

## 平城味道记忆(5)

## 气派讲究官府菜(下)

本报记者 牛瑞芳

官府菜有32道门碟(凉盘)、15道大菜及主食,中间还要穿插烧烤。如此气派讲究的官府菜中必不可少甜点,那么,官府菜中的甜点有多少种?无酒不成宴,官府菜中的酒又要怎么喝?本期就这些问题,记者采访了赵富平大师。

赵富平介绍说,官府菜必然不能少了甜点。那些能操作官府菜的“衙门派”厨师,称甜点为“腰饭”,也就是老大同人说的点心。为何称之为“腰饭”?老大同人把除了中午饭和晚饭以外的吃法称为“吃腰饭”,而点心便被统称为“腰饭”。

官府菜的“腰饭”,包括有糍粑糕、绿豆糕、芙蓉饼、八卦饼等。根据季节不同,在32道门碟中要搭配一道“腰饭”。冬季用糍粑糕,夏季用绿豆糕,秋季用芙蓉饼,春季用八卦饼。其中,八卦饼是一种酥皮点

心,制作十分复杂。要先和一个水面团,再和一个油面团,一斤水面包一个一斤半的油面,擀开卷起,下剂。之后,包什锦糖馅,烙制。饼的颜色不能太重,基本要白色,所以烙时锅中要衬纸。然后,再用白糖、京糕、红绿樱桃、果脯摆出八卦图案。一个饼切16牙儿,官府菜一桌12人,每人一牙儿,吃着好的人还可以再略微品尝。

官府菜中的酒分两种,一种是老大同黄酒,装在锡壶中,用塞子封口,放在一个大的热水锅中。锡壶会自动漂浮在水中,喝时取之,温热暖。另一种则是当时的名白酒。

赵富平介绍说,过去的老大同,普通人家一般没有机会接触官府菜,但一些知名的、比较成功的生意人会在“娶儿聘妇”时做一桌官席,且大部分是给女婿做的。



## “深夜食堂”日料:异域美食受青睐

近年来,法餐、日料、韩料餐厅在我市开了许多家,想吃随时都能吃得到。日前,记者在采访中了解到,近来我市一家名为“白石深夜食堂”的日料店人气颇高,很受一些年轻人喜爱。

一提到“深夜食堂”,让人很容易就想到日本漫画家安倍夜郎创作的同名治愈系漫画。不过,我们今天不说作品,只说说这家店的美食。

进入店内,只见随处装饰的牌匾、霓虹灯、海报等元素,具有浓浓的日式风情。据了解,这里的食材都是空运来的新鲜食材,再加上专业的烹饪手法、精致的摆盘,让你随便点菜都不会“踩雷”。其中,“中华海藻”很受顾客喜爱,点单率极高。“芝士豆腐”清香四溢,又软又黏的



豆腐十分耐嚼。金黄诱人的三文鱼,柔软细腻,每一口都能让你充分感受到鲜美。“鹅肝手握”选用进口鹅肝,趁热吃,会让你感受到“瞬间融化”的快感。而且,专业的烹饪手法也保证了寿司的紧实度。对于喜欢日料的人来说,“美乃滋大虾”这道菜



一定不会陌生,酥脆的外层,一口就可以让你上瘾。此外,吃日料,怎么能少了鳗鱼饭呢?鲜甜的酱汁包裹着鳗鱼,配上一碗热气腾腾的米饭,每一口都是享受……

这么多美食,你还不快去尝尝?  
(孟维鹏)

## 解读“云冈”酒

## 饮黄酒也要讲方法

黄酒是我国特有的一款酒,含有大量糖分、有机酸、氨基酸和各种维生素,并有“液体蛋糕”之称。

据有关资料记载,经常适量饮用黄酒对人们的身体健康有一定的功效。如黄酒可以活血祛寒、通经活络。尤其在冬天,能有效抵御寒冷的刺激。另外,黄酒中含有较高的功能性低聚糖,可改善肠道菌群,有助于消化。此外,黄酒中含有的丰富蛋白质、氨基酸及B族维生素,都有益于身体健康。而由大同云冈酒业有限责任公司生产的黄酒,以大同原产农作物黍米(俗称大黄米)为基料,并辅以新疆大枣、宁夏枸杞等多种药食同源的

保健食材的提纯物,遵循传统的黄酒酿造方法酿造而成。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,而且富含氨基酸达21种之多,可检测到的风味物质多达42种。

不过,虽然黄酒具有多种功效,但黄酒也得适量喝,喝多了对身体一样不好。尤其不要空腹饮用,这是因为人在空腹时对酒精吸收快,易醉。另外,不宜快饮,也最好不要混饮。这是因为各种不同的酒混合起来饮用易醉,且容易引发胃不适和头痛等症状。

(一凡)



## 云中茶事

## 春茶与“雪”

虽说2022年的春茶还没开始全面上市,但关于它的传闻已经听了不少。尤其是今年的几场“春雪”,使得今年的春茶更是让人期待。

每年春茶采摘的时候,各种故事传说都会比较多。比如,风调雨顺、天气良好对茶树有利,或是气候寒冷、病虫害少也对茶树有利……好像每年茶树生长的环境都挺好的。那么,今年的“春雪”对茶树有影响吗?

要说一点影响也没有是不可能的,所以我们客观地来说一下。首先,下雪之后,气温降低,可以减少病虫害对茶树的伤害,确实有利于春茶品质的提升。其次,融化了的雪水流失少,大部分渗入土中,对缓解春旱也有好处。据测量,1升雨水含氮化物1.5克,而1升雪水含氮化物可达7.5克之多。显然雪水会增加土壤的肥力,而氮又是氨基酸合成过程中必不可少的元素,所以说春茶的氨基酸含量会高于往年也是有可能的。不过,有利就会有弊。持续低温的天气,会让春茶的采摘期相对延迟。虽然推迟采摘期对头采的茶叶品质是利好的,但之后采摘的茶叶品质就不太好说了。春分过后,气温如果上升过快,茶芽的生长速度也会加快,茶叶中氨基酸合成的速度不够,鲜爽度就会下降。与此相对应,茶多酚合成过多,苦涩味就会重。若是叶绿素含量不够的话,茶叶的外形色泽也不美观。

最后要说的是,每年的茶树都会遇到不一样的气候环境。不论怎样,春茶值得期待,但我们也要理性对待。(谦益泰)

**谦益泰茶庄** 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

## 买纯驼奶不再难

近年来,奶制品市场上新品不断。尤其是营养价值较高的骆驼奶非常火,在市场上需求量不断上升。

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,营养价值高于一般动物乳制品,非常接近于人类母乳,含有10余种对人体有益的氨基酸,蛋白质含量与钙含量均高于牛奶,脂肪含量则低于牛奶。

以前,比起常见的牛奶,骆驼奶通常会难买得多,这主要是因为骆驼的数量稀少,产奶量又很少,仅为牛奶的1/10。其中,60%还要用于喂养小骆驼,仅40%用于销售。另外,高温灭菌处理方法不太适合骆驼奶,只能低温保存。过去技术有限,所以在牧区以外的地方就很难喝上骆驼奶。

不过,现在想喝纯正骆驼奶已不再困难。作为最早专注于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且多年从事骆驼奶生产加工的正规大型企业进行合作,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。其生产的“驼能”牌骆驼奶,以纯天然、营养丰富特点,赢得众多消费者的信赖。为了方便消费者购买,驼能乳业不仅在线上主流电商平台开设自营店,还在多个省、市拥有线下加盟门店。其中,大同也有哦。

(广告信息)