是不可想象的,除了有特殊的原因外。

还有一样吃食,不是你想不想吃,而是基本上“不请自来”,总要不期然而要和它打个照面。那是什么呢?

新疆大盘鸡!

在新疆上馆子,店伙递上一本菜单,无论你怎么从头看到尾,再从尾看到头,最终,一只手指八成要落在“新疆大盘鸡”的字眼上。其实,聪明的店伙才不管你多么深思熟虑,辗转反复呢,他早就把这道菜写上了点菜单——他吃准了你,一定会点这道带着“新疆”名号的菜肴的。老实说,不点新疆大盘鸡,你还有别的什么可以替代、挑选的吗?你认为在新疆还有什么菜肴可以胜过大盘鸡的呢?

我对于新疆大盘鸡的认识,说起来也有十七八年了。

先是在玉屏路近娄山关路一家新疆风味馆里看到有这样一道菜,很踌躇,下不了手。为什么?一家三口,都不是大胃王,看到

“大盘”两字,想象它的体量应该非常巨大——够十个人吃的吧,三个人吃一大盘,岂不是有点“蛇吞象”的气象?于是就跟服务员商量:能不能弄个小盆的?服务员听了一愣:“小盆?怎么个小盆?我们这道菜,不过那么大(她用双手比划着,似乎模拟出了直径像个排球那么大),三个人吃,不会浪费的!”再上下打量菜单,也就这个菜最像上海人所谓的“大菜”了。好嘛,下单吧!

端上桌,那大盘鸡,确实量不小,但绝对没有大到可以供十人之用。三个人,一只大盘鸡,几串羊肉串,一道蔬菜,一个番茄汤,外加一盆过油肉面,足矣,宜也。

从此,新疆大盘鸡的格局,就这样在脑子里成型了。

后来有一回,三四个朋友聚在陕西路延安路路口的一家新疆馆子里,点菜的人的眼光在菜单里的“新疆大盘鸡”上游移不定。我看出他的心思,就说:“点吧,没事,不会让你吃到撑,或者觉得太浪费银子的。”

我想,新疆大盘鸡的“大盘”,肯定吓到了不少食客,尤其是胃纳不大的江南一带的人。

事实上,新疆大盘鸡,说大不大,说小不小,就看你能不能接受这道菜里的辅料了。

一般来说,一道大盘鸡,鸡比较大的话,入饅的有四分之一算不错的了,如二分之一,那就很可观了。其余的,都是些土豆、辣椒、蘑菇和面条。如果仅仅冲着鸡而来,完全不用担心其“大而无当”;如果对那些辅料不很感兴趣,很遗憾,那道菜确实有些“大道至简”呀。

据说,大盘鸡也是有人随口而出,一叫成名的。

照理说,新疆大盘鸡,应该是带有当地少数民族风情并且有一定的历史现场感的。可是,我所得到的材料,诸如《大盘鸡正传》等等,都在说明一个基本事实:所谓新疆大盘鸡,与当地少数民族的饮食传统没有多大关系,而且历史也极短——区区30年左右。

大盘鸡的诞生,有个版本是这么说的:上世纪八十年代中期,刚到新疆知名景区柴窝堡湖的湖南人陈家乔和夫人苏宪兰,看中了这个地方未来有发展前途,就在湖边开了一家小餐馆。起初他们卖的是带有上海风味的卤鸡(按,这也就是为什么新疆大盘鸡要用上海人熟知的三黄鸡做基本食材的缘由)

和一些小吃。可是生意并没有较大的起色。正当他们准备转战他处时,312国道附近开始修建铁路,和基建有关的各种车辆和人群逐渐增多,于是,到他们餐馆就餐的人也多了起来。

陈家乔觉得,上海风味的菜肴固然清淡可口,但不足以满足口味厚重的客人,尤其是北方客人的需求,他尝试用家乡人喜欢吃的辣椒炒鸡块的烹饪方法来吸引顾客,居然大获成功,声名远播。出名后的陈家乔对记者回忆说:“刚开始的时候是用小盘子装,一只鸡用四个盘子装,挺麻烦的。后来一琢磨,如果用十几寸的搪瓷盘装,刚好装满一大盘,看上去很实惠。其实,这个大盘鸡的名字是顾客提出来的。他们来吃鸡,看到我们用大盆子装,随口就说了‘大盘鸡’三个字,没想到,不经意间,‘大盘鸡’就留用到了现在。”陈家乔成功了,周围的人纷纷效仿,柴窝堡的一条街上开出了八十多家大盘鸡店……但这个说法,新疆沙湾的人不同意吗?



周一菜

文/李兴福

百合滑肉片

今天介绍一款百合滑肉片。

原料:猪精肉 200 克,新鲜百合 150 克,黑木耳 5 克。泡红辣椒 20 克。调料:精盐、鲜粉、料酒、湿淀粉、干生粉适量。鸡蛋清一只。植物油 70-80 克,葱、姜各适量。

制作方法:猪精肉切一寸长八宽一分厚薄的片,放盐、鲜粉、料酒等少许拌匀,加鸡蛋清一只调糊,加适量干生粉(这是上浆)待用。新鲜百合去根削掉洗净,葱姜洗净切成末,木耳泡发洗两次,泡辣椒去籽洗一下,切一寸长六分宽的片。炒锅洗净上火加清水 500 克烧开,将百合和木耳下开水锅氽一下捞出。锅洗净上火烧热,放油滑锅,油倒出,锅再烧热,放 50 克油,将肉片下油锅煸开成肉片,约半熟装在盆内。锅洗净烧热放油 20 克,将葱姜末下锅煸两下,将肉片倒入锅内炒两下加调味料,勾上一点湿淀粉,见锅内肉片百合紧抱茨汁,再淋少许油装盆即可上席。

特点:此菜呈白色,夹着黑木耳和红辣椒,色泽是美观。肉片滑嫩,百合软,木耳脆爽。味鲜美略有辣味。此菜营养丰富,养阴清热,利大小便,补中益气,安心定胆,养五脏。

友情提示:猪精肉横丝切片,上浆时 200 克肉加 10 克清水拌匀,上好浆,半小时后再炒。在煸炒肉片时油温 4-5 成熟时,下锅煸,撒肉片倒出,再将百合、木耳下锅内煸透加调味料,肉片下锅炒两下勾芡,这时火要旺一点。



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!