

舌尖记



# 寻找大同人的美食记忆(四)

## 大同烧麦：外形美观 鲜而不腻



烧麦是大同地方特色美食之一，皮薄、馅嫩、汁鲜，不仅好吃，而且造型漂亮。刚出笼的烧麦边口雪白，形如石榴，又如同梨花开瓣，晶莹剔透。

据资料记载，早在明代，大同的烧麦制作就格外有名，而且品种花样繁多，有菜叶烧麦、水晶烧麦、翡翠烧麦等，其中尤以凤临阁百花烧麦为最佳。而关于百花烧麦还有一个传说——当年慈禧来到大同后，地方官员命凤临阁的名厨将大同最精美的菜肴献与慈禧和光绪。为此，凤临阁厨师精心制作了9笼百花烧麦，透明晶亮的薄皮中包着鸡、鸭、鱼、牛、羊、猪等9种肉馅，烧麦上端还制成牡丹、芍药、秋菊等9种花形。慈禧食后颇为赞赏，并题字“凤临烧麦”。从此，凤临阁百花烧麦有了“天下第一笼”的美誉。

采访中记者了解到，大同烧麦的制

作非常考究。其中，肉馅中要加盐、味精、酱油、姜、花椒水，以及葱、焰子(焰子的做法为，先将50g淀粉用65g凉水化开，再冲入300g开水，边冲边搅拌至浓稠，冷却后使用)、植物油、香油；醒好的面团要分成40个小剂子，并用烧麦锤推、擀出花边，成为直径约14cm左右的薄皮。包制时，把烧麦皮放在手中，用勺子将馅料放入皮中，并用勺子打光压实馅料，然后把烧麦捏成花形。包好的烧麦放入笼屉，旺火蒸8-10分钟即可。如今，一些饭店在制作烧麦时，还在和面时加入各种颜色的蔬菜汁，使得烧麦不仅外形美观、口感多样，也兼顾了营养均衡。

烧麦是许多大同人喜爱的美食，尤其刚出笼的烧麦香气扑鼻、皮薄似玉、玲珑剔透。咬一口，鲜而不腻的软糯口感令人百吃不厌。

锦华

## 八宝饭：香甜软糯 色佳味美



八宝饭，也被称为“甜饭”，是老大同“八大件”之一。在大同，不论是逢年过节，还是婚庆嫁娶之时，桌上必定会有八宝饭。这主要是因其含有象征生活甜甜蜜蜜、圆圆满满的寓意。

关于八宝饭的由来有多种说法，有的说是周王伐纣后的庆功美食，所谓“八宝”指的是辅佐周王的八位贤士；有的说八宝饭源自于江浙一带，后有江南师傅进京做御厨才传到北方。而在民间，则认为八宝饭来源于古代的八宝图。

据悉，早期的八宝饭制作工艺繁复，用料讲究，是将蒸熟的糯米饭拌上糖和猪油，放果料、果仁做成。不仅香甜软糯、色佳味美，人们还赋予其很多寓意：莲子象征婚姻和谐美好，金橘象征吉利，红枣象征早生贵子，瓜子仁象征平安无灾祸，红梅丝含有鼓励进取、祝福顺利的意思，绿梅丝象征长寿。后来八宝饭的用料日趋简化，用各色果脯代替了金橘脯和红绿梅丝，并增添了桂花等香料。

采访中记者也了解到，大同的八宝饭早已少用猪油调制，相对口感清淡，不油不腻，甜糯软滑。而且近年来，许多饭店也对传统的八宝饭进行了改良，如在八宝饭中加入红糖上色，成为红糖八宝饭。而永和红旗美食城，则在“八宝甜饭”的基础上，打造出一道用大同特色粗粮代替糯米制作的甜饭——“沙棘黄米饭”。“沙棘黄米饭”选用具有大同地方特色的沙棘和黄米制作而成，酸甜可口、营养开胃，自上市后就备受顾客喜爱。

锦华

## 玻璃饺子：晶莹剔透 别有风味



是，玻璃饺子需要上锅蒸熟。蒸熟后的饺子，皮如玻璃一样晶莹剔透，隐约可见里面的各种馅料，或黄或绿，或红或白，非常漂亮。吃的时候，大同人还习惯配上醋、辣椒，或是蒜泥，十分美味。

制作玻璃饺子的食材很普通，但却成就了风味独特的美食。据老年人讲，玻璃饺子的馅有好几种，最具特色的是羊肉胡萝卜馅。如果不爱吃羊肉，就做猪肉加大葱或是白菜馅的；如果不吃肉，还可以做炒鸡蛋加地皮菜的素馅玻璃饺子，也是别有风味。

孟维鹏



## 莜面拿糕：口感黏软 香味浓郁

莜面拿糕，是大同当地一种具有地方特色的用莜面制成的食物，口感软

糯，莜麦面的香味很浓。吃的时候，通常还伴有一碗凉菜汤，非常可口。

制作拿糕的原料，左云、右玉一带多用莜面或荞面，大同市区则多用玉米面。拿糕的制作过程很费力，大同人通常称其为“打拿糕”。所谓“打拿糕”，就是将玉米面或莜面、荞面放在水里，边煮边搅，待面能够用筷子夹起来，拿糕就做成了。

记得小时候，拿糕常常是家里的主食。尤其是每年秋季，刚下来的玉米面新鲜，做出的拿糕香甜可口。等到了第二年的五六月份，由于玉米面放的时间久了，做出的拿糕往往略带苦味。

如今，除了可以在饭店吃到拿糕外，拿糕已很少出现在人们日常的餐桌上，年轻人喜欢吃拿糕的更是越来越少。

孟维鹏



■广告

2021《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

