

“匠心营造·寻味大同”第十二站：红旗砂锅居滨河路店

## 暖心暖胃砂锅菜

本报记者 牛瑞芳

秋风萧瑟天气凉，草木摇落露为霜。如何用美食抚平“悲秋”的心情呢？那就去吃暖心暖胃的砂锅菜吧！“匠心营造·寻味大同”的收官之站就选定了红旗砂锅居滨河路店。

红旗砂锅居滨河路店是我市知名餐饮品牌红旗大饭店旗下又一分店。在一个秋高气爽的上午，记者来到红旗砂锅居



滨河路店。这家店刚刚开业不久，环境清新宜人：纱幔质感的玻璃将大厅中央隔成几处桌位，一个小水系环绕在其周围。清澈的水里，红色的小鱼儿悠闲地游来游去，再配上古香古色的餐桌、餐具，别有一番情趣。

说起砂锅菜，这里的大厨头头是道：传统的砂锅是陶器的一种，陶的发明是人类社会发展史上划时代的标志，也是人类历史上最伟大的发明之一，至今已经有几千年的历史。砂锅菜是最具“烟火气”的美食。

砂锅肚煲鸡是红旗砂锅居滨河路店的招牌菜。鸡是著名的广东清远鸡，肚是新鲜的猪肚。这两种本不相干的食材进入后厨后，在厨师的精心烹制下，二者从“相逢”到“相融”，最终形成了“人间至味”。先将猪肚用醋、盐洗至白净，煮3小时，再将腌制好的鸡与煮熟的猪肚一同放入砂锅中慢火熬制。砂锅均衡而持久

地把外界热能传递给锅内原料，水分子与食物相互渗透，这种相互渗透的时间维持得越长，溢出的鲜香成分越多，煨出的汤滋味就越鲜醇，被煨食品的质地就越酥烂。半小时后，砂锅肚煲鸡上桌。汤色奶白、香味扑鼻，鸡肉酥烂、猪肚Q弹。品此菜要先喝汤，汤汁鲜香浓郁，在口齿间弥漫。喝了汤再吃肉，吃肉时要蘸上特制的料汁。猪肚的脆爽带给人一种全新的味觉体验，鸡肉的软糯则刷新人们对鸡肉的过往认知。脆爽、软糯，从未有过的完美结合，让人直呼“美味”。

滋补砂锅驴肉是一道养生菜。俗话说：天上龙肉，地上驴肉。驴肉蛋白质含量比牛肉、猪肉高，而脂肪含量比牛肉、猪肉低，是典型的高蛋白质低脂肪食物。驴肉作为美食，一直被一些“资深吃货”所追捧。红旗砂锅居滨河路店的滋补砂锅驴肉，精选上等驴腩，加草果、枸杞、大枣等10多种药材入砂锅

慢炖。两个小时后，加入长山药、冬瓜，再炖30分钟便成菜。此菜味道层次丰富，药香、肉香、菜香相得益彰。驴肉浓香软烂，山药绵软，冬瓜鲜嫩。此菜里的冬瓜是“点睛之笔”：将汤中些许油腻与驴肉的些许腥气，都恰到好处地化解，使此菜的汤喝起来毫无“多油”之感。

砂锅焗鱼头是该店的一道创新菜，采用“生焗”之烹饪技法，全程不加一滴水。精选3斤多的千岛湖大鱼头，洗净斩成大块进行腌制。将洋葱、生姜等调味料炒制后铺入砂锅底，再将腌制好的大鱼头放入砂锅中，调入秘制酱料。用小火焗20分钟，再加一次秘制酱料，小火焗10分钟。之后再烹入大同本土黄酒，几分钟之后便可上桌。鱼肉肉质鲜嫩，原汁原味，最大程度地保证了食材的鲜美度和营养成分。

人间烟火气，最抚凡人心。砂锅菜就是如此让人欲罢不能。



## “消费扶贫”新举措 餐企农民“手拉手”



9月28日，云州区瓜园乡首届农民丰收节盛大启幕。在开幕式上，瓜园乡迎来一批特殊的客人——市餐饮饭店业协会带领我市50多位餐企负责人，与农民“手拉手”，助力“消费扶贫”。

在丰收节开幕式现场，各种农产品琳琅满目，小米、高粱、玉米面、黄米面、西红柿、西葫芦、油菜、小白菜，以及云州区“明星”农产品黄花及黄花酱等，吸引着来客们的目光，许多餐企负责人饶有兴趣地挑选、品评这些农产品。一位吴姓农民展示的有机西红柿颇引人注目：他的西红柿个个都在1斤

左右，而且“颜值”很高，又红又圆。他一边介绍自家产品，一边掰开西红柿让人们品尝，吃过的人都交口称赞，当场有一家饭店负责人与他签订了合作协议。

在开幕式的开幕式上，市餐饮饭店业协会还与瓜园乡人民政府签订了餐桌消费扶贫战略合作协议。市餐饮饭店业协会会长贺军表示，此次战略合作协议的签订，不仅将极大地助推瓜园乡农副产品业的发展，加速形成从田间到餐桌的全产业链条融合发展格局，而且为双方深入交流合作搭建了新的平台。

牛瑞芳

云中茶串

## 秋日里的茶香

记忆里，每到秋季，总是想深吸一口甜甜的空气，感受一下这个季节清爽的舒适感。在这个季节里，喝茶，除了茶的香气，也少不了花香的甜蜜。

喝花茶，也要懂花茶。花茶，是我国特有的一类再加工茶，又名薰花茶、窨花茶、香片茶等，是利用茶叶善于吸收异味的特点，将有香味的鲜花和新茶一起窨制，待茶叶将香味吸收后再把干花筛除。依据吸收香气能力的强弱，用于窨制的茶坯一般以绿茶为最多，少数也用红茶和乌龙茶。据悉，早在宋朝时期，就有在上等绿茶中加入龙脑香（一种香料）作为贡品的做法，这说明在宋朝已能利用香料薰茶。到宋朝后期，因担心影响茶之真味，遂不主张用香料薰茶。蔡襄《茶录》中云：“茶有真香而入贡者，

微以龙脑，欲助其香，建安民间试茶皆不入香，恐夺其真……正当不用。”但是这已是花茶窨制的先声，也是花茶的始形。

秋季是桂花盛开的季节，智慧的茶人们总是想着通过茶叶去承载每一个季节的独特性，于是桂花茶把花香完美地融入了茶叶里。桂花性辛温，可温中散寒、暖胃止痛。以桂花做窨制原料，可以相配的有绿茶、红茶、乌龙茶。不一样的茶坯，口感也不尽相同，但它的香气一定是柔和的。桂花的香气独特而富有甜意，它不仅可以窨茶、窨酒，还可以做桂花蜜、拌糖渍、制作各种糕点甜食，如桂花元宵、桂花芋艿等。

北方的秋季虽然富有色彩，但缺些味道。泡壶桂花红茶，正好可以丰富这个季节。

谦益泰

2020《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

