

只要一个 冒着热气的饼

文 / 本报记者 徐秀秀 实习生 舒翥 摄 / 姚志伟

不要以为山珍海味充斥着的美味记忆就是你的完美人生了。其实一只冒着香味和热气的饼,有的时候可以唤起你最原始的美食追求。一个操作简单、成本低廉、出生于那些不知名的小摊小店而又美味无比的饼,才是最让人记忆深刻的,有的时候老板的面孔也是构成美味的一部分。有一天,一个朋友突然问我,你很懂吃吧?那你知道杭州城里最好吃的路边小吃在哪里吗?我被问倒了,不过我的脑子里最快出现的是一只有着脆薄的面饼,里头裹着流淌着汤汁的肉末馅的肉夹馍。



天台卷筒饼,一个逃荒部族狼吞虎咽的产物

上大学的第一天,有位学姐就对我说:“我们学校附近有很多小吃,特别是台州卷筒饼真的是太好吃了,那皮,那馅,那香味,真的是超赞,有机会一定要去尝尝。”边说边一脸陶醉。被她说得痒痒,于是约了女伴,直奔卷筒饼店,远远的就有一股油香味扑鼻而来,毫不留情地侵袭我饥肠辘辘的胃。

老板娘胖乎乎的脸上堆满了和气的笑,热情地招呼我们:“台州正宗卷筒饼,来一个吧。”我们两个死死地盯着卷筒饼,不停地咽口水,不停地点头。不一会儿,老板娘把一个热乎乎的卷筒饼送到我们面前。迫不及待地咬一口,那皮薄而脆,里面的馅更是让人震撼:小小的一个饼里居然暗含了这么多玄机,薄薄的白切肉片、午餐肉片、老豆腐片、猪肝、粉丝、笋丝、绿豆芽、新鲜的雪里蕻菜丝、萝卜丝,细数了一下,居然有九种菜,好一个大杂烩!

去的次数多了,和老板娘也渐渐熟络,对于卷筒饼也有了更进一步的了解。原来卷筒饼是天台最有特色的小吃,关于卷筒饼还有一个故事。天台人的祖先来自中

原大地,大约是现在的华北平原一带。经年不绝的战争让他们无法在故土生存,迫使他们不断南迁,再南迁,终于到了世外桃源般的天台山。群山的怀抱让他们有一种适此乐土的归依感,便定居下来。与祖先一起定居下来的还有北方的小麦,这也是为什么天台的绝大部分小吃都是以面为主的原因。

被兵马追赶着的祖先,为了生存,当然不可能在饮食的精细上多花工夫,有什么吃什么,吃的时候自然也是狼吞虎咽,最好能够一口就将肚子填饱。于是,一张足够大的面皮,裹上足够多的东西,又方便,又耐吃——这应该就是卷筒饼的雏形。

在今天北方人的饮食中,我们依稀还能见到类似的吃法,比如北京人吃片皮鸭,又比如山东人拿面饼卷大葱。至于后来能够发展到现在的制作方法和煎烧程序,则是一代代不断改良的结晶了。

价格:2元
购买地:下沙弗雷德广场边上

手抓饼,要大口大口吃

在杭州,卖手抓饼的窗口经常会排起长龙。排了很长的队,终于轮到我了。新鲜扒出的手抓饼千层百叠,层如薄纸,用手一抓,面丝千连,外层金黄酥脆,内层柔软白嫩,一股葱油与面筋的香味扑鼻而来,让人来不及等待,抓起就吃……

一个下肚,还想再来一个,可是想着自己徐徐上升的体重,痛下决心要减肥,在美食和美貌之间徘徊不决,最后,在经过了极其复杂的思想斗争之后还是毅然地走到了队伍的最后一面,选择了美食。正在为自己的行为感到惭愧时,突然一个声音传入耳中,“每个周末,我都要从滨江坐车回来吃这里的手抓饼,不吃我就会一直想着,心里难受。”循声望去,一个女人正大口大口地咬刚买来的手抓饼,手上还提了两个,突然觉得心里平衡多了。女人啊,终究是抵不住美食的诱惑的!

“手抓饼要大口大口地吃,这样才香。”老板很专业地说。浇上特制的辣椒酱,再夹一个6成熟的鸡蛋,那味道真的是让人担心舌头会不会一起吞下去。

价格:4元
购买地:中山北路靠近凤起路段

快乐家宴

HAPPY FAMILY BANQUET

5月24日节目抢先看

【名人厨房】之“辣子清蒸鱼”

吃腻了水煮鱼,想尝尝在四川的食馆里,填饱一肚子能领略到怎样的美味佳肴呢?

那就和我们本期的嘉宾,浙江经济广播电台《无限厨房》的主持人——马四,一起来为一道具有川味特色的清蒸鱼——“辣子清蒸鱼”吧!

【烘焙课堂】之“巧语花生”

喜欢吃花生吗?喜欢巧克力与花生一起融合在口中的香甜滋味吗?如果这香甜的滋味是你的至爱,那么你一定不要错过周六的节目,我们将带来“西白语语”的烘焙长派亲自传授这款“巧语花生”的制作方法。

时尚新煮妇从《快乐家宴》起步

【两岸咖啡吧】之“冰淇淋圣代”

夏天即将来临,骄阳似火的炎炎午后,让忙碌的煮妇们享受片刻清凉自己动手制作的冰淇淋,那该是多么惬意的事情啊!

所需准备材料:冰淇淋一盒、西瓜、苹果、椰子、巧克力适量,然后就和我们一起动手吧!

杭州电视台生活频道周六17点播出