

好吃周刊



本报专刊部主编 | 总第 438 期 | 2016 年 3 月 24 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



小人偶干大事业。苏格兰艺术家借助生活用品打造超现实世界。这幅作品表现的是草莓上的登山者,形象生动有趣,令人莞尔。
文 / 豆儿 图 / CFP

红泥小炉

文 / 西坡

“中式汉堡”(上)

美国有张“报纸”,据说是大名鼎鼎的新闻博客网站《赫芬顿邮报》,刊出一篇文章称,世界上第一个汉堡包不是由美国发明的,更不起源于德国,而是来自中国。文章说,这种食物早在公元前 221 年到公元前 207 年就出现在了 中国秦朝……

这种被认为是汉堡前身的食品,叫肉夹馍,外国人写作 rou jia mo, 亦作 chineseham-burger,译作中式汉堡。

馍,中国北方的一种面食,是把面粉加水调匀、发酵后蒸熟而成的食品,成品外形多为半球形。按照这个描述,大抵可以判断,那就是人们常说的馒头了。

按老例,包子是有馅的,馒头是无馅的。包子和馒头,界限分明。但在苏浙沪一带,馒头和包子基本上是同样东西,人们不管三七二十一,统称为馒头。不过,包子不能涵盖馒头而馒头却可以包括包子,坊间的认识还是靠谱的。

在西北,尤其是陕西一带,馍——馒头,和我们认识的那种很不一样。

若说它是馒头的话,外形似半球之说并不典型,而且有馅;若说它是包子的话,馅不是被包裹封闭在内而是夹在中间,面皮被割成上下两爿但不分离,形成虎口状,这又和传统意义上的包子异趣。

总而言之,肉夹馍的馍,不“馒”

不“包”,和西北地区的馍馍也相距甚远。它更像饼。

可注意的是,馍是蒸品,而肉夹馍的“馍”则是烘烤而成。

因此,在烘焙和夹馅这点上,肉夹馍与汉堡包倒是同道。

只是,如果以为肉夹馍是汉堡包的一路货色,那就太贬低它了。

先说肉夹馍的馍。汉堡包的包,就是一个面包,而肉夹馍的馍要比面包复杂得多。

我听过老陕说起制面的过程,大致是:用上好面粉揉捏后做成饼状(其中包含发酵、加碱、搓面、揪面、擀面、卷筒、按扁等工序),放在平底铁铛上略烤成型,再放入炉膛,隔着铁铛板的炭火烘烤,过一会儿翻个面,烙至两面金黄即可。

老法师特别提示:肉夹馍的馍须用半发面,若用全发面,馍就会像面包一样膨胀开来,既没型,也没咬劲;要用指关节蘸碱水,用力将其揪入面团,反复做此动作,直至把预备的碱水全部打入面团中,再反复揉至表面光滑;烙馍时锅内不能放油,必须在热锅上放饼坯,小火慢烙。

上品的馍,应该皮脆内软、劲道味香;用刀轻轻划开,馍内竟然顺势一分为二。而按照当地人的说法,它还要呈现“铁圈虎背菊花心”的模样。真是讲究得很。

就我的经验而言,在新疆的饅饌身上,可以达到这种“铁圈虎背菊花

心”的视觉效果(虎背状稍逊),但在肉夹馍上,则无从见识。当然,可能是我难得到西安行走,接触肉夹馍不多,孤陋寡闻了。

再说肉夹馍的肉。汉堡包夹的,是牛肉肉糜压成的“肉饼”,或是鸡腿肉或鸡胸肉“拼”成的“肉饼”。肉夹馍的馅,则是由碎肉做成的。

碎肉跟肉糜、肉块,本没什么特别的比较优势,何以吃货们对它赞不绝口呢?

这就得说到肉夹馍的肉。公认为地道的,标准的,是用腊汁肉做的。

有人撰文说,腊汁肉最早的来路,可能是周代《周礼》中提到的“八珍”之一——渍珍。按,《礼记·内则》把“渍”描述为选用刚刚宰杀的新鲜牛肉,切成薄片,放在美酒里浸泡一夜,吃时拌以肉酱、梅酱、醋等作料。显然,腊汁肉不像“渍珍”,因为“渍”等于腌,而且似乎近于生食。腊汁肉则与之不同:它是用腊汁煮出来的。

腊汁肉很容易让人联想到腊肉,其实不同,腊肉是烟熏风干的;腊汁肉也很容易让人联想到卤肉,其实也不同,卤肉是用盐卤加若干调料,将煮熟之物放入其中(或将食材放入卤汤中烧煮冷却)。腊汁肉制法相对简单:烧煮时不加姜葱、料酒和用来调色的糖,只加较多的中草药和香料。根据披露出来的信息,有甘松、山奈、荜拔、良姜、砂仁、白蔻、白芷、肉桂、丁香、大茴香、小茴香、草果等。有的店家自有独门秘方,当然没有统计学上的意义,只能说八九不离十。

周一菜

文 / 李兴福

发菜鱼肚汤

此汤菜是干制品做烹饪原料,要经涨发成半制品后才能烹调菜肴。

首先将鱼肚和涨发过程简介如下:

鱼肚是水产制品类加工性烹饪原料。鱼肚种类较多,因鱼的种类不同,形状大小质量等也不同。主要品种有大黄鱼肚、小黄鱼肚、黄唇鱼肚、毛鲰鱼肚、鲟鱼肚、米鱼肚、海鳗鱼肚、沙鱼肚、长江鲟鱼肚等;特别以黄唇肚、大黄肚、毛鲰肚、鲟鱼肚为最好,列为“贡品”。黄唇鱼肚又称皇鱼肚、黄唇胶,是“八珍”之一。

鱼肚干制品经涨发成半制品再烹调菜肴。涨发有两种,一种是水涨发,另一种油涨发。“发菜鱼肚汤”是用油涨发。操作如下:干鱼肚约 250 克起算,植物油 600~700 克。将炒锅上火放油,将干鱼肚放进油锅内,用小火慢烧,一面用勺子将鱼肚推翻,见鱼肚有点软收缩、油温在 4~5 成热时,将火关掉,等 2 个小时后,见油温冷了,鱼肚变硬,再开小火慢烧,并用勺子将油锅内鱼肚推翻。见鱼肚又软时关火,鱼肚在油锅内泡半小时。将鱼肚捞出,再将锅内油烧至 6~7 成热时,将 2~3 块鱼肚放进热油锅内,用勺子快速推翻鱼肚,这时鱼肚会快速膨胀,涨发大,见鱼肚发白,并在鱼肚内有小孔时,将鱼肚捞出。这时油温保持 6~7 成热,再将未发的鱼肚放 2~3 块在油锅内发,发完为止,再将油倒入油桶内另用。



发菜鱼肚汤制法如下:

原料:油发鱼肚 60~70 克,发菜 5~6 克,清鲜汤 800~1000 克。调料:精盐、鲜粉、白胡椒各适量。

制作方法:将油发鱼肚泡在冷水内,要泡软(约泡 2 个小时)捞出,切两寸长一寸宽块,用温水泡,放一点食用碱(2~3 克),将鱼肚洗净,要用温水,最后用清水洗净,并将鱼肚内水分沥干。发菜用冷水泡发软,洗两次。炒锅洗净,上火将鲜汤放进锅内,将鱼肚放进汤内烧开放调料,发菜放进鱼肚内烧开,装进大汤碗内即成上席。

特点:汤清,鱼肚白,发菜黑。鱼肚膨松,鲜软爽口。鱼肚发菜属珍贵之物,高蛋白质,低脂肪食品,具有补肾益精,滋养筋脉,消肿,止血,益肺,也可治肾虚所致的遗精,滑精,腰脉酸软等功效。

友情提示:如干鱼肚比较大、比较软厚的,油发前可用剪刀剪小一点,因为家里锅小。如鱼肚厚的,要在油锅内多泡几次,火要小点。在涨发油温 6~7 成热时,注意油锅安全。油发鱼肚存放时间不要超过 30 天。