

平城味道记忆(1)

开篇的话

“平城味道记忆”本周起正式“上线”。

食物是人类赖以生存的根本。总能温暖人心的食物,在时光的流逝中发展成为一种饮食文化。

曾经的大同有着厚重的历史文化和源远流长的饮食文化;今天的大同是一座高速发展的现代化城市,“美食之都”成了最响亮的名片之一。

一座城,一条小巷,一个餐馆,都有“味道”的故事。无论世事怎样变迁,那些藏在食物里的记忆却永远不会改变、忘记。味道是一座城的集体记忆。

“平城味道记忆”邀请我市厨师界传奇大师赵富平讲述老大同美食、老大同的食俗文化、老大同曾经的味道。

赵富平,生于1958年,是我市为数不多“衙门派”厨师传承人之一。其祖父赵云为大同府官厨,其父亲赵宝祥是1949年前大同规模最大的饭店“新华村”的大厨。赵富平自小学艺,对老大同传统精肴佳馐、筵宴席制及行当旧事,知之甚丰、悟之至深。2008年出版的《大同百厨》一书中对其评价为“为人谦恭有节、坦诚律己;从艺严谨重微、耻视虚妄”。赵富平则自称是手艺人,是匠人。祖父、父亲一直教导他,菜品即人品。

那时候年夜饭怎么吃?

本报记者 牛瑞芳

春节是我国民间最隆重、最热闹的传统节日。春节习俗甚多,年夜饭是重中之重。一年一度的年夜饭对中国人是极其重要的,一家老小围坐餐桌旁,互敬互爱、共叙天伦。那么,老大同人的年夜饭怎么吃、吃什么?且听赵富平大师的讲述。

过去,大同人的年夜饭是用碗来上菜,而不用盘子盛菜。其中缘由是“用盘子盘盘算算小家子气,一年到头都要算计”,用碗则“团团圆圆,圆圆满满”。那时候,无论是大富大贵之家、小康之家,还是普通人家,都要举“全家之力”置一顿讲究的年夜饭。

大户人家年夜饭为“八八席”,是民间最高级别的宴席,八人为一桌,包括八个大碗、八个小碗,外加一个九攒头。

八个大碗,有烧猪肉(小烧肉)、酥牛肉、白羊肉(清蒸羊肉)、烋肘子、八宝饭、肉丝金针汤、肚丝(蒜苗)汤、黄焖鸡。或是去掉其中一碗,加一条鱼,或加一碗“大菜”福肉烧海参,成“八八席”。鱼菜可以是清蒸鱼、糖醋鱼、红烧鱼或是五柳鱼。此外,“八八席”中的黄焖鸡可用清蒸鸡或红烧鸡来替代。

八个小碗,讲究应时季节,有肉丝

炒韭菜、过油肉、糖熘山药、糖醋肉片、清扒西葫芦、晚松夹馅、酿茄子、杏梅肉。其中,肉丝炒韭菜可用蒜黄炒肉丝替代,过油肉可用炒杂拌替代。

晚松为何物?据赵富平介绍,老大同人称白菜为晚松,一个极富诗意的名字!

“八八席”中,福肉烧海参、五柳鱼、炒杂拌、杏梅肉、糖熘山药、麻酱梨等现已失传。在后续的报道中,赵富平大师将陆续解读失传菜品的味道及制作工艺。

九攒头包括八个凉菜,外加水煮五香黑瓜子。其中,四个荤菜为酱肉(猪肉)、酱牛肉(平遥牛肉)、灌肠、白肚(羊肚),四个素菜为胡芹杏仁、炆红菜、拌麒麟、糖丝海带。九个菜用小碟盛放,黑瓜子摆在中间,其余围其摆放,成梅花状。

“一夜连双岁,五更分二年。”“八八席”主食只吃饺子,有羊肉胡萝卜馅、猪肉绿豆芽馅两种馅料。

此外,还有“六六席”和“四四席”。

“六六席”即六人一桌,包括六个大碗、六个小碗及主食。六个大碗,有白羊肉、烋肘子、黄焖丸子、肉丝金针汤、鸡羹汤、八宝饭;六个小碗,有肉丝炒银针、过油肉、糖熘山药、肉丝炒蒜苗、糖



醋肉片、炒杂拌;主食饺子。

“四四席”,六人一桌,包括四个大碗、四个小碗、一个攒盘及主食。

四个大碗,有烧猪肉、烋肘子、黄焖丸子、黄焖鸡块;四个小碗,有炒三鲜、糖熘山药、麻酱梨、炒肉片;主食饺子。

攒盘以拌粉打底,两荤四素摆在上,摆成山形,中间用12牙儿煮鸡蛋摆成莲花状,十分美观。

解读“云冈”酒

“云冈”酒的品牌源起

大同云冈酒业有限责任公司的前身是大同兴农化工股份有限公司的兴农酒精厂,始建于1926年,主要生产酒精、黄酒、清酒三种产品。企业地址在大同市北门外平绥铁路车站旁,即现在的大同火车站旁,原大同酒厂厂址。

公司初创时主要发起人为梁希乔、梁航标、赵印甫、白雨生、李慕颜等,有资金12万元。兴农酒精厂初建时,新建楼房一幢,平房78间,厂内备有酒精蒸馏机、煮酒机、糖化机等,有职员10余名,男工47名。公司于1935年9月改为公营,改称

“西北实业公司兴农酒精厂”,工人达61名,产品有普通酒精、改性酒精和兴农酒,商标为“八卦”牌。

之后,公司历经时代变迁,勉强维持着生产经营。直到1949年后,才得以进一步发展。 一凡

选年货礼盒不要只看包装

春节将至,很多人又开始忙着给家人朋友挑选礼品。但如何选到有品质的礼品,也是许多消费者烦恼的事。

日前,记者走访我市各大超市看到,随着春节的临近,年货礼品市场也掀起了一股消费热潮。在我市一家大型超市,记者看到杂粮类、酒类、干果类、饮料类、糖果类……琳琅满目的年货礼盒被摆在了显

眼的位置,不少消费者在驻足挑选。采访中一位销售人员告诉记者,近年来,杂粮礼盒、干果礼盒等较受人们青睐,可能是现在人们越来越注重健康,也更看重礼品的实用性了。

不过,记者在采访中也了解到,不少消费者在面对琳琅满目的年货礼盒时不知该如何选择。市民陈女士说,每年过年

给亲戚朋友选礼盒都是一件让人头疼的事。价格便宜的怕拿不出手,价高量少的又觉得有点浪费。对此,市市场监督管理局的有关工作人员提醒说,消费者在选购礼盒时要重内容,不要只看精美的包装。另外,一定要看清包装上是否有生产厂家、生产日期、保质期、合格证等,并注意里面的小包装是否完好。 锦华

云中茶事

好茶还要好壶泡

上期,我们聊了用盖碗泡茶的方法,这次再聊聊用紫砂壶泡茶的小知识。

紫砂壶用来泡半发酵茶或者全发酵茶最好,如铁观音、冻顶乌龙、普洱茶、单枞等。当然,不同规格的紫砂壶也有不同的特性,所以不同规格的紫砂壶适宜泡不同的茶。如普洱茶、红茶要求保温时间长,用较高深、窄长的250毫升左右的紫砂壶泡普洱茶、红茶最佳(如石瓢、西施壶等);250毫升左右的广口紫砂壶是泡绿茶的较好选择,因为绿茶不适宜长时间高温浸泡,它要求茶具必须尽快散热(如仿古壶、井栏壶、柱础、虚扁等)。

从壶的形状上来讲,方形紫砂壶的内部角度,使茶叶不易滚动,水流容易被阻塞,但方形的的外观在造型上较引人注目,因此它的美观往往大于实用功能。用方形紫砂壶泡普洱茶,能使普洱茶的韵味尽出,非常适合。扁形紫砂壶适合泡条索状的武夷茶,如用一把段泥紫砂壶来泡经过焙火的武夷茶,总能掩饰焙火的燥味而尽情表现茶所应有的风韵。另外,圆形紫砂壶最适合泡乌龙茶。这是因为乌龙茶呈卷球状,圆形壶提供了足够的空间,可让半球状的茶叶完全舒展。而且,圆形的器壁可以让水在壶里顺流而转,更能温润地将水与茶叶紧密结合,有利于发茶。

当然,每个人的使用方法不同,具体喜好还要因人而异,毕竟自己喜欢的才是最合适的。现在,看看你的壶是什么样子的,选一款适合的茶叶泡一泡尝尝吧! 谦益泰

谦益泰 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

驼能骆驼奶: 优异品质赢得信赖

我们都知道,乳制品富含蛋白质和丰富的维生素A、D、E等,多吃乳制品有益健康。但一说到乳制品,相信很多人会马上想到牛奶、羊奶。其实还有一种奶,不仅历史悠久,而且营养价值非常高,它就是有着“沙漠软白金”之称的骆驼奶。

骆驼奶富含12种维生素、18种氨基酸、238种蛋白质,以及钙、磷、钾、锌、镁、铜等矿物质,特别是铁和钙的含量极高。那么,骆驼奶这么好,为什么过去很少听说呢?这是因为我国的骆驼主要生活在新疆、内蒙古、宁夏等地区,大部分是牧民散养,而且骆驼奶不但产量低,还不易保存,只能制成驼乳粉才能方便保存。可是,传统奶粉生产工艺中使用的高温喷粉技术会造成骆驼奶的营养流失,只有采用乳品低温干燥生产设备,才能保留骆驼奶中的营养成分。由于过去技术有限,所以在牧区以外的地方就很难喝上骆驼奶。

作为最早专注骆驼奶生产的企业之一,驼能生物科技有限公司选取靠近牧区并且多年从事骆驼奶生产加工的正规大型企业进行合作,并且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,最大限度保留了骆驼奶的活性营养成分。近年来,由驼能乳业生产的“驼能”牌骆驼奶,也以纯天然、营养丰富的特点,赢得众多消费者的信赖。 广告信息