

好吃周刊

本报事业发展部主编 | 总第 413 期 | 2015 年 9 月 10 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



英国著名女装时尚设计师黛比·温厄姆制作了一个世界最贵蛋糕,售价高达 4850 万英镑。此前的世界最贵蛋糕是由英国一家珠宝公司与一家蛋糕公司合作,联合推出的镶钻豪华结婚蛋糕,价值约为 3240 万英镑。
文 / 豆儿 图 / IC

红泥小炉

京剧里头有一种脚色,叫做架子花脸。所谓架子,一般指戏曲演员表演时的身段和姿势。架子花脸,也许是说比较注重工架以及念白、表演的花脸吧。

上海人讥嘲某某人“架子搭足”,犹言其过于傲慢,不易通融。

那么,架子肉又作何解?难道这种肉食也要摆足“架子”吗?

可以说,非亲历亲尝者,难以意会。

新疆。乌鲁木齐。一家风味餐馆。当地朋友作东。

酒过三巡,菜品五道。这第六道菜,服务生端来一座“塔”。

这座“塔”,用铸铁细管做成上、中、下三层,圆锥形状。最上面的一圈,向下垂挂着一根根被烤得有点发焦的肉串,形成一道“肉帷帘”。

席间就有人欢呼起来:“啊,烤羊肉串来啦!”

可不就是烤羊肉串嘛,只不过不是人们常见的那么一把一把地躺着呈现,而是一串串倒悬着,似乎给人的印象是普通羊肉串的升级版,精致得很。在座的客人都这样认为,谁也没有觉得这样的“羊肉串”,不应该被定义为“羊肉串”。

我也没有什么异议,因为不懂;还因为当有人欢呼“羊肉串来啦”的时候,服务生也没有露出诧异的神色,而且其味道也与烤羊肉串相当近似,虽然我对于这个“羊肉串”过于壮硕、过于“连绵不断”(不像一般羊肉串那样现出串珠的格局)而怀疑它的“正当性”。令我感到稍稍有点问题的是:这样的羊肉串,不是用铁签子串起来,而是由铁钩子钩住的;吃它的时候,必须把铁钩子上的烤肉取下来或就着铁钩子上的烤肉,用小刀把肉一块一块割下来吃。这样的吃法,会是羊肉串吗?

饭局完毕,再也没有见到另一种我们熟悉的羊肉串。

吃具有新疆特色的美食,哪有不吃羊肉串的道理?因此,我和大家都认为,这座“塔”,应该就是羊肉串了。

事实上,我们都错了。

在新疆的几天行旅中,我们再也没有见过这种“另类”的“羊肉串”,而一直在吃串在一根根铁签子上的羊肉串。

后来,我才明白,这座“塔”,有个正式

B17
生臭熟香油炸干
B18
毛南“五香”

架子肉

的名字——架子肉。

可不是吗!挂在铁架子上的烤肉。非常妥帖的称呼。

百度一下,上面说:“架子肉新疆南部的一道特色美食。架子肉多选择当年羯羊或周岁以内的羊。做法是把羊羔宰杀后,去其皮和内脏,将肉分为若干块,洗净后用面粉鸡蛋包裹起来,并放洋葱、胡椒等佐料,然后放入密封的馕坑中烘烤。架子肉鲜嫩而可口,是待客的上品。”

据说,架子肉是新疆南部喀什达瓦昆的特产,在除此之外的其他地方是吃不到的。这个圆锥体的铁架和炉坑是特制的,它有个作用,是便于旋转地烤制羊肉,在恒定的温度下均匀受热。

达瓦昆架子肉在当地流传了上百年后,因故失传了几十年。大概在 2003 年,岳普湖县政府制订了把旅游作为发展经济的抓手后,出台了不少优惠政策,引起了来自民间、掌握着制作架子肉绝活的阿不都拉等人的兴趣,于是,架子肉又重现“江湖”,对拉动当地的经济增长起了一定的作用。

如果要把架子肉的滋味和其他烤肉作比较的话,我以为它更接近的,倒不是羊肉串,而是巴西烤肉。

由于架子肉体量足够大,如果就餐人数少的话,那就可能粥多僧少,造成浪费。

“塔”形的架子肉,形式感很强,惹人喜爱。还有一种架子肉,是以“晾”在一根“晒衣竿”的方式出现的(两头各有叉形支架,上面搁着一根铸铁细条)。当然,也有的架子肉不讲究形式,把烤肉从架子上取下来,直接放在一只瓷盆里端上桌的。

买架子肉时,只需告诉店家自己想要多少(斤)。所谓多少(斤),是以生羊肉为计量对象,然后由店家负责烤制。这一点,和我们吃鱼鲜一样,只要认可店家安排的鱼的重量即可,其他由店家操作。

过去只在南疆流行的架子肉,如今在乌鲁木齐也能吃到,说明它的魅力还是很大。看官如果对架子肉感兴趣的话,走过路过,不妨多问问,也不枉千里迢迢到新疆错过了一道美食。由于架子肉做工比羊肉串复杂,估计一般的店家难以措手。所以,并不是每家标榜“新疆特色美食”的餐馆都有供应的。

周一菜

郊园羊肚菌

文 / 李兴福



1.原料:干羊肚菌10只30-40克。绿叶菜200克,虾仁60-70克,熟火腿10克。调料:油50克,盐、鲜粉、料酒各适量,鲜汤150克,湿淀粉、干生粉各适量。

2.制作方法:将干羊肚菌用温开水泡发半小时,洗净,要洗2-3次,特别从根部用小手指头伸进羊肚口内,水冲洗内外,再用开水泡20-30分钟,取出沥掉水(待用)。虾仁洗净用少许精盐和少量蛋清拌透,加少量干生粉拌匀(称上酱),放在砧板上斩成虾泥待用,熟火腿切成细末待用,新鲜绿叶菜(如豆苗、菠菜、青菜等均可)洗净待用。将虾泥从羊肚菌柄口塞进羊肚菌内,塞满为止,待全部塞满,将火腿末放在羊肚菌柄口的虾泥上面,全部放好后,将羊肚菌放在小碗内,菌柄口朝上,上笼蒸10分钟。一面

把炒锅上火烧热,将绿叶炒熟装在圆盆内,将蒸好的羊肚菌取出逐只逐只排在绿叶菜上面,羊肚菌柄朝上。炒锅洗净,将鲜汤烧开,放准调料勾薄芡淋上少量油,浇在羊肚菌上面即成上席。

3.特点:此菜形状三色,底绿,上面黑色内白色带点淡红色,形状美观,上口脆,内滑嫩美味,鲜香爽口,是一只公馆菜肴。

