

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,他是在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。

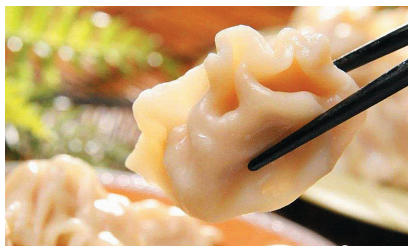


## 过冬至 话食俗

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,所以这天也是各煤矿最隆重的节日。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”的民谣,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

## 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,你家准备吃什么样的饺子呢?

一凡



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

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

**谦益泰茶莊** Qianyi Tai Tea House

让端起茶杯的人  
都成为爱茶的人

地址: 鼓楼古玩城三楼305  
电话: 15803423777

## 骆驼奶珍贵有原因

骆驼奶被称为“乳中珍品”“沙漠软白金”,一般特指双驼峰骆驼分泌的乳汁。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,不利于骆驼奶的采集。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一定的难度。这些因素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,在生产过程中不添加任何添加剂,最大程度保留了骆驼奶的营养成分。

广告信息