



在南京,资深吃货都无法回答一个问题:

小笼包/锅贴/水饺/小馄饨…… “一两”究竟是多少个

经常吃面食的人都知道,不管是小笼包、锅贴、水饺还是面条,都有一个统一的计量单位——两。一般来说,一两小笼包4个,一两锅贴5个,一两水饺7个,这让很多人感到不理解,这些号称“一两”的东西,怎么都不止50克啊!以刘长兴的一两小笼包为例,其实重量是3两多。而且,吃货们还无法理解,为啥不能按个卖,非要按两卖呢?为此,现代快报记者专门做了采访,告诉你面食界的一两,到底是怎么回事,这个计量单位,又是怎么来的?
文/宋新晨 钱坤



制图 沈明

这些问题 资深吃货必须掌握:

糖芋苗用白糖还是红糖?



在南京的本土甜品排行榜上,糖芋苗稳居前三。糖芋苗好不好吃,除了原料本身的品质,“糖”在其中的分量也是至关重要的,放红糖,还是白糖,口味完全不一样。

夏天说,放红糖的糖芋苗味道比放白糖的好,甜而不腻,但前提是红糖的分量要放足。相比红糖,白糖只要放一点点就会很甜,成本低,但味道不及红糖。

很多人以为糖要和芋苗一起下锅煮的,其实不是。据“蓝老大”负责人介绍,芋苗和红糖是分开的。煮芋苗的时候其实什么都不放,煮好之后沥干水分备用。同时,将红糖放入开水中熬,熬到一定程度再将桂花酱和藕粉放进去熬,熬好之后洗到芋苗上,搅拌之后即可装碗。

为啥要两根油条一起炸?



豆浆与油条是中国早餐的标配。然而油条为什么要两根一起炸呢?有网友戏称“这是因为爱情”,也有网友说“油条两根才好相互鼓气”。

“油条为什么都是两根一起炸的?单根炸不行吗?”对此,一家早餐店做了个实验,将单根油条入锅油炸,发现油条“发”不起来,膨胀效果不佳,显得蔫蔫的,吃起来口感比较硬,两根油条一起下锅炸,不仅迅速膨胀,口感也比较好。

这其中的原理是什么呢?据了解,油条之所以会中空膨胀,关键就在于原料中加入了膨松剂。膨松剂配方一般是以明矾和小苏打两种物质为主。明矾和小苏打发生的化学反应不是瞬间即成,而是需要一定时间的,所以要求油条的温度不能太高,否则表面很快酥脆定型,妨碍面团的膨胀。而两条面团重叠的地方不直接接触油,温度相对低一些,有利于反应的缓慢进行,有足够的时间产生气体,使油条中空膨大效果好,面团充分扩散,口感也会比较好。

以前,1毛2+一两粮票=4只小笼包

“刘长兴”总经理朱同森介绍,南京人吃小笼包都是以“两”为单位,一般情况下一两小笼包有4只。面皮加上肉馅,通常4只包子的重量在160克左右。这里的“两”显然不是小笼包重量单位。

朱同森说:“在计划经济时代,吃小笼包除了付钱,还需要额外付粮票,所以包子、面条、馄饨等小吃都要以面粉的重量来计算,这样方便与粮票的计量统一。通常50克面粉可以制作4只小笼包,就是说,在计划经济时代,想吃4只

小笼包除了要付0.12元外,还需另付一两粮票。这样也就有了4只小笼包为‘一两’的说法。”

原来,“一两”小笼包指的是用50克面粉做出来的小笼包。同样是包子,一两小笼包是4只,为什么一两汤包就是8只呢?原因很简单,制作汤包用的面皮比小笼包的薄,个头也比小笼包略小,50克面粉可以做8只汤包。这样的话,一两锅贴5只、一两水饺7只,这些看上去奇怪的计量方法就很容易理解了。



三两面条其实重三两五

南京人对面条情有独钟,不论是本土的老卤面、小煮面,还是外来的重庆小面都深受南京人的喜爱。在南京,一碗三两的面条究竟有多重呢?

据“包顺兴”负责人哈翔解释,通常一碗三两的面条,指的是用三两面粉做出来的面条。因为和面的时候必须加水,所以,三两面粉做出来的面条肯定不止三两。“哈翔说:‘南京一碗面条一

般是‘三两’,这里的三两同样是指面粉重量。再加上和面用的水,三两面粉做出来的面条重量应该在三两五左右。”

如果你去问面条店的老板这碗面里面面条的分量是多少,他可能会回答你:“三两。”但是,你在面条下锅之前放到秤上称,如果面条的重量是三两,那你可以理直气壮地跟老板说:“老板,面条的分量不足。”



一碗小馄饨为何是16只?

上世纪七十年代,南京的小馄饨0.13元一碗,同样需要再另付一两粮票。八九十年代涨到了1元钱一碗,而现在想吃一碗馄饨,没有5元钱估计是吃不到的。馄饨的价格随着物价的上涨不断变化,但无论价格怎么变,细心的吃货会发现,很多家店的小馄饨,一碗的数量都是16只,几乎没有变化。那么这个“16只”是怎么来的呢?
与小笼包、锅贴的计量方式相同,馄

饨也是以“一两”为基数。500克面粉能制作150-160张馄饨皮,50克馄饨皮约有15-16张,那么一碗馄饨就是16只。

除此之外,过去馄饨一般都被当做早餐或者加餐,一碗馄饨16只的分量是比较适中的,还可以搭配一点其他小吃。现在很多馄饨店家为了满足顾客的需要,馄饨也开始分大碗小碗不同的规格了,但不管怎么分,最基础的规格始终延续了16只一碗的传统。



一块标准的大肉应该多大?

南京的老卤面出了名,大肉面更是吃货的“挚爱”。我们去面馆吃面,经常盖浇的大肉大小分量不一,那么,到底多大的大肉才算分量达标呢?

现代快报资深美食记者夏天曾经给南京的大肉面定过“标准”。他认为,南京大肉面一个最重要的标准就是大肉要“过桥”。夏天说:“过桥指的是大肉要横卧在

面条上面,肉的两端要搭到或接触到碗边,像一座桥,这才是标准的‘过桥’大肉面,而且大肉的厚度在2厘米左右。”

“覆兴园”老板娘郝怀女介绍:“猪肉的原料大小有差异,可是大肉面的标准不能变,平均每块大肉重量都在二两五左右,如果猪肉长度不够,就要给顾客加上一块。”



更多精彩内容详见
现代快报网www.xdqb.net
或扫描二维码下载
快报云媒客户端