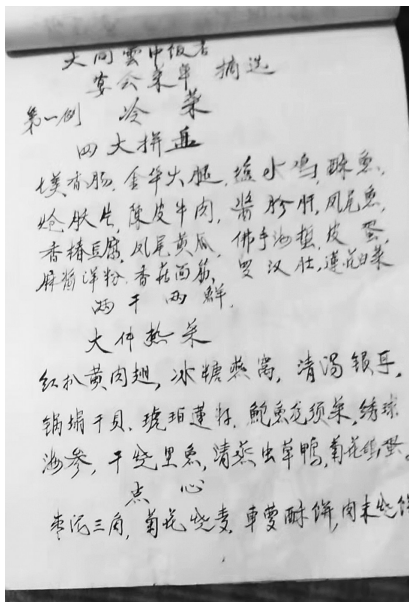


平城味道记忆(9)

云中饭店 繁华如梦(上)

本报记者 牛瑞芳

在平城味道记忆(7)中,赵富平介绍说,当年大同有三家著名的饭店,云中饭店就是其中之一。云中饭店位于永泰街,确切位置是1949年后的手工业管理局医院。云中饭店是在1938年至1939年间,由当时商会的八大行共同集资开办,生意红火,声名远播,有“小陆(六)国”之称(相对于当时北京的六国饭店),其鼎盛程度可见一斑。可惜的是,云中饭店兴盛时期仅持续了七八



赵富平父亲整理的云中饭店菜单

年,后迅速衰落,繁华如梦。

云中饭店兴盛时期,兴华村已改弦更张,当年兴华村的许多名厨又就职于云中饭店。两家饭店的菜品、席制大致相同,但又有区别。赵富平介绍说,当年云中饭店在繁忙时节,除了本店员工外,还要雇用许多零工,专门从事抠菱角、刮鲜姜、削荸荠、剥葱、剥蒜等活儿,干一天结一天的工钱。当年老大同的饭店厨房规矩多、分工细,后厨管理严格明了。饭店的中枢无疑是后厨,后厨的灵魂是“灶”。“灶”俗称灶头,即厨师。灶头又分为头灶、二灶、三灶等,即现在的大厨、二厨、三厨。云中饭店的头灶是许登云,二灶是沈宏斌,三灶是常艳茹。“灶”还包括其他工种,有拉水锅的、拉油锅的,共五个“灶”。此外,还有看大笼的。看大笼的主要负责合碗菜、蒸鱼翅、发海参、发鲍鱼等。老大同饭店的厨房还要有烧烤房、碟子房,烧烤房负责烧烤,碟子房负责凉菜。

赵富平介绍说,云中饭店的主打宴席也是燕翅双烤席。采访中他还给记者展示了两份云中饭店宴席的手写菜单,记者在这里专门择一展示。凉菜为四大拼盘,有七美香肠、金华火腿、盐水鸡、酥鱼、炆腰片、陈皮牛肉、酱胗肝、凤尾鱼、香椿豆腐、凤尾黄瓜、佛手海蜇、皮蛋、麻酱洋粉、香菇面筋、罗汉肚、莲花白菜及两干两鲜;热菜为红扒黄肉翅、冰糖燕窝、清汤银耳、锅塌干贝、琥珀莲子、鲍鱼龙须菜、绣球海参、干烧鲤

鱼、清蒸虫草鸭、菊花鸽蛋;点心为枣泥三角、菊花烧麦、车萝酥饼、肉末烧饼;面食为荷叶卷、集丝火腿卷、薄饼、水晶包子、什锦磁古。

此外,云中饭店的招牌菜还有雪山猴头、金钱海参、清炒飞龙、余哈什蟆油等。雪山猴头、金钱海参、清炒飞龙、余哈什蟆油,光是菜名就足以让人“惊掉下巴”。那么,这些菜到底是些什么菜、有什么讲究?且听下期介绍。



美食传说故事

软糯香甜的八宝饭

八宝饭是老大同“八大件”之一,也是很多地方过年必吃的美食之一,蕴涵着甜甜蜜蜜、团团圆圆之意。

关于八宝饭的由来各有说法,流传最广的说法是周武王在八位贤臣的帮助下,推翻了殷商王朝的统治,隆重的庆典宴上,御厨用八种珍品制成美食“八宝饭”,犒赏有功之臣,“八宝”也象征辅佐周武王的八位贤士。

八宝饭历代一直是宫廷美食,直至清末,八宝饭的制作方法才流传到民间。据传,早期的八宝饭制作工艺繁复,用材讲

究,是将蒸熟的糯米饭拌上糖和猪油,放果料、果仁做成。不仅色香味美,人们还赋予其许多深意,如莲子象征婚姻和谐美好,金橘象征吉利,红枣象征早生贵子,瓜子仁象征平安无灾祸,红梅丝含有鼓励进取、祝福顺利的意思,绿梅丝象征长寿。后来,八宝饭的用料日趋简化,用各色果脯代替了金橘脯和红绿灯丝。

不过,大同的八宝饭很少用猪油调制,相对口感清淡,不油不腻,甜糯软滑。而且近年来,许多饭店也对传统的八宝饭进行了改良,如在八宝饭中



加入红糖上色,成为红糖八宝饭。而永和红旗美食城则在八宝饭的基础上,选用具有大同地方特色的沙棘和黄芪制作成沙棘黄芪饭,酸甜可口、营养开胃、软糯香甜。(锦华)

解读“云冈”酒

饮用黄酒冷热均适宜

黄酒因具有一定的养生及药用价值,再加上度数较低、口味大众化,一直以来都受到不少人的喜爱。

在生活中,大多数人在喝黄酒时都会将黄酒加热,这也是最常见、最传统的一种饮用方法。这是因为黄酒在加热后,酒中的甲醇、乙醛等物质会挥发很多,可以减少对饮酒者身体的伤害。另外,加热后的黄酒口感更加甘爽醇厚,营

养物质也更容易被人体所吸收。一般来说,加热黄酒的方法有两种:一种是将盛酒器放入热水中烫热,另一种是隔火加热。但黄酒加热时间不宜太长,以免影响口感。

除了热饮之外,其实黄酒还可以冷饮,即将黄酒冰镇后或者加冰块饮用。这种饮法不仅可以降低酒精度,还能带来冰爽口感。尤其在天气炎热的夏季,

食欲不振、闷热难耐,来一杯冰镇黄酒,清凉爽口,让人心旷神怡。

采访中记者了解到,由大同云冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒,以晋北地区特有的黍米为基料,遵循传统黄酒酿造方法制作而成,并有多款保健食材的提纯物,香气清雅,口感舒爽绵甜,氨基酸含量高达21种之多。如果你也喜欢喝黄酒,不妨试试吧。(一凡)

云中茶事

六大茶类各具特色

如今,饮茶已成为许多人的日常习惯。可是,有不少人虽饮茶,却对茶叶的分类不是太了解。

据我市一家茶庄的茶艺师介绍,依据《茶叶分类》国家标准,我国一般以加工工艺和产品特性为主,结合鲜叶原料、茶树品种、生产地域,将茶叶产品分为绿茶、红茶、白茶、黄茶、青茶(乌龙茶)、黑茶六大类。其中,绿茶是所有茶叶中历史最悠久的,为不发酵茶,特点是清汤绿叶,名茶有龙井、碧螺春、黄山毛峰等。红茶是全发酵茶,干茶色泽乌褐,冲泡之后茶汤和叶底呈红色,名茶有祁门红茶、滇红、正山小种等。青茶是半发酵茶,既有绿茶的清香和花香,又有红茶的醇厚,名茶有福建的武夷岩茶、安溪的铁观音等。白茶是轻发酵茶,茶形纤细,品质特点是干茶外表满披茸毛,色白隐绿,汤色浅绿,名茶有福鼎白茶等。黄茶的制法与绿茶相近,只是需要经过堆放闷黄的工序,黄汤黄叶是其特征,名茶有君山银针和蒙顶黄芽等。黑茶是后发酵茶,茶叶在采摘后经过渥堆工序,使茶叶发生后发酵,茶面颜色深暗,名茶有云南普洱茶等。

现在,你了解茶叶的分类了吗?那就选一款自己喜欢的茶叶,感受其美妙的韵味吧。(一凡)



驼能骆驼奶：天然纯净值得信赖

近年来,营养丰富的骆驼奶日渐为人们所了解并接受,成为许多人补充营养时的首选乳制品。其中,由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶,受到众多消费者的青睐。那么,“驼能”骆驼奶能赢得消费者信赖的原因是什么呢?

有机奶源 天然纯净

优质的原奶是优质乳制品的前提。“驼能”骆驼奶的奶源来自新疆哈密牧场,这里独特的自然条件,为骆驼提供了极佳的食物环境和生存环境。而且,哈密骆驼是放养的,喝的是天山雪水,吃的是骆驼刺、甘草这样的中草药,以原生态的方式自然成长。

创新工艺 精益求精

为了带给消费者更优质的乳制品,驼能乳业在不断提高生产品控要求、优化产品线的同时,在科研创新上也是不遗余力,拥有多项发明专利,如纯骆驼奶冷链保险运输管理系统、纯驼奶粉包装盖内的湿度测量装置、抗菌式驼奶粉包装罐……

口碑积淀 铸就荣誉

作为最早生产骆驼奶的品牌之一,驼能乳业凭借过硬的产品实力、安全稳定的产品品质和卓越的消费者口碑,于2019年荣获中国产品质量技术监督中心授予的4项奖项:3·15诚信品牌、中国质量放心品牌、国家权威检测质量合格产品、中国绿色生态健康名优产品,于2020年荣获健康中国大健康产业十大领军品牌、健康中国大健康产业诚信经营示范企业称号。(广告信息)