

平城味道记忆(13)

亦真亦假的“故事美食”

本报记者 牛瑞芳

慈禧太后西逃路过大同，大同府衙以最高规格接待了她。慈禧太后离开大同后，“太后曾吃过的”和“满汉全席”堪比如今的“登上热搜”。甚至有的饭店为了彰显品位，还在店堂内挂上“满汉全席”的招牌，以示该饭店实力不可小觑，“可司满汉全席”。本期赵富平大师讲解的美食，是从他祖父、父亲那里听来的故事传说。

京糕白皮火烧是当年凤临阁进献给慈禧太后的一道开胃点心，是以京糕为馅的酥皮点心。京糕即山楂，是将山楂糕加白糖擦成馅，加香油后静置，使之稍微凝固。京糕白皮火烧是用猪大油和面、开酥后，下小剂子，包京糕馅，上铛子小火慢烙而成。它的重点是“白皮”，故颜色不能太重，基本要白色，微微发黄。火烧的个头也不能太大，3寸碟大小，切4份或6份。这道点心表皮酥脆而且柔软，馅料酸甜。

九褶包子、燕窝汤是一位齐姓厨师进献给慈禧太后的一道早点，据传慈禧太后吃后赞不绝口。赵富平介绍说，包子的最高境界是“24个鲫鱼嘴”，即一个包子要有24个褶儿，褶儿与褶儿之间要像鲫鱼嘴的形状，整齐、均匀、细密。那

么，齐厨师的包子为何是“九褶”呢？“在古代，九为最大，帝王都为‘九五至尊’，进献给太后、皇帝的包子，一定要是九褶包子。”赵富平说。此外，九褶包子个头很小，捏“九褶”也很考验厨师的手艺。包子的褶子要捏成瓦楞形，形状饱满立体，馅料为软馅，生时、熟时形状无异，不似灌汤包子蒸熟后塌成扁圆形。

关于齐厨师，赵富平还讲述了一个故事。慈禧太后到大同时，齐厨师正在位于县角东的和合楼酒店为厨。酒店接到府衙传膳通知后，齐厨师除了进献九褶包子、燕窝汤外，还做了一道大近盈尺且色形俱佳的寿桃状点心，名为“百子献寿”。令人称奇的是，寿桃内另有“乾坤”，大寿桃内装有99个不同馅料的小寿桃。当时慈禧太后对着大寿桃端详半天，看不出该如何下箸，最后齐厨师上前点破玄机：拿起竹筷在桃嘴上一压，“噗嚓”一声低响，大寿桃的壳便均匀地裂成5瓣儿，中间是一堆小寿桃，就像一朵盛开的莲花。慈禧见状十分高兴，品尝后对齐厨师大加赞赏。从此，齐厨师在大同厨师界及坊间名声大噪，他的后人也成了大同民活儿厨师

(民间做席的)最具代表性的派别之一。

赵富平说，这些“故事美食”有传说的成分，真伪也无从考证。但无论真伪，都彰显了老大同厨师们高超的技艺和老大同饮食文化深厚的底蕴。



美食传说故事

盐煎羊肉：香气四溢 别具风味

盐煎羊肉是大同一道颇具特色的招牌菜，也是许多大同人喜爱的美食之一，在许多饭店里都可以品尝到这道菜。

关于盐煎羊肉的来历，据说与杨家将有关。相传，杨家将常年征战北方，除了一定的粮食补给，主要以食用当地的羊肉为主。由于地处边塞，这里的羊多以野草、野菜为食，再加上广袤的原野，羊的活动量大，因此肉质细腻鲜嫩。可是，由于战争和人为因素，军中经常缺吃少穿，柴米油盐也不例外。一次，军中粮油断绝，为防军心涣散，杨排风急中生智，以犒赏三军为名，命令将士杀羊庆贺。她以食盐为主料，花椒为辅料，将羊

肉焯水后翻炒盛盘，美其名曰“盐煎羊肉”。没想到，这样做出来的羊肉味道纯正，肉质鲜美，较平时的炖羊肉有过之而无不及。后来，这道盐煎羊肉从军中传到民间，成为颇具特色的一道地方名菜，并流传至今。

盐煎羊肉最大的特色，是其制作过程颇为神奇：选择肉质鲜嫩、肥瘦适宜的当年生或一岁口绵羊，将羊肉加工切碎，然后用“半只羊一碗水，一只羊半碗水”的比例进行烹制，且只用盐和大葱两种调料，其他调料一律不用，以保持羊肉的原汁原味。之所以羊肉越多，所用的水越少，是因为羊肉肉质鲜嫩，在烹制的过



程中，其自身的水分和油分会浸出来随锅煮肉，肉越多需要的水反而越少了。
(一凡)

解读“云冈”酒

云冈黄酒：传承历史 创新发展

黄酒是世界上最古老的酒类之一，大同酿造黄酒的历史已有3000年左右。但现如今，大同存留下来的黄酒厂屈指可数，大同云冈酒业有限责任公司就是其中最具代表性的。

大同云冈酒业有限责任公司生产的黄酒以晋北地区营养丰富的黍米为基料，遵循传统的黄酒酿造方法酿造而成。工艺流程包括浸米、蒸米、落缸、糖化发酵、加酒、养醅、压榨、煎酒、贮存等，光是发酵就要6个月之久。而且，蒸米时用最古老的气蒸法，调色也是用白糖

炒后的焦糖色来调，不添加焦糖色素。不仅如此，云冈黄酒在酿造过程中还保留了黍米原有的多种营养成分，并辅以西贡大枣、宁夏枸杞等多种药食同源的保健食材的提纯物，不论是氨基酸含量，还是口感，都堪称上乘。

云冈黄酒作为我市食品行业的著名品牌产品，受到众多消费者的青睐，产品走俏本省和北京、天津、内蒙古、山东、重庆、广东等地市场。2016年，为了让云冈黄酒这一老品牌在市场中更有竞争力，大同云冈酒业有限责任公司与中国食品

发酵工业研究院建立了技术协作关系。在研究院科技人员的帮助下，不仅解决了企业现有产品个别成分数据波动不稳的难题，还通过改变发酵、陈贮工艺的方式，提高了生产能力。而且，经过历时4年的工艺、技术、产品创新攻关，还研发出了低糖度、低酒度、高营养的黄酒新产品，使该公司产品结构向特色型、功能型、风味型、个性化等多元化中高端方向迈进。这一黄酒新品，也被中国绿色食品发展中心认定为绿色食品A级产品。
(一凡)

云中茶事

夏季喝普洱茶有方法

在生活中，我们经常会听到人们说“夏喝绿茶，冬喝普洱”。实际上，因为茶叶本身具有清热作用，所以普洱茶并不仅仅局限于在冬季饮用。

据我市一家茶庄的茶艺师介绍，由于普洱茶经过了一系列酶促氧化和微生物活动复杂的变化发酵，因而茶性温和，可暖胃、护肝、明目。尤其在炎热夏季，适量饮用些普洱茶，有清热、消食、去腻的作用。而且，夏季饮用普洱茶的方法也有许多种。如冰镇普洱，即将泡好的普洱茶冷却，置入冰箱冷藏，取出饮用时口感会清凉醇和。另外，普洱茶还可与菊花一起冲泡。因菊花清热解毒，普洱茶茶性温和，两者同时饮用，性能和功效会增加。普洱茶中也可加枸杞或是陈皮，枸杞明目，适合长时间面对电脑的人士，陈皮则有理气健脾、去燥化痰的功效。

不过，这位茶艺师也提醒说，普洱茶有生茶和熟茶之分，未经过渥堆发酵和一定时间存放的生茶，茶叶中的咖啡因、儿茶素、茶多酚等内含物质还没有充分转化，茶叶刺激性较强。夏季饮用生茶，虽能起到很好的消暑降燥作用，但从茶性上来说，生茶茶性偏寒，一些肠胃不是特别好的人不宜多饮。
(一凡)



优质纯驼奶受青睐

相信经常喝骆驼奶的人，对“驼能”这个品牌都不会陌生。近年来，随着人们对骆驼奶营养价值的日益了解，喜欢喝骆驼奶的人越来越多，市场上骆驼奶的品牌也是琳琅满目。其中，驼能生物科技有限公司倾力打造的纯天然、营养丰富的“驼能”牌骆驼奶，赢得了众多消费者的青睐。

驼能生物科技有限公司从创立伊始，就始终秉持绿色生态、安全健康和品质至上的经营理念。即使在驼奶奶源紧缺的情况下，也始终坚守初心，做让消费者放心的纯驼奶。为了保证驼奶品质，在牧场采集鲜奶后即在2小时内锁鲜加工，以最大限度保留活性营养成分。而且，该公司还花费巨资建设了自动化程度很高的生产线，采用瞬时直喷低温高压杀菌技术，在生产过程中不加任何添加剂，以使骆驼奶的纯度达到较高状态。也正因此，“驼能”骆驼奶赢得众多消费者的认可与信赖，产品还先后通过了ISO9001质量管理体系认证、HACCP食品安全管理体系认证、乳制品良好生产规范(GMP)认证及食品工业企业诚信管理体系(CMS)评价。

此外，公司还聘请资深营养专家和乳品生产专家，根据不同人群不同生理阶段的营养需要，将最新的科研成果运用到产品的研发和生产中。目前，驼能生物科技有限公司出品的“驼能”骆驼奶系列产品包括纯驼乳粉、纯液态奶、益生菌驼乳粉、驼初乳及儿童驼乳粉等，为消费者提供了多元的健康选择，可以满足全家人不同的营养需求。
(广告信息)