

做好白面馒头

是诸葛亮。那时,蛮地多用人头祭祀,是诸葛亮命令厨子,和面剂,包以牛羊肉蒸熟以作替代。唐赵璘《因话录》中又说,馒头本是蜀饅,诸葛亮后来只是将它妙用了。

《正字通》有细致描绘:“起面也,发酵使面轻高浮起,炊之为饼……”虽将馒头称作饼,但“轻高浮起”,生动形象地刻画了面团发酵后的变化——死板紧致的面团,会蓬松浮涨,变作轻高的云团。

如今,我们将有馅的称为包子,无馅的叫作馒头,也有地方称之为馍。在四川阆中,有一句顺口溜,“凉面热着卖,馒头盖章卖,醋当饮料卖,牛肉熏黑卖。”这里的馒头,就是“阆中三绝”之一——保宁蒸馍。但从三国至清代时期,无论面里有无馅,大多称作馒头,只有个别地方例外地叫作包子。如《饮膳正要》介绍的仓馒头,就是以羊肉、羊脂、葱、姜和陈皮切细,入料物、盐、酱和而为馅。古人对于馅料的讲究,也不逊于今人。

每到傍晚,小区门口的扩音喇叭总会萦绕一个叫卖声,无限循环地喊着“老面馒头”,温柔中带着刚强,像勤劳的农村妇女,透着朴实和坚毅。念旧的人,对于口感有特殊需求的人,总会前去买上三五个。老面,也叫酵子,是蒸馒头时剩下的少量生面团,里面含有酵母菌,任其自由发酵,下次揉新面时,将它用温水化开,作为引子所用。在老面的保存过程中,里面不断滋生乳酸菌,难免带着酸味。做老面馒头,需准确地取用适量碱去中和,才能让馒头的酸味和碱味巧妙地隐于无形。

酵母馒头,制作起来容易得多。水和面与酵母以一定比例揉成光滑的面团。按重量比,面二水一,每100克面粉加1克酵母;按体积比,则为面三水一。如果面里略加一小撮食盐和白糖,更添风味。待揉好的面团自然膨胀,用手指戳开,有蜂窝眼出,便可随意揉弄,造型后进行二次发酵,适时蒸熟。酵母馒头,当然也能一次发酵,即是面团揉好后,醒发十分钟,便取其造型,待生坯发至两倍大,再入锅蒸熟。蒸馒头需要一气呵成,中途不能闪火。蒸熟后,也不宜马上揭盖,关火待它三五分钟,叫虚蒸,是为了防止温差遽然出现,导致馒头回缩。但也不宜在热锅上停留太久,如果蒸汽凝结回滴,馒头不但塌陷,表面还会形成坑坑洼洼的疙瘩。不同的发酵方式,馒头口感有细微的区别,二次发酵的馒头往往比一次发酵更松软更有筋道。

当然,馒头的筋道,并不完全取决于工艺,原材料的选择至关重要。高筋面粉和中筋面粉做出的馒头,筋道和口感区别

明显。而低筋面粉,由于筋度低,延展性和弹性都弱,多适于做糕点。如果技巧得当,用质地优良、筋度大的面粉,能揉出弹韧十足的馒头,撕开过后还能片片分层。有一回,我做南瓜馒头时,由于蒸熟的南瓜泥含水太重,也因南瓜含糖,加了酵母的面团越揉越稀,只得分次另添面粉。那手臂酸软的一个小时,使蒸出来的南瓜馒头有橙黄的色泽,还有如土司面包般,一撕一层的奇妙口感。

南瓜馒头,是在颜色上对其进行改变,而红糖馒头,就是味道和颜色的双重改变。普通酵母,会被大量的糖分破坏,从而失去活性,这时就要选择耐高糖酵母了。重庆有家专做红糖馒头的店铺,不光在揉面时加入红糖,在首次发酵成功揉成生坯时,另外裹进红糖颗粒。深浓的棕色,沁人的甜蜜,让人仿佛立于甘蔗林间,接受阳光的洗礼。

花朵馒头,其新颖多变的造型,又走向了审美的方向。有一段时间,特别流行玫瑰花馒头。用胡萝卜打成汁,或用紫薯蒸熟得泥,与面混合,揉成彩色面团。稍微静置后,便做成大小不一的剂子,擀成圆片,按大小以及花瓣的排序方法铺好,然后对切成两份,每一份都分别顺势卷而成花。发酵面团可塑性不大,所以花样馒头一般是将造型做好,一次发酵成功过后,直接蒸熟。无论何种造型,面坯一定要发酵成功,吃在嘴里若是死面疙瘩,所有的功夫都将是徒有其表的无效劳动。

小时候,买过很多次河南刀切馒头,如今却很少遇见,那些馒头里有糖精甘苦的味道,样子白净细滑,又非常松软,拿在手里又轻又大,紧捏时却缩作小团。正如《调鼎集》里描述的“手捺不盈半寸,放松乃如高杯碗”。所以,吃河南馒头时,总让人感觉饥饿。一个山东朋友,每天都要吃个大如头、口感扎实的高老庄馒头,质地紧实,冷后用刀切时有面渣,与河南馒头似有天壤之别。

白面馒头,没有噱头和花样,但每一口,都直接呈现麦子本身的状态,也体现一个人在制作过程中对每个步骤的精准掌握。好比同样用一千个汉字,有人能将其组成美妙华章,有人却拼凑得牵强难看。除了天生禀赋之外,大多考验写作者对文字的洞悉和推敲,以及耐心和细致的程度。对于像我这样的业余爱好者而言,写作多属一种精神诉求,并不妄求它能带来额外的东西,就像吃白面馒头,仅仅是一种身体需要。然而,对待这种需要,如果认真一点,多钻研一些,其滋味便会有所不同。做菜与作文,好像也是相通的。



陈美桥 一个梦想着“左手柴米油盐,右手风花雪月”的达州八零后女子,喜欢把美食用文字融入人间烟火。期待自己笔下的美食文字如同一根小小的火柴,在璀璨的城市灯光里发出一道亮光,让你发现这世间还有最简单纯朴的温暖和爱意。

美桥说食话

人的嗅觉,较之其他动物,不能算最为敏锐。然而,人能通过形态、气味、颜色等方面,对自然和生活中的事物,加以概括和总结。

每回为儿子洗头时,洗发水在他湿润的头发上,揉搓起泡沫时,他便会惊呼“蒸馒头了”。那些人工调制的甜香,原来与面团发酵后,在蒸熟的过程中溢出的麦香有些是相似。

在高原,有一种花,当它还是小苞时,颜色红艳,一旦花瓣打开,便如雪花般纯白。每一朵花都像鼓囊的小圆丘,而每一大丛,几乎都是顶端高耸,四周呈弧线形渐次低矮下去,形成大型的圆丘,远远望去,便如一个个大白馒头。它叫馒头花,又名狼毒花,有着丁香一般的气味。

明代郎瑛《七修类稿》里说,馒头初始称作“蛮头”。馒头的出现,也是古人根据形态的转换,用以改变残忍又血腥的祭祀方式。据《事物纪原》里讲,馒头的发明者

广告

百业商情

达州日报网免费同步推送

“达州日报网”将同步推送,刊登在便民栏的“信息直通车”里。

@致客户
提供相关资料,办理简便快捷。

@致读者
使用本栏信息,请依法签合同。

@关于收费
小格600元/3周 1000元/6周
大格1000元/3周

@关于我们
咨询电话:0818-2377273
19382875827(微信同号)

门市招租

达州市水利电力建筑勘察设计院有限公司拟将位于达川区达川大道一段72号市水务局综合楼2楼的商业用房和与2楼相连的临街一层门市(原阿伦西亚用作楼梯间)对外招租。报名截止时间:2023年3月17日。
2654361 15983857728

水电站转让

因业主外出发展,现将达川区境内一优质水电站转让(全部上国网),手续齐全,价格优惠,非诚勿扰!
电话:13558525055

515 艺术创窟
昔日仙女洞
今日打卡地

地址:达州市通川区罗江镇仙女洞
“地方·国际”艺术地
文化观光打卡地
会务拓展用餐地
聚会游览下榻地
联系人:王女士
电话:13982877015

把需要给我
把满意给你
达州市报业旅行社
伴您同行

本旅行社承接各类旅游、自驾游策划、团建等。
咨询热线:15892987755

助力乡村振兴 壮大乡村产业

免费刊登,掌上达州同步推送

粤甜甜(中蜂蜂蜜)

品质纯正,产于花萼山保护区核心区内的野生花蜜。垂询电话:13882821922(微信同号)

开江贡米

国家地理标志产品,生态种植,营养丰富。联系电话:18780852111

大竹河特产

乡味的向往,在这一刻绽放——(万源)蒲姐柴火红豆腐。订购热线:15181878807(微信同号)

喝土家烈酒,品土家风味,看土家歌舞

巴山大峡谷水井坡民宿
联系电话:15196868067

旧院黑鸡

出售旧院黑鸡鸡苗,地址:万源市石塘镇高速路出口100米(百里坡旧院黑鸡)刘先生 15348252888

团建垂钓休闲民宿

雷音铺云鼎庄园
阵风起松涛 百花送艳香
18008192211 13982804189