



最近,一种中国的食物正在风靡海内外,更是深受美国人民的喜爱,因为其辛辣的味道、筋道的口感、低廉的售价迅速占领美国的超市,它就是——辣条。原本五毛、一元一包的“辣条”身价提升至1美元左右,折合人民币6元多。
“辣条”有一个略官方的名字叫调味面制品,这

里面商机大大的有,全国调味面制品市场消费总量500亿左右,这样的大生意怪不得央视要跑出来对“辣条”业的安全问题鞭策一番。
虽然名字总和肉扯上关系,但“辣条”更多是像一种由面粉或者豆类为原料制成的“人造肉”。今天,我们就来讲讲“辣条”这一人间美味为什么这么受喜爱。

辣条为什么这么红?

中华传统美食演变的产物

作为“辣条”原料的面筋实际上是一道历史悠久的传统名菜。据史料记载,面筋始创于我国南北朝时期,以面筋为主料的素仿荤菜肴,堪称中华美食一绝。

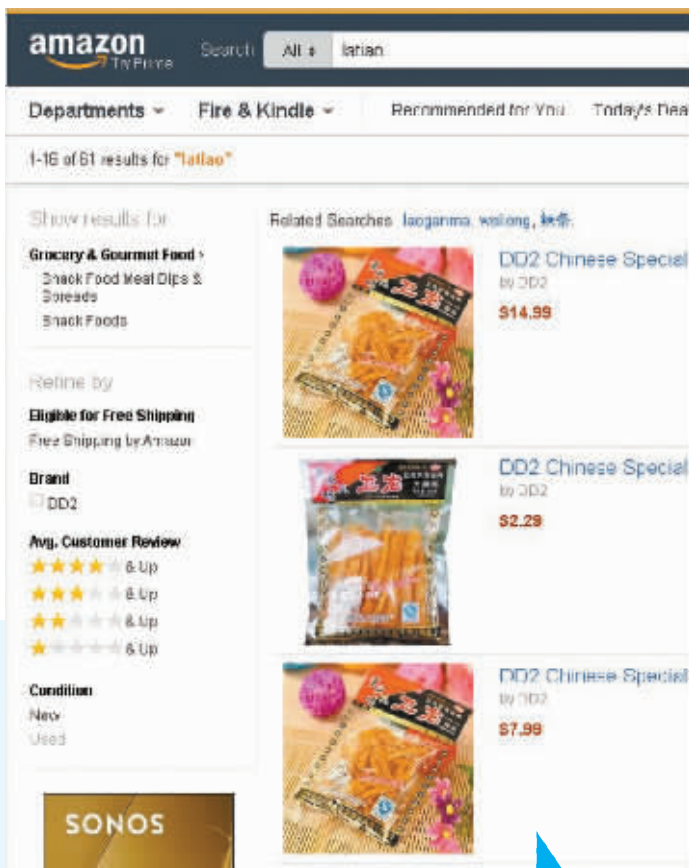
面筋实质上是一种蛋白,通过面粉加水成面团,再将面团用清水反复搓洗,把面团中的活粉和其它杂质全部洗掉,会有一小块白色有弹性的物质,这就是面筋。面筋形成三维网络结构,可以束缚气体,就有了“弹牙”的口感。

“辣条”的美味之所以迷倒众生,一是其辛辣过瘾的口味,二是筋道有韧性的口感。辣味可以通过添加剂完成,

“辣条”也主要是在湖南、四川、重庆、河南等习惯吃辣的地方产出。筋道可以归功于面粉里的“面筋”。这就是为什么很多“辣条”的名字也直接冠上“面筋”二字。

除了面粉,有一些“辣条”的配料表里面出现的是大豆,甚至索性把产品名称叫做豆腐。豆腐也叫腐竹,也有豆棒的说法。

豆腐加工始于唐朝,距今已有1000多年的历史。比如我们煮熟了豆浆以后,有时会忘记喝,等豆浆凉了再来看的时候,会发现豆浆表明起了一层薄薄的皮,用力精巧的话还能用筷子把皮整块挑起,这块皮就是豆腐。



在亚马逊网站,辣条最高14.99美元一包的价格让网友亮瞎了。

其实就是变相人造肉

我们知道“辣条”跟肉的关系不大,但是人家现在是国际范儿的中国食品。“牛”、“鸡”等动物肉名和身体器官名频频出现在各类“辣条”的包装上,但原料不外乎前文提到的面粉和大豆。

实际上“辣条”和我们平时说的“人造肉”、“素肉”或者“蛋白肉”的概念相似,本体不是动物蛋白肉,只是在调味上让它更像肉的口味。

人造肉实际上是造肉机把大豆、面筋等蛋白含量较高的素食食材加工做成仿荤素食半成品。人造肉是健康的食品,其蛋白含量说不定比真肉还高。人造肉这类素食在某些宗教信仰者中需求较高,斋菜馆中的肉菜大多以面筋制成。

面筋由于其制作简单,在距今约50年前,当时的素食者缘于方便、营养、可口等理由,将面筋做成仿荤菜式的素鸡、素鹅等材料,使之成为餐桌上的一大主体。“辣条”君之一巴西回锅肉应该就是一个意思。

而现在广为流行的大豆蛋白人造肉最早是由一位美国化学家在研究汽车坐垫套皮革的代用品时,脑洞开到“那肉可以有什么代用品呢?”的问题上,发现榨油和制造人造黄油后的大豆残渣中蛋白质含量丰富,并可缠绕成膜,像真肉一样切片、切丁、绞碎,人造肉便作为汽车坐垫皮革的衍生品诞生了。

在我国的“前三十年”里,这种人造肉作为一种代肉类食品,给老百姓寡淡的餐桌上增添了一点可怜的安慰。



辣条已经成功打入美国课堂。

看它怎么征服世界

说起辣条在国外的兴起,过程十分复杂。有人说是外国友人偶尔吃到辣条之后大加赞扬,并将其带回美国发扬光大,也有人说是国人恶搞,结果歪打正着,让重口味的外国人像发现了宝贝一样,还有人说是来自某动漫的字幕梗。不管怎么说,辣条在美国人心目中的地位,现在大概跟北京烤鸭在中国人心目中的地位差不多。

美国南卡罗来纳大学的研究者们认为,辣椒中的姜黄素能帮助肌肉在大量运动后恢复正常,而加州大学的一项研究也发现,辣椒中的姜黄素还能帮助大脑进行“大扫除”。

可是,辣条真的能起到促进消化、给人带来愉悦的作用吗?恐怕事实就有些不尽如人意了,虽然吃的时候的确能够带来欲罢不能的感受,可是下到肚子里翻江倒海也是在所难免。辣条中包含的各种成分会导致肠胃消化液分泌过多,引起肠胃黏膜充血,引发胃炎、腹泻等症状。

实际上,辣条的成分以食品添加剂居多,几乎不包括任何营养,在中国,辣条可算不上什么健康食品,吃坏肚子可是常有的事。美国人口味比中国人重得多,他们可以毫不顾忌地吃着辣条喝着啤酒,可是对于中国人来说,吃辣条就得慎重了。



有网友在社交网站上晒出辣条早餐。



面筋可以做成“京酱肉丝”,有没有点像高级版的“辣条”?