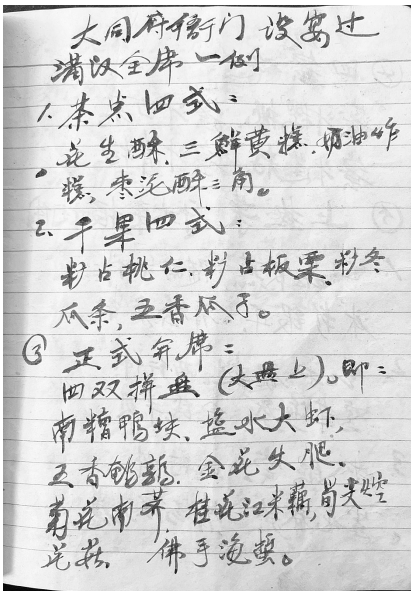


平城味道记忆(11)

大同的满汉全席(上)

本报记者 牛瑞芳

满汉全席,大型豪华宴席之总称,中华美食之缩影。满汉全席兴起于清代,是集满族与汉族菜点之精华而形成的中华大宴,共有菜点108道。就是这样的豪华盛宴,在大同的餐饮历史上也曾出现过,足见古都大同不仅有厚重的历史文化,还有璀璨的饮食文化。那么,大同的满汉全席是何时在何种情形下出现的,共有多少道菜呢?且听赵富平大师一一解读。



赵富平父亲抄录的大同满汉全席菜单

赵富平介绍说,满汉全席是清朝时期的宫廷盛宴,既有宫廷菜肴之特色,又有地方风味之精华。满汉全席上菜一般至少108道,包括南菜54道、北菜54道,分3天吃完。满汉全席的菜式有咸有甜,有荤有素,取材广泛,用料精细,山珍海味应有尽有。而且,满汉全席不仅菜点精美,还十分讲究礼仪程式。

采访中赵富平说,大同的满汉全席共有菜点76道,选料因地制宜,虽不似京城大满汉全席那么排场,但也程式讲究,名震一方。当年,慈禧太后到大同时,大同府衙便以满汉全席进献,共76道菜,吃了3天,让一路舟车劳顿的慈禧太后等人享受了一次饕餮盛宴。大同的满汉全席深得慈禧太后的欢心,盛赞“大同满汉,不输京华”。记者在采访中了解到,赵富平的祖父赵云曾为清末大同府衙官厨,曾为慈禧太后、光绪皇帝司厨,是大同仅出的一次满汉全席厨师队伍中的主要成员之一。赵富平的父亲赵宝祥曾抄录了大同满汉全席菜单(以下同样为上菜顺序)。

茶点四式:花生酥、三鲜黄糕、奶油炸糕、枣泥酥三角。

干果四式:糖沾桃仁、糖沾板栗、糖冬瓜条、五香瓜子。

正式开席,为四双拼盘:南槽鸭块、盐水大虾、五香鹌鹑、金华火腿、菊花南荠、桂花糯米藕、笋尖炆花菇、佛手海蜇。

四蜜碗:蜜汁樱桃、蜜汁白果、蜜汁莲子、蜜汁青梅。

热菜,包括10个大菜,随20个行件:一品官燕,行件为冰糖银耳、清烩鱼肚;红扒裙翅,行件为鸡蓉海参、金钱干贝;扒熊掌,行件为雪花春笋、清汤猴头菇;红焖鹿筋,行件为奶汤鲍鱼、芙蓉白鹅片;八宝莲子,行件为冰糖蛤什蟆油、冰糖鱼骨。

点心四式:鸳鸯酥盒、枣泥莲花酥、桂花馒头、芙蓉烧麦。

随口汤:杏仁酪、三丝发菜汤。

至此,满汉全席暂且告一段落。休息之后,继续就位用餐。



云中茶事

七彩云南庆沣祥正山老树暨七彩茶王全民品鉴会举行

本报讯 七彩云南庆沣祥正山老树暨七彩茶王全民品鉴会日前在金地豪生大酒店举行,来自我市各界的茶友欢聚一堂,品鉴系列茶叶,了解云南古树茶知识,交流茶文化。

云南是世界普洱茶的地理标志产区。长期以来,云南普洱茶源源不断走出深山,满足着消费者的味蕾需求。七彩云南庆沣祥公司从1998年开始涉足茶产业,一直秉承讲真求实、厚道地道的企业价值观,经20多年专注坚持、匠心深耕,凭借雄厚的实力和标准规范的生产管理,已发展成为涵盖茶叶种植、生产、科研、销

售和服务为一体的综合性茶业企业。

在当日的品鉴会上,来自云南农科院茶叶研究所的专家与嘉宾分享了古树茶知识、云南普洱产品的特色、七彩云南庆沣祥茶产品的优势等。据介绍,七彩云南庆沣祥公司沿袭了300年的制茶技艺,发扬和挖掘传统茶的拼配、发酵等技术,精工细作;同时根据现代消费市场的变化,在茶类衍生产品上引进先进设备,利用新技术和新专利推动产品创新和品质提升。目前,七彩云南庆沣祥公司已发展成为云南茶企业的排头兵之一,先后荣获中国茶业百强企业、中国普洱茶标志性品

牌等多项殊荣。

品鉴会上推荐的“七彩茶王”,精选班章、易武、那卡、南糯、忙肺、冰岛、景迈七大著名山头古树茶叶原料,以1772年古法技艺精心调配,经古树茶原料仓专业陈化5年后才与茶友见面。许多茶友表示,好品质是喝得出来的,好茶都有一个好底子。古树鲜叶的底子在,就像高档食材,不同的人厨艺水平有高有低,但只要厨艺合格,这种食材做出来的菜,其味道就不会差。“七彩茶王”不愧是一款创新力作,值得爱茶人士品饮收藏。

(牛瑞芳)

解读“云冈”酒

云冈黄酒美名扬

黄酒,因含有多多种氨基酸和维生素,被人们誉为“液体蛋糕”。日前,记者在采访中了解到,由大同云冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒,不仅受到本地消费者的喜爱,也受到越来越多外地消费者的青睐。

日前,记者在云冈黄酒经销部遇到了正在选购黄酒的市民刘先生。他告诉记者,他的一位北京朋友自从在大同古都灯会上品尝过云冈黄酒后,就喜欢上了喝黄酒,每

年都会让他帮着买两箱黄酒邮到北京。而记者在采访中也了解到,云冈黄酒作为我市食品行业的著名品牌产品,产品走俏本省和北京、天津、内蒙古、山东、重庆、广东等地市场。许多外地游客来大同旅游后,走的时候都会专门到经销部选购黄酒。

记者在采访中了解到,云冈黄酒所用原料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材的提纯物,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。而且,云冈黄酒还先后荣获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。

(一凡)

美食传说故事

狮子头:
肥而不腻 香糯可口

狮子头是我国淮扬菜系中的一道传统菜肴。在我市,花园大饭店的清汤国宴狮子头最为出名,每天300余例的销量,让其有了“国宴第一菜”的美誉。

说起狮子头的来历,相传最早始于隋朝。当年,隋炀帝南巡到了扬州,对当地万松山、金钱墩、象牙林、葵花岗四地景观赞不绝口。后来,御厨以上述四景为题,制作出四道菜肴,分别为“松鼠鳢鱼”“金钱虾饼”“象牙鸡条”和“葵花斩肉”,隋炀帝品尝后十分满意。到了唐代,一次郇国公韦陟在府里设宴时,家厨也做了“葵花斩肉”这道菜。当菜端上来时,只见肉丸做成的葵花心圆润饱满,形状如雄狮子的头一样,郇国公便将其改称为“狮子头”。此后,狮子头这道菜便成为扬州有名的传统名菜。

花园大饭店的清汤国宴狮子头,口感松软、肥而不腻,香糯可口、醇厚鲜美。据该店行政总厨介绍,清汤国宴狮子头最讲究“精细”二字:五花肉必须取自食用粮食的优质家养生猪,马蹄果一定要选产自苏州的“苏蹄”,清汤也是精制而成的汤中上品,状若白水却鲜香四溢。而且,花园大饭店的这道名菜也的确是钓鱼台国宾馆的国宴名厨大师亲传的。

(一凡)

初段纯驼乳粉:
限量生产 极为珍贵

近年来,营养丰富的骆驼奶日益被人们所熟知并接受,喜欢喝骆驼奶的人也越来越多。其中,由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶,自上市以来就以纯正的奶源、先进的工艺赢得众多消费者的信赖。

骆驼奶有“乳中珍品”“沙漠软白金”之称,富含12种维生素、18种氨基酸和钙、磷、钾、锌、镁、铜等矿物质,尤其铁和钙的含量极高。“驼能”骆驼奶源自新疆天然牧场,并精选优质骆驼品种,奶源品质极佳。为避免破坏营养成分,“驼能”公司还采用瞬时直喷低温高压杀菌技术,最大限度保留了骆驼奶的营养成分。不仅如此,“驼能”系列产品均获得国家权威机构有机审核认证,并做到了“四不添加”,即不添加蔗糖、麦芽糊精,不添加香精,不添加色素,不添加防腐剂。

为了满足不同消费者的营养需求,驼能乳业不断优化和创新产品,现有纯驼乳粉、纯骆驼奶(液态奶)、初段纯驼乳粉、儿童驼乳粉、益生菌驼乳粉等系列产品。尤其是初段纯驼乳粉,它的免疫球蛋白、溶菌酶等的含量为普通驼乳的5倍,并含有单链抗体蛋白、P450蛋白,这些成分也是其他乳品所不具有的。更为珍贵的是,由于驼初乳只有在每年的3-5月间,小骆驼刚出生的7天内才有,且驼乳保存不易,必须在24小时内全程冷链运输到工厂加工成驼乳粉,才能保留其中的营养成分。因此,“驼能”初段纯驼乳粉每年限量生产10000罐,且生产日期都在3-5月份。

(广告信息)