



近日看到习近平总书记5月9日上午,在焦裕禄干部学院,参加并指导兰考县委常委班子专题民主生活会,中午在焦裕禄干部学院用餐,吃“兰考大刀面”的新闻报道,由此,我忆起在老上海,也有很著名的“大刀面馆”。

上世纪初,在上海金神父路(现瑞金二路)上,就有一家颇有名气的“面馆”叫“新兴馆”,供应的就是“大刀面”。我在编纂《卢湾区饮食业行业史》时,采访过当时该店的学徒、现已九旬多高龄的姚炳生,他对我叙述了当时生产“大刀面”的情景。他说,那时生产“大刀面”不但极为讲究,生产师傅也极为辛苦,要经过“和面”、“揉面”、“醒面”、“压面”、“叠面”、“切面”等多道工序;“和面”要将面粉、鸡蛋清和水,凭经验按不同季节的气温,按不同配比来和好面;“揉面”要揉到面团表面有较好的光泽度;“醒面”要把揉好的面,放在布袋里密封,醒约一小时取出砸打一回,再次放入袋中醒约一小时,取出再砸打一次,如此要反复多次,至砸打好的面团,其光泽度明显好于“揉面”;“压面”更辛苦,要用一根长的粗棍,一头顶在墙上,粗棍压在面团上,制面师傅骑在粗棍的另一端,凭师傅的体重和“跳压力”,不但要把面团跳压成又薄又匀的面皮;而且要使面皮呈长方形,制面师傅因长期这样“骑跳压”,因而大多留下了“疝气”职业病;接下来要“叠面”,把骑压好的薄面皮叠成若干层后,就进入“切面”工序,制面师傅手拿一把又长又重的大刀,手指上戴上一个铜皮戒子,既起不慎刀伤手指作用,更起掌控面条规格作用,使凭手感切出既粗细合乎规格要求,又匀称的“大刀面条”。

“新兴馆大刀面”下面时的“捞面”,与“夜光

老饕论道

老上海的大刀面

文 / 胡克廷

杯”4月10日刊载的吴翼民先生的大作《苏式面的花头经》里描述的一样:“师傅捞面也有讲究,用小的篾斗筴(俗称‘观音斗’),大师傅‘刷刷’几下,就将面卷紧在筴里,一拳一拳放进碗汤里,看似少,一挑就多。”

“观音斗捞面”现已少见,“观音斗”这样的叫法,是饮食业的“行话”,那么这种“篾斗筴”为什么会称为“观音斗”?我请教过行家,他告诉我:因用这种“篾斗筴”,经下面师傅运用“捞功”、“翻功”、“卷功”、“甩功”,入碗中的面条外观呈“观音头”状,故称为“观音斗”;“观音斗捞面”很讲究,面不但要翻卷得紧,且面条形“整齐”得像观音之发梳理过这样,还得甩干斗内之水分,业内称要下“甩水面”,不下“拖水面”;那时的“面汤”是比吴翼民先生描述的还要讲究,“甩水面”不但不影响“面汤”之鲜美,而且面的吃口爽而不腻;“拖水面”因把“下面水”带入“面汤”,不但冲淡了“面汤”之鲜美,而且使面的吃口变得腻而不爽口,因而“下面师傅”不但要肯下“辛劳功”,且得有绝对过硬的基本功。

更有特色的是现已失传的“响堂服务”,这与已故滑稽泰斗姚慕双、周柏春的经典段子《各地堂倌》差不多。那时“新兴馆堂倌”,个个身怀“端面绝技”,两手不但一次可端十多碗面,而且送到吃客桌上,面的浇头、分量和要求,能做到绝对一丝不差!这还不算稀奇,更绝的是:那时是先吃后付账,顾客吃完后,离座去账台会账,堂倌只需眼睛一瞄,便能立即心算报出正确数,任你吃了多少,怎样繁复,报账能做到绝对不错!

当时靠近新兴馆的肇嘉浜东西横贯,航运柴草、沙石等船舶众多,这些船客还有这样的迷信习俗,因“大刀面”很长,吃“长面”象征船出浜能拉住“魂”,因而这批被称为“柴帮帮”、“沙石帮”的航船人,船一停码头,就先要赶到新兴馆吃“大刀面”;对面那时被称为“东方巴黎拉丁区”的“新新街”(即现今瑞金二路409弄的新新里)里的居民,又大多是小商贩、小职员和一般劳动者,“大刀面”既饱腹又美味,更经济实惠,

因而又是新兴馆的常客,还有不少慕名而来的顾客,故那附新兴馆的“大刀面”生意十分兴隆。

我在编纂《卢湾区饮食业行业史》时,还参加卢湾区政府的《区报》和台办的“写作组”,成员中有年长且资历丰富,参与编写《卢湾史话》的老同志,在闲聊中说起新兴馆的“大刀面”,有的还真吃过“大刀面”,并说“大刀面”比现在吃的机制面条不知好吃多少倍。这次习总书记吃“兰考大刀面”,也赞扬说:“大刀面非常好吃,不错!”

为什么“大刀面”比现在吃的机制面条好吃?这个问题我也请教过业内行家,他为我揭开了其中的“奥秘”:

一是:“大刀面”不但和面时的用水量比机制面条多,而且“大刀面”的工艺,经过“和”、“醒”中的多次“砸打”和“骑压”,不但能使面粉中的蛋白质和淀粉,能最大程度地吸附水分,而且极佳地生成“面筋”,使“大刀”切下的面条,具有韧而有弹性的特性,而机制面条不但含水量少,又靠机械力上下碾轧,这样不利于面团中的蛋白质形成“面筋”,而且因电动机械速度快,产生的热量,会使面粉中的蛋白质变性,更降低了面条的“面筋”生成度,因而产出面条的“韧性”和“弹性”,当然就不如“大刀面条”;二是:下面时我们知道要待水沸时下面条,沸水就成良好的传热介质,把温度传递给面条,促使面条成熟;“大刀面条”不但面条内含水量较多,且水的分布均匀,因而外面的沸水,不但能很快传递到面条内之含水至沸,且面条受热面匀称,故稍煮面条就成熟了,捞出之面口感不但有“韧劲”且“清爽”,然而机制面条在煮时,不但本身含水量少,又是靠外部之沸水将面条浸湿后,才能逐渐由外至内传热至面条,因而煮面时间要较“大刀面条”长2倍以上,面条煮制时间越长,面条的水解程度就越严重,故煮熟之面条,口感当然不如“大刀面”那样有弹性、筋道和爽口。水煮干制的挂面条,口感不如机制面条,就是这个道理。

遗憾的是现在我们已经吃不到新兴馆的“大刀面”了!

七月十七日,让我们一起回家吃饭吧!

“民以食为天”,吃饭对于每个人的重要性不言而喻。如今大多数人越来越关注吃饭问题,尤其是大城市白领。

2014年7月8日,中国家庭优质食品购物平台本来生活网,携手知名调研咨询机构零点研究咨询集团,联合发布《中国大城市白领“回家吃饭”情况调研报告》。此次调研对京沪穗深四地共1042个白领进行了在线问卷访问。结果发现,近四成的大城市白领更多是在外解决吃饭问题,超过八成的白领都认识到健康要先从关心饮食开始,吃得健康才能身体好。九成的白领都认为在家吃饭更加健康,而六成白领认为在外吃饭对健康不利。

随着工作节奏的加快和工作压力的增强,回家吃饭的白领越来越少,工作忙和应酬多成为了白领在外吃饭的首要因素。另外,还有超过三成的白领在外吃饭是因为懒得做饭。在调查中白领表达了自己对回家吃饭的渴望。其中,尤其是经常不得不在外吃饭的人,回家吃饭的渴望更为强烈。

为此本来生活网联合社会各界发起的一场公益性生活活动,“7月17日这天,不加班、不应酬,回家吃饭”,并把这一天定为“回家吃饭日”。

7-17,让我们一起回家吃饭吧!

文/轻骑

2014 新冬虫夏草上市暨七月新草优惠

每年的4月至6月是冬虫夏草的采挖季节,依据海拔高度四川等地冬虫夏草最先下山,青海玉树的冬虫夏草紧随其后,最晚的是西藏那曲等地。现在那曲虫草已基本挖掘结束,三大藏区四大产地新冬虫夏草正式上市。

而那曲、甘孜、玉树、阿坝

自古以来,冬虫夏草一直被视为我国药食两用的珍宝。中国传统医学认为,冬虫夏草性味甘、平,入肺肾经,补肾益肺、止咳、补虚、益精气。冬虫夏草用以应对虚损的疾病见长而倍受人们青睐。

由于冬虫夏草的挖采期每年只有一次,所以每年的五至七月是购买本年新冬虫夏草的最佳时机。建议买足一年的服用量,并冷藏保存,这样能得到新鲜且保存优质的虫草。

虫草分很多种,除了冬虫夏草外,还有亚香棒虫草、凉山虫草、新疆虫草、贵州虫草、蛹虫草、龙洞虫草、湖北虫草等等。广义上的虫草,目前已发现的四百多种。

而冬虫夏草指的是生长于3500~4000米以上高山雪域地区,由蝙蝠蛾多毛孢菌感染的高山虫草。我国海拔3500米以上主要是藏族地区,所以也称为藏草,如西藏那曲、青海玉树、四川阿坝、四川甘孜等藏区出产的冬虫夏草。这些地区出产了全国70%以上优质冬虫夏草,这里须指出的是早在明代就有古籍《本草从新》指出冬虫夏草出自四川“嘉定县”(今乐山),古书记载并被国家药典收编的有药用价值的虫草就是冬虫夏草。此外有些虫草如蛹虫草也有药用价值,但有些虫草不但没有药用价值还带有少量的毒性,如亚香棒虫草等,经染色的亚香棒虫草外形近似于野生冬虫夏草,一般人难以分辨。伪虫草的收购价格很低,每公斤几十元到几十元不等。一些不法分子以低价收购的虫草,鱼目混珠以掺杂混合等方式流入市场。吃了这种虫草不但对身体无益,甚至还危害健康。

上海科院药房冬虫夏草是源自西藏、青海、川北等三大藏区四大产地的优质、正宗、原生态冬虫夏草。2014年的新冬虫

夏草依据海拔高度自4月中旬开始采集,现三大藏区四大产地的虫草已全部到货,并采用全程冷链的方式进行冷链、冷存、冷销,最大限度的保留了虫草的活性成分。科院虫草的特点是不混,即年份不混、产地不混、优劣不混,以最大的诚信热情待客。此外,由于冬虫夏草的挖采期每年只有一次,所以每年的五月~七月是购买本年新冬虫夏草的最佳时机。建议买足一年的服用量,并冷藏保存,这样既能挑选到最新鲜品质较好的虫草,又能得到自己细致的保管。现正值冬虫夏草一年一度的购买佳期,且上海科院药房对于2014年的新草推出了分地区限期限量优惠抢购活动。七月的优惠活动为那曲地区新冬虫夏草0.5~0.6克/根、1.6~2根/克规格,市场价为618~800多元/克,现优惠价432元/克。七月限时优惠时间为七月十日至二十日,优惠供应量为300克,先来先得!欲知详情或有其他疑问可拨打下方热线电话进行咨询。

(注:上海科院药房成立于1996年,原为中国科学院上海生命科学院科院药房,2004年按中科院改制要求改为股份制上海科院药房。药房秉承“诚信与服务双优”的企业精神,诚信经营是我们的基础,“传承、发展、创新”是我们的宗旨。另外,上海科院药房配备了专业中药师免费为大众提供冬虫夏草的真伪鉴别、新旧鉴别、产地鉴别以及各类相关咨询。并定期举办公益性讲座特邀一级甲等医院的主任医师为大众讲解虫草的科学食用方法及药理作用。需要了解的请拨打下方的热线电话进行咨询预约。)

热线:021-64311772/34010789
地址:肇嘉浜路526号

那曲新草

伪虫草