

好吃周刊



本报专刊部主编 | 总第 487 期 | 2017 年 3 月 23 日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:龚建星 见习视觉:邵晓艳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



2017 年 3 月 19 日,上海某网红饮料店前人头攒动。当天,它与同在
上海人民广场的另两家“网红美食”店受到热捧,市民冒雨前来,排队数百
米长,场面颇为壮观。
图 /IC 文 /小小

红泥小炉

楠溪江边一麦饼

温州的大街小巷,店招最多的,不是打火机,也不是皮鞋,而是麦饼。

类似的情形,只有在西安才看得到——到处在卖肉夹馍。

麦饼是怎么回事呢?顾名思义,麦饼是用麦,也就是用面粉做的饼。

江南一带,乃至全国,用面粉为材料,做成各式各样的饼,绝大多数都是选用麦子碾成的面粉。如果采用稻米做材料,人们一般会特别强调“米”的概念,比如桂林的米粉、昆明的米线。在温州地区的乐清,我吃过当地著名小吃——米塑——用米粉捏成各种花卉、动物形状,放在笼屉里蒸熟的糕团。冠以“米”名,是以区别“面粉”(麦)制品。至于特别强调“麦”的,相当少见。我不知道温州地区除了“麦饼”,还有“米饼”存在吗?否则,那个“麦”字,倒真是多此一举。

但,温州当地人可不这么看。据说在宋代的时候,金兵将宋军打得落花流水,就有奸相秦桧,一面对金兵主张苟且偷安,一面大肆迫害抗金志士,于是也引起温州人民的关注,他们出于对秦桧等“卖国贼”的义愤,将小麦粉加各种原料,擀成饼状,放入烘缸内烘烤,并取名为“麦缸饼”——“卖国饼”——要吃掉它。后来又人嫌拗口,省略“缸”字,简称“麦饼”。

想想做“卖国贼”的滋味确实

不好受,秦桧在杭州已经做了一回“油炸鬼(桧)”,在几百里外的温州又作为“卖国饼”被火烤了一下,简直是“凌迟”的待遇!温州有些地区至今仍有“麦缸饼”的叫法,可见“卖国饼”是有“出典”的。

麦饼大小如一个标准的平底锅,直径差不多有 25 厘米。如果它像印度飞饼那样纤薄,或者像新疆的烤馕那样敦实,抑或像披萨那样斑斓,它就不是麦饼了,尽管从外表来看,它们有些相似。

楠溪江核心风景区之一的“永嘉书院”门口,不出意外地罗列着一排路边摊,卖各种旅游纪念品以及一些小吃。说“一些小吃”,其实几乎就是卖“麦饼”,连带卖些“盐烤鸡蛋”。朋友特地买了一个,切开,分给一众人品尝。我咬了一口,一股麦子的焦香和霉干菜的酱香混合着的气息扑鼻而来。这是一种馅饼,薄而脆,味道独特。我十分有趣地站在小摊边想观看摊贩如何操作,可惜她们刚刚把做好的饼坯送进烤炉里烘烤。那



种烤炉和我们熟悉的烤大饼的烤炉略有差异,小(比铅桶上口略大)而矮(仅三四十厘米高),外壳用洋铁皮钣金而成,一炉可烘烤五六枚麦饼。我注意到案板上放着两个面盆和一个大塑料袋,面盆里分别是咸菜和肥瘦相间的饅肉(细小肉块),塑料袋里是霉干菜。想必这就是馅料了。麦饼分两种口味:干菜的,咸菜的。两者都得掺加肉糜。

“爬爬山岭,啃啃麦饼,山水冰冰……”这是在永嘉广为流传的顺口溜,赶脚和务农的人的日常生活写照。麦饼在永嘉沙头镇受到特别的重视,这里历来是舢舨停泊候潮之所,便于携带、不易变坏的麦饼,成为了船工、旅人首选的干粮。

离开温州前夕,朋友开着车到处找他心目中那家“温州最好的麦饼铺子”,他要给我带几块回去。大概足足找了半个小时,终于找到——一条小马路上的一个小铺子,有块小店招悬在人行道上:芬爱麦饼,旁边特地标着两个小字:

文 / 西坡

老店。猜想原店不在此地,后来发达了,另赁之所,移师此间。

小店的气象跟路边摊究竟不同,虽然只有十多个平方米,操作台相对宽舒多了。它的“烤炉”,也不是传统的那种,像压扁的电饭煲,专门的名称叫悬浮式电饼铛。在操作台边,我看两位大姐做麦饼:把面粉搅拌揉透,摊成一个圆形薄饼,上面堆起小山一样的馅料(这个过程惊到了笔者:没想到一个麦饼需要那么多的馅料!),然后像包子似的将周边向当中拢起,收口,用擀面杖整平,整得越薄越好,但不能露馅,做成飞碟状,放入电饼铛里烘烤……

我后来查过资料,一般做麦饼的店家,都是在一个面团上挖个坑,填入馅料,然后擀平。这家店做法不同,特别好吃的奥妙即在于此?

靠近店门的地方,是一个搁放一层一层用竹蔑做的大圆匾的木架。按理说,那些匾应该满满地放着麦饼,可是空空如也,原因是前来购买麦饼的人排起了长队,而且任何时段都是如此,随产随销。即使匾内盛有几个,那也是人家预订的。这是这家店牛掰的地方。

我把麦饼带回上海,放入冰箱的软冻柜,想吃了,拿出,放在平底不粘锅上烤一下,待一股浓郁的饼香升腾而起,切为锥形的八份,就可重温过去了的那段美好。

需要交待一下的是,即使切分麦饼,也是有讲究的,要求截面里的馅料不溢出为佳。可我做不到。想必温州人操作起来,应该当行出色的。

文 / 李兴福

周一菜

合川鱼片



原料:青鱼中段约 500 克,鸡蛋一只,笋片 25 克,水发黑木耳 30-40 克,泡红辣椒 2 只。

调料:姜 10 克,蒜头 6 克,葱 10 克。生抽酱油、精盐、鲜粉、湿淀粉各适量;醋 15 克,郫县豆瓣酱 20 克,干生粉 30 克,植物油 400 克(耗 100 克),茄汁 15 克。

制作方法:将新鲜青鱼段洗净,从鱼背批成两片,去掉鱼骨,批去鱼肚档备用。去掉鱼皮,将鱼肉切一寸半长,批成两分厚一寸宽的鱼,放入碗内加盐、料酒拌匀,放鸡蛋拌糊,放干生粉 30 克拌在鱼片上待用;木耳用冷水泡发洗净,笋煮熟切成一寸长八分宽二分厚的片。葱姜洗净,葱节、姜蒜切指甲片,泡红辣椒洗净去籽,切成一寸长半寸宽的片。炒锅上火烧热,放油滑锅倒出;锅再烧热放油,烧至 4-5 成热时,将上浆好的鱼逐片逐片下温油锅内炸成形,每一次 6-7 片,见鱼片浮起淡黄色用漏勺捞出,再将鱼片下油锅内炸,一般 500 克青鱼段去骨、去皮、去鱼肚档,留鱼肉 200 克左右,可批成 18-20 片,分三次炸完。等鱼全炸完后,火关掉,油锅内油不要倒出。用小碗配上调料、酒、糖、醋、酱油、盐、湿淀粉各适量。将油锅烧至 7-8 成热时,将一半鱼片下热油锅内复炸一次,见金黄色、鱼片硬,捞出,等油锅热时,还有一半鱼再复炸,分两批复炸,锅内油倒出,锅内留 30 克热油,将蒜葱姜下锅,加郫县豆瓣酱、茄汁炒透,木耳、笋片、泡椒一起下锅,将小碗内调料下锅烧开,将鱼片下锅推翻两下,装盆即成上席。

特点:色泽金黄,外酥内嫩,带酸甜,味鲜香可口。这是将四川合川县地方风味的合川肉片改变成了鱼片,在调料里加上茄汁。上浆时生粉多一点,卤汁紧抱在鱼片上。

2017太仓江海河三鲜美食节开幕

3 月 18 日上午,2017 中国·太仓旅游文化节暨江海河三鲜美食节在长江口旅游度假区正式拉开帷幕。来自苏州等周边地区的游客和当地市民代表共同约会一年一

度太仓美食节。

今年太仓旅游美食节的主题为“寻鲜之旅·乐享太仓”,紧扣春季太仓的时令美食江海河三鲜,将景色之鲜,美食之鲜,精心呈现给

广大市民和游客。整个节庆活动持续两个半月,除 3 月 18 日举行的开幕式外,组委会还精心推出了一系列的旅游美食活动,如“高手在民间”三鲜美食烹饪视频秀,现代

农业园内现代菌菇馆开馆、餐饮协会等单位推出“我最受欢迎的一道菜”“我喜欢的饭店”等系列评选活动“大素之美——第四届同觉素食文化节”等。本届旅游美食节期间,国际友好城市意大利马切拉塔市也将送来意大利美食周。