

平城味道记忆(4)

气派讲究官府菜(中)

本报记者 牛瑞芳

在上期的“平城味道记忆”中,赵富平大师解读了大同官府菜的32道门碟(凉盘)。那么,官府菜的大菜、主食怎么吃、吃什么?听赵富平娓娓道来。

赵富平介绍说,大菜即是热菜,一个大菜要有两个行件,也称随件。何为行件?厨师行话称随件,即跟随大菜上的菜品,而老大同的官厨们则习惯称行件。一个大菜之后要上与大菜相配的两道菜,一般从营养、养生的角度来搭配。

第一道大菜是扒通天鱼翅,两个行件为烧南北(玉兰片口蘑)和虾子烧茭白;第二道大菜是清汤燕窝,之后要跟两道汤菜,即冰糖银耳和清汤鸡蓉芦笋;第三道大菜是冰糖莲子,之后要配两道甜点,芙蓉糕和小槽子糕。行件并非一成不变,而要因人而异。

这些菜上过之后,接下来便是两道主食:韭菜素盒子,肉火烧或水晶饼。主食之后开始上烧烤,烤乳猪或烤哈儿巴、烤鸭。烤哈儿巴随件是片儿火烧,烤鸭随件是荷叶饼。若不上烤鸭,则上烤鳊鱼。烤,又有红白之分。

烤哈儿巴为何物?片儿火烧又是

什么东西?烤哈儿巴是烤猪肩胛骨肉;片儿火烧,是将死面分成饺子剂大小,抹油擀开,放一个更小的面剂子,合起来再擀开,擀成长方形,烙熟,吃时将中间小剂子取出,放入烤好的烤哈儿巴。

主食之后还有酿寿星鸭子。鸭子去骨,装八宝料,上笼蒸制,蒸熟后打“万年青”汁。“万年青”汁是什么汁?赵富平解释说,即为稍微有点颜色的芡汁,颜色再深点便是红汁。

大菜之后要上四个小菜,有瓮菜、糖醋地溜菜、姜丝菜、辣椒菜。瓮菜便是腌菜瓮里腌制的菜,诸如雪里红、大腌菜,也可以用六必居的小菜代替。之后再上两道粥,红枣精米(大米)粥和片汤。片汤用的是老大同馄饨汤,也称金银片汤。

赵富平介绍说,第二道大菜也可用“蝴蝶海参”来代替。此菜是半汤菜,用片开的海参做“蝴蝶”的翅膀,用鸡肉泥做“蝴蝶”的身体,用青豆做“蝴蝶”的眼睛,用鱼翅做“蝴蝶”的眉毛。成菜形似蝴蝶,惟妙惟肖,既好看又美味。

赵富平说,他父亲曾说官府菜讲究

两个字,一个“淡”,一个“烂”。淡不失味、淡中有味;烂就是软烂适度,口感达最佳状态。



惊蛰,别忘了吃梨

3月5日,是二十四节气之一的惊蛰。在大同及我国许多地方,都有“惊蛰吃梨”的民间习俗。而且,梨有润肺止咳、滋阴清热的功效,很适合在这个季节食用。在此,就为大家推荐几道用梨做的美食。

山楂雪梨汤

山楂雪梨汤需要的食材很简单,山楂100克、雪梨2个、冰糖40克。先将雪梨洗净切块,用筷子将山楂核捅出去,洗净。之后,锅内加适量水,放入山楂,大火烧开后转微火,煮至山楂软烂时,放入雪梨、冰

糖,小火再煮10分钟即可。

秋梨膏

准备雪梨5斤、罗汉果1个、姜1块、红枣5颗、冰糖25克,并将雪梨洗净、去皮、去核、切丝备用,将罗汉果碾碎、姜切丝、红枣洗净去核。之后,将所有食材放入锅中,加水,大火煮开后调至小火煮20分钟。关火,将渣子滤出,再将已变成枣红色的汁水继续小火熬制1小时左右,直到熬得比较黏稠时即可。熬制过程中,要边搅拌边熬制,以免糊锅。服用时,取一勺秋梨膏,加入适量温开水化开

就可以喝了。

梨汁鸡翅

做梨汁鸡翅时,要提前腌制鸡翅。选择多汁的雪梨,洗净、去皮、切块、榨汁;将梨汁放在碗内,加3勺蜂蜜、2勺生抽、1小勺盐、1小勺蚝油,搅拌均匀,调成腌肉汁;将鸡翅洗净,划两三道小口,放入腌肉汁中腌制一晚。煎制时,平底锅中热油,将腌好的鸡翅码入,用小火慢慢将鸡翅煎至两面金黄。煎好的鸡翅表皮焦脆、外酥里嫩、口感酸甜,别有一番风味。

一凡

解读“云冈”酒

云冈黄酒屡获殊荣

半干型清爽云冈黄酒,是大同云冈酒业有限责任公司与中国食品发酵工业研究院共同研制的黄酒新品,先后荣获2020年度传统发酵食品类产品创新评选活动的“最佳新品创意奖(银奖)”及2021年度国际传统发酵食品创新大赛金奖。

半干型清爽云冈黄酒与原甜型传统干榨黄酒所用原料相同,为大同原产农作物黍米(俗称大黄米),并辅以新疆大枣、宁夏枸杞等多种药食同源的保健食品的提纯物,再通过选取优质酒曲,采

用科学酿造手段,经纯种酵母发酵,以及独特环境窖贮精酿而成,富含氨基酸达21种之多,可检测到的风味物质多达42种。酒液色泽橙黄清亮,酒性柔绵温和,口味鲜爽协调、清雅醇香、回味悠长。

2020年10月,传统发酵食品类产品创新评选活动举办,参加此次评选的均为全国知名发酵食品企业的产品。最终,“云冈黄酒”作为北方黄酒中唯一参加评比的黄酒品种,凭借着独特的口味、较高的营养成

分含量,受到专家和大众评委们的一致好评,获得了“最佳新品创意奖(银奖)”。

于2021年5月举办的国际传统发酵食品创新大赛,旨在鼓励传统发酵食品在产品原料、风味、工艺、包装设计等方面多维度创新,推动我国传统发酵食品产业发展。大赛采用线上和线下相结合的方式评选,包括样品初审、消费者偏好性评审和专业感官评审三个环节。最终,半干型清爽云冈黄酒赢得金奖。

一凡

云中茶事

乌龙茶的“发酵”

乌龙茶属于青茶,是半发酵类茶。根据发酵程度不同,乌龙茶通常可分为轻度发酵茶(约10%—25%)、中度发酵茶(约25%—50%)和重度发酵茶(约50%—70%)。

轻度发酵乌龙茶,以文山包种茶、清香型铁观音为代表。文山包种茶发酵程度在乌龙茶中为最轻,约8%—10%。焙火亦轻,比较起来更接近绿茶,在乌龙茶中独树一帜。清香型铁观音的发酵程度为15%—20%。“清汤绿水”是其代表性特征。比起福建传统“绿叶红镶边”的乌龙茶,清香型乌龙茶具有明显的“三绿”特点,即干茶绿、汤色绿、叶底绿。冲泡后香气清香持久,茶汤明亮见底,入口生津,落喉甘滑,韵味强,嫩香回甘。

用传统工艺生产的浓香型乌龙茶的发酵程度一般较重,属于中度发酵,主要代表有传统制法的铁观音、武夷岩茶、闽北水仙及广东凤凰单丛等。比如闽北乌龙,其外形粗壮紧结,色泽青褐油润,俗称“宝光”。汤色深橙黄或橙红色,显金圈,叶底肥厚,柔软,花果香浓郁高长,滋味浓醇甘爽,一般其发酵程度可高达50%左右。

重度发酵乌龙茶,非白毫乌龙茶莫属。白毫乌龙也叫“东方美人”,是台湾独有的名茶,是乌龙茶中发酵程度较重的茶品,一般发酵程度为60%。其外形枝叶连理,白毫显露,汤色呈琥珀色,带蜂蜜香或熟果香,滋味甘甜、醇厚。

乌龙茶种类繁多,刚入门的茶友们可以根据自己的口感喜好,选择适合自己的几款茶尝一尝。

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

选驼奶不能只看价格

如今,市场上骆驼奶品牌众多,但价格却相差很大,从几十元到几百元的都有。那么,这些价格不同的骆驼奶有什么差别呢?

据了解,相比起牛奶,骆驼奶的产量较低,而且不易保存,从产地到消费者手中又路途遥远,所以目前市面上常见的绝大多数是驼乳粉。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。因此,纯驼乳粉的成本要远远高于牛奶粉。如果你买的驼乳粉价格过低,十有八九是配方驼乳粉。

此外,判断是否为纯驼乳粉,也可以看配料表。通常纯驼乳粉的配料表中只有一种,即骆驼生乳。如果配料表中还写有其他成分,如大豆粉、乳清粉、植物油等,就不是纯驼乳粉了。

因此,消费者在选择骆驼奶时一定要选择大品牌产品。据了解,由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶,源自新疆天然牧场,原配方采用生鲜驼乳,牧场采集后2小时内锁鲜加工,无任何添加物质。

广告信息



火山孕育魂魄 高寒铸就粮心