

端午节，和您一起品大同“名粽”

再过几天就是端午节了，又到了吃粽子的节日。

说起粽子，这种在过去属于一年尝一次的美味，现在早已变成随时可吃的日常美食，并由此衍生出许多知名品牌，如老葺子粽子、马兵粽子、大和粽子、积德益粽子、三青粽子、老王粽子……在此，本刊为大家介绍几种在大同颇有知名度的本土粽子。



积德益大同粽：百年老店坚守老味道

面，它有着深厚的内涵底蕴，不仅是一家百年老店，产品和生产技艺还入选大同市第六批市级非物质文化遗产名录，现已发展成大同市积德益食品有限责任公司，拥有18家直营店和一个现代化综合食品厂。

记者在采访中了解到，“积德益”大同粽沿用传统手工技艺，有10多道工序，包括选料、浸米、煮叶、制馅、打壳、包裹、扎马莲、烧煮等。传统手工技艺造就了“积德益”大同粽箬叶芬芳和润、入口糯而不烂、甜而不腻、甘甜适中的特点。“积德益”的裹粽技师通过

多年的磨炼，练就了包粽子的绝活儿，一天可以制作1500个粽子。“积德益”大同粽虽然是全手工制作，但生产粽子的车间采用全自动化无菌生产流程，现已通过了国内SC认证。

好吃的粽子源自好的材料，“积德益”大同粽选用东北糯米、新疆一级灰枣、稷山金丝蜜枣及浙江箬叶。“积德益”大同粽有三种：三角形的传统粽、长圆条形的八宝竹筒粽和三角形的蛋黄南瓜粽。传统粽有红枣传统粽和蜜枣传统粽两种，红枣传统粽由糯米、红枣精制而成，蜜枣传统粽由糯米、金丝蜜枣

制作而成。传统粽一个足重150克，一层层剥开，咬下去，糯米晶莹剔透、香糯醇厚，夹伴着箬叶的清香，馥郁的香气充盈于唇齿之间。八宝竹筒粽是“积德益”的创新产品，选用彩豆、紫米、花生、冰糖、薏米、小红豆、莲子等，配以糯米，放入竹筒中，再用箬叶包裹成长圆条形，浓香四溢。

“百年德益，传承匠心；臻制美好，大同味道”，这是大同市积德益食品有限责任公司的经营理念，也是推动该公司致力传承地方特色美食、弘扬三晋饮食文化的动力所在。（牛瑞芳）

老葺子粽子：老品牌受欢迎



端午节快到了，在便民市场和街巷里到处都是购买粽子的人。而在市场上众多粽子品牌中，老葺子粽子可以说是一个家喻户晓的品牌了。

日前，记者来到一家售卖老葺子粽子的小店，虽然已经是中午了，但依然有很多人在排队买粽子。记者看到，店内包粽子的有四五个人，货架上散发着诱人香味的粽子十分吸引人。店铺门前，各种口味的粽子分类摆放，销售人员一边售卖，一边告知前来购买的顾客，一些品种的粽子已经没有了，需要登记预订。

采访中记者了解到，老葺子粽子的原料糯米选用东北优质糯米，红枣选用新疆和田骏枣，蜜枣选用运城纯糖蜜枣。而且，粽子的价格也不贵，为2元一个。虽然是小作坊的经营模式，但“老葺子”这个品牌已经深入人心，成为大同知名的粽子品牌。（孟维鹏）

大和粽子：“非遗”粽子美名扬

由大同市云瑞粽业食品有限公司生产的大和粽子，是我市区级非物质文化遗产代表性项目，创始人是忻州市繁峙县人，其手艺一直从民国末期传承至今，大同市云瑞粽业食品有限公司负责人周仲开现为大和粽子的第五代传承人。

吃过大和粽子的人都知道，大和粽子最大的特点就是口感糯而弹牙，香味浓郁而自然，外形上也与传统的正四角粽子不同，为长形四面体。记者在采访中了解到，为了让粽子更符合北方人的口味，并且不会因口味相近而丧失辨识度，市云瑞粽业食品有限公司在遵循传统技术的基础上，选取全国各地知名的优质粽叶、糯米、蜜枣、红枣等原材料，试验了近百种组合方式后，最终制作出如今的大和粽子。其中，在粽叶的选择上，选取了夏至到立秋生长周期中品质上好的箬叶；在糯米的选择上，更是匠心独运，以吉林省的舒兰糯米为主，混合辽宁、安徽等5地的知名糯米，打造出独有的口感软糯、香滑细腻的粽子。此外，蜜枣、红枣的选用，也是在经过反复精挑细选、比较了全国著名产枣地的10多种红枣、蜜枣后确定下来的。

此外，在制作工艺上，大和粽子要经过制叶、洗米、选枣、包制、蒸制、真空包装、杀菌等7道工序。其中，制叶

工序要对粽叶进行重新杀菌、修剪，以最大限度激发出箬叶的香气；洗米工序要将5种糯米充分混合后，用净化水淘洗7次；选枣工序要人工挑选出大小一致的红枣、蜜枣后，手工去核、高温杀菌；包制工序为采用家传包制手法，用2片粽叶包制，环保、易剥；蒸制工序摒弃传统的“一桶水煮一锅，煮出来再摆放”方式，在入锅蒸前已经规整摆放，蒸时采用“石蒸”的方式，以使蒸桶内温度恒定，让每一个粽子受热均匀，口感上佳。最后，将粽子进行真空包装，并采用121℃无添加灭菌技术进行杀菌，在保证口感的同时达到可常温储存180天的效果。

如今，大和粽子历经近百年的发展，与传承，粽子种类有经典糯米红枣粽、特色糯米蜜枣粽、补气黑米蜜枣粽、特色杂粮系列粽、清火绿豆系列粽、秘制黄米红枣粽等30余种，不仅受到大同人的喜爱，而且还销往北京、天津、太原、呼和浩特等10多个城市。（王锦华）



大同的端午节食俗

端午节是我国民间传统节日，吃粽子是这一天的传统习俗之一。对于大同人来说，端午节有着自己独特的饮食习俗。

据市地方志记载，过去，大同一般在端午节前10天就开始呈现出节日的景象了，除了卖粽叶、马莲、糖稀外，街巷两边还会有许多小摊点，专卖五色线、符块、剪纸纸及各式荷包、香囊等。

在饮食方面，端午节前大同人要制作凉糕、粽子、麻团（糯米团包馅滚芝麻）。其中，尤以凉糕为最多。大同凉糕是以当地出产的软黄米做成。做时要先煮后蒸，熟后拍制时中间夹煮熟的红枣，上下铺箬叶。吃时切块，加糖稀、玫瑰、芝麻、白糖、青红丝，既解渴、充饥、下火，又香甜爽口、别具风味。另外，饮雄黄酒也是大同人过端午节的重要习俗之一，意在防病祛毒，并有“喝了雄黄酒，百病远远走”的谚语。通常人们都会提前制作药酒，以备过节时饮用。由于小孩不能饮酒，父母便会用筷子蘸雄黄酒，点在孩子耳、鼻、肚脐等处，男孩的额上还要用雄黄酒写个“王”字。（王锦华）

■广告

2022《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

蒙度毛肚火锅

越懂火锅 越爱毛肚

花千树店：太和路与重熙街交汇处 电话：6204888
百盛店：清远西街百盛购物中心3楼 电话：19903526250

大同市餐饮饭店业协会

打造美食之都
弘扬美食文化

云冈酒业
Yungang wine

云冈黄酒

荣获2021年国际传统
发酵食品创新大奖 **金奖**

大同云冈酒业有限责任公司 (0352) 5520900

以味为本 匠心出口

云尚萱

食品加工厂地址：大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内
直营店地址：大同市永宁街四十二楼北侧约30米
电话：0352-8281890 13835212366