

云冈黄酒相约大同餐饮人(34)

做有大同特色的面点

——访青年名厨面点大赛“金牌包子”奖获得者吴强

本报记者 王锦华



在前不久刚刚结束的2021青年名厨面点大赛上，制作“提褶包子”是大赛的“规定动作”。最终，我市共有5位选手获得了“金牌包子”奖。其中，就有来自魏都国际酒店的吴强。

采访中吴强告诉记者，他是于1999年在我市的云新大酒店开始学习面点制作的。做学徒的时候，每天5时多就要开始工作，除了学习面点制作外，还要干洗碗、打扫等其他活儿，但他对此毫无怨言。吴强说，以前做面点，不像现在有这么多设备，和面、打蛋等全都是纯手工。每天在跟师傅学的时候，要边听边记，晚上回去再整

理，并慢慢摸索。

在师傅的教导下，吴强渐渐掌握了多种面点的制作方法。他也凭着勤奋苦练，掌握了扎实的基本功。从2003年起，他先后在中银大酒店、雁北宾馆、云冈国际酒店、云冈建国宾馆任职，使自己的面点技艺有了进一步的提高。为了学习更多面点的制作技法，吴强还多次去太原、北京学习，回来后自己再创新。他告诉记者，现在他做的面点品种，80%都是自己创新的。2014年起，他开始担任魏都国际酒店的面点主管。

吴强告诉记者，虽然做面点比较费事，也比较累，但他喜欢这一行。而多年来的不断钻研，也让吴强取得了令人瞩目的成绩。2008年，获得了中、加、美国际烹饪大赛特金奖；2016年，任亚洲餐饮协会大同分会理事；2018年，荣获“山西面食名师”称号；2019年，获得第八届中俄蒙美食文化大赛特金奖；2021年，获得青年名厨面点大赛“金牌包子”奖及优秀奖。

采访中记者了解到，此次2021青年名厨面点大赛，要求参赛选手在规定时间内完成5个提褶包子，每个包子要有18个以上的褶。包子皮的薄厚、提褶都要均匀，包子大小、收口要一致，而且整齐美观不能漏油，每一个工序都需要选手手工完成。吴强告诉记者，参赛前，他也为比赛做了许多准备。为了能将提褶包子做得更精、更细，和多少面、加多少水、醒面多长时间、能包多少个包子、蒸多长时间，他都进行了反复练习、

试验。最终，凭着过硬的功底，吴强制作的提褶包子，每个包子上的褶达到了惊人的28个，且均匀排列在收口的地方，赢得专家评审组的一致认可，获得了“金牌包子”奖。

除了提褶包子外，吴强的参赛作品还有烤花馍和榴莲千层。其中，具有山西特色的烤花馍，不仅工艺讲究，造型美观，而且口感更好。吴强说，他做的花馍与别人的花馍不同，在擀好面后，又加了用砂糖、麻油、白面调的油酥，使得成品外酥里嫩，非常脆。

采访结束时，吴强告诉记者，2021青年名厨面点大赛能在大同举办，真的很难得，给参赛选手们提供了相互交流学习的平台。他很珍惜这次机会，让他学到了很多。而且，前不久，大同又被评为“山西美食之都”。今后，他将继续钻研面点制作技艺，带好徒弟，制作出更多有大同特色的面点，为弘扬大同面点贡献自己的一份力量。



过冬至话食俗

冬至快要到了，市场上水饺及相关食材也开始热销。可是，你知道冬至这天为什么要吃饺子吗？

据有关资料介绍，冬至吃饺子的习俗是为了纪念“医圣”张仲景冬至舍药而来的。此外，冬至除了吃饺子外，北方一些地方还有吃羊肉的习俗。因为冬至过后天气进入最冷的时期，中医认为羊肉有壮阳暖身的功效。而在南方地区，则有吃冬至米团、冬至长线面的习俗，一些地方还会在冬至之夜吃赤豆糯米饭，意在防灾祛病。

对于大同人来说，冬至也是一个重要的日子，传说是矿工“保护神”窑神爷的生日，所以这天也是各煤窑最隆重的节日。过去，冬至这天，窑工们都会到窑神庙祈求窑神爷保佑自己平安。等天黑后，则点燃旺火，各种玩意儿（社火）入场竞技，鼓匠、戏班对台开演。此外，在冬至的前三日，孩子们还会成群结队，喊着“新冬就年，窑伙拜年”的民谚，挨家挨户要块大炭，并将所要之炭集中在各街的五道庙里。到了冬至这天，将三天所集之炭，在五道庙前垒一个大旺



火，上供、敬牲，有的街还请鼓手吹打，一派节日景象。这一天，老大同人家家户户都要买肉包饺子，祀祖先，亲友拜贺，略同过年。

如今，虽然冬至的一些仪式已很难再见到，但大同人过冬至吃饺子的习俗却一直未变。
王锦华



在北方，有冬至吃饺子的习俗，大同人自然也不例外。这一天，饺子几乎是大同人家家户户餐桌上必不可少的主食。不过，现如今，传统的猪肉白菜馅饺

花样饺子惹人爱

子已不能满足人们的需求了，饺子的做法越来越多样，越来越新奇。

杨倩是一个3岁宝宝的妈妈，一日三餐，她都是变着花样给孩子做。即使是普通的饺子，在她的手中也能变得与众不同。她告诉记者，她常把一些颜色好看的蔬菜、水果榨汁和面，有绿的、黄的、紫的，有时还做混合颜色的花边饺子。五颜六色的饺子，不仅看起来漂亮，而且更健康营养，孩子很爱吃。

除了颜色上的多样外，许多人还把饺子包出了新花样儿，如元宝饺子、柳叶饺子、梅花饺子、玫瑰花饺子、金鱼饺子……当然，饺子馅也是花样多多，令人叫绝。除了我们常吃的猪肉大葱、猪肉白菜、羊肉胡萝卜馅外，还有猪肉酸菜馅、黄瓜虾仁馅、猪肉豆角馅、鱼肉韭黄馅、冬瓜鸡蛋馅……

今年的冬至又快到了，你家准备吃什么样子的饺子呢？
一凡

云中茶事——

砖茶的来历和种类

黑茶有三类，紧压茶、散装茶和花卷茶。说过了散装茶和花卷茶，再来聊聊紧压茶。

过去，由于“茶马古道”路途遥远，艰险难行，很多时候无法行车，只能依靠牲畜来驮运。如果是散茶，因体积过于庞大，不仅运输效率低，运费也高，所以人们便将茶叶做成了茶砖。当然，黑茶能传承至今，并非只是压成砖那么简单。紧压茶的优势，是因其有着“越陈越香”的特点。也就是说，随着时间的积累，有利于黑茶内部有益微生物的代谢，从而使茶叶内部发生有利于品质的陈化。

知道了砖茶是怎么来的，也要知道砖茶都有哪些种类。黑茶紧压茶为砖茶，主要有茯砖、花砖、黑砖、青砖茶，俗称“四砖”。其中，黑砖茶又被称为“八子”，是以湖南黑毛茶为原料压制而成的。花砖茶由“千两茶”——花卷茶改变而成，砖面平整，棱角分明，花纹图案清晰，色泽乌黑油润；内质香气纯正，稍带松木烟香，汤色红黄，叶底老嫩匀称，滋味浓厚微涩，且制作工艺与黑砖基本相同。茯砖茶也是以湖南黑毛茶为原料压制而成的，由于茯砖茶的加工过程中有一个特殊的工序——发花，即通过控制一定的温湿度条件，促使优势菌——冠突散囊菌的生长繁殖产生金黄色的闭囊壳，俗称“金花”。它在茯砖茶中的含量与茶叶滋味、香气密切相关，能直接影响茯砖茶的品质。金花生长得越多，代表茯砖茶的品质越好。青砖茶，又称“川字茶”，成茶的外形端正光滑，厚薄均匀，砖面色泽青褐，汤色红黄明亮，具有青砖茶特殊的香味。品饮时无青涩感觉，叶底粗老呈暗褐色。

别小瞧了黑茶这“黑乎乎”的一块砖，其随着时间积淀的转化，会具有一种厚积薄发的力量，这种力量便是口感的醇厚。谦益泰



骆驼奶珍贵有原因

骆驼奶被称为“乳中珍品”“沙漠软白金”，一般特指双峰骆驼分泌的乳汁。这是一种历史悠久、药食同源的珍稀滋补品，很多古籍、医书中均有记载。那么，你知道骆驼奶为什么这么珍稀吗？

据了解，一头母骆驼一天只能产奶一两公斤，而且母骆驼只有在小骆驼的气味引诱下才可以产奶，持续只有几十秒，因此骆驼产奶量很少，仅为牛奶的十分之一。其中，60%还要用于喂养小骆驼，仅40%用于销售。产奶量少，决定了骆驼奶的珍稀。此外，由于提供骆驼奶的牧民生活具有极大流动性，不便于骆驼奶的采集。而且，因为高温灭菌处理方法不太适合骆驼奶，只能低温保存，所以骆驼奶的保鲜也存在着一定的难度。这些因素都使得骆驼奶的产量极其稀少。

近年来，由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶颇受消费者青睐。据了解，为了保证骆驼奶的新鲜度，“驼能”公司与靠近牧区且多年从事骆驼奶生产加工的正规大型企业合作，并斥巨资建设了自动化程度很高的生产线，采用瞬时直喷低温高压杀菌技术，在生产过程中不加任何添加剂，最大程度保留了骆驼奶的营养成分。

广告信息