

平城味道记忆(14)

## 大同的全羊席(上)

本报记者 牛瑞芳

在中国的宴席历史上,“全羊席”是仅次于满汉全席的宴席表现形式。其文字记载最早见于清代著名文学家、美食家袁枚的《随园食单》:“全羊法有七十二种,可吃者,不过十八九种而已,此屠龙之技,家厨难当。一盘一碗虽全是羊肉,而味各不同。”大同,曾经的繁华之地,有“全羊席”不足为奇。那么,大同的全羊席有怎样的场面,又有哪些菜品?赵富平大师为我们一一详解。

赵富平介绍说,全羊席的发展大

致分为三个阶段,即“古式”“宫廷式”和“近代式”。“古式”相传大约在明代已形成,到清朝发展成熟为“宫廷式”,后又演变发展为“近代式”。至民国初年,全羊席已臻完善,发展成为礼仪庄重、程式严谨、菜肴精致、配膳合理的筵筵。

大同全羊席的礼仪、程式也颇为讲究。客人进入餐厅之前,要先在休息室静坐。服务人员先将餐厅门、窗打开通风,5—10分钟后开始熏香,熏巴兰香、花月香、卫生香。熏香10分钟,客人进入餐厅就座。客人落座后,上干鲜果碟,沏盖碗茶。盖碗颜色为深蓝色或深绿色,茶为上等绿茶。品茶15—30分钟后,撤掉盖碗茶和干鲜果碟,开始上菜。

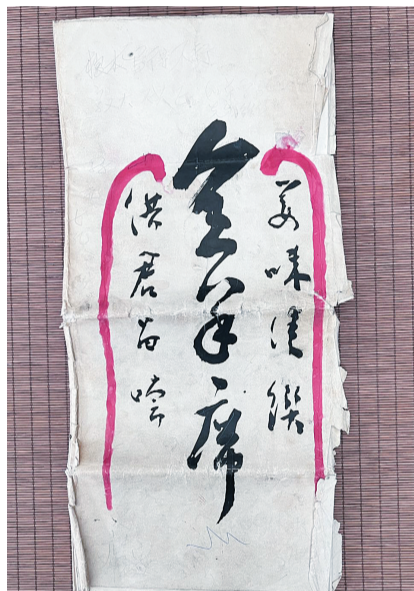
上大菜之前先上四个荤碟、四个素碟、四干果、四鲜果,配盖碗茶。四荤、四素要摆在圆桌的最里面一圈,外围是四干果、四鲜果。上大菜时,要把四干果、四鲜果及盖碗茶撤下。大菜分为双十件,并分早、午、晚三个时段,每个时段的菜品完全不同。

头菜要上一整个羊头,此羊头不吃,称为“亮席”。羊头放在一个深蓝色的大盘正当中,盘子边沿围有蓝色和白色的纸花。宴席最后一道菜上过之后,还要上一个羊尾亮相,羊尾多是用面筋制作而成的素羊尾,盛放羊尾的器具同盛放羊头的器具完全一样。宴席全过程中,任何双十件都可撤下,唯独羊头只有在客人离席之后才能撤下。全羊席的头菜也可是一道名为麒麟万寿的

菜,此菜制作讲究,味形俱佳。

赵富平介绍说,大同全羊席多以108道菜为主,也有的是112道菜或更少。但不论几道菜,要为双数。采访中赵富平向记者展示了一张毛笔手书的全羊席菜单,这份菜单是由名老厨师赵宝祥口述、赵富平整理,叶茂长手书的。此手书页面上记录有“本席菜112品、点心16种”的字样。

大同全羊席还有哪些菜,如何“从头吃到脚”?且听下期分解。



叶茂长书写的全羊席菜单



解读“云冈”酒

## 古法酿造 值得品味

云冈黄酒是以黍米为原料,以传统工艺酿造而成的甜型或半甜型黄酒。尤其是现如今,像云冈黄酒这样一直遵从古法酿造的黄酒更是少有。

大同云冈酒业有限责任公司的前身是大同市酒厂,始建于1952年,两年后开始生产黄酒。该厂生产的黄酒以传统酿造方法制作而成,包括浸米、蒸米、落缸、发酵、养醅、煎酒、贮存等工艺。采访中记者了解到,近年来,大同云冈酒业有限责任公司所产黄酒、白酒的销量节节攀升,与一直采用传统酿造工艺是分不开的。

为了更好地满足消费者的需求,大同云冈酒业有限责任公司还与中国食品发酵工业研究院建立了技术协作关系,不仅解决了企业现有产品个别成分数据波动不稳的难题,还经过历时4年的工艺、技术、产品创新攻关,研发出了低糖度、低酒度、高营养的黄酒新产品。记者在采访中了解到,云冈黄酒新品所用原料为大同原产农作物黍米,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,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。(一凡)



## “驼能”:只做纯驼奶

近年来,骆驼奶因具有较高的营养价值而成为许多人生活中补充营养的首选乳制品。在众多生产骆驼奶的企业中,驼能生物科技有限公司是最早专注于骆驼奶生产的企业之一。该公司基于好产地、好奶源、好工艺三大优势,致力于提供来自新疆牧场无污染、纯天然、无添加、营养丰富的高端纯正驼奶产品。

为了给消费者提供健康营养的纯骆驼奶产品,“驼能”公司实地考察了新疆多个骆驼奶源牧区,最终选定了位于北纬47°的牧区。这里独特的地理环境,为骆驼提供了极佳的食物环境和生存环境。喝着雪山融水,吃着沙拐枣、驼绒藜等珍贵草药长大的骆驼,身躯高大,驼奶品质极佳。

由于骆驼奶的运输和保存需要在低温环境下,而提供骆驼奶的牧民生活具有极大的流动性,不利于骆驼奶的采集和保存。为此,“驼能”公司在保证骆驼奶新鲜度和制作工艺的前提下,选取了靠近牧区并且多年从事骆驼奶生产加工的正规大型企业进行合作。此外,该公司还花巨资建设了自动化程度很高的生产线,并且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营养成分和活性因子,使骆驼奶的纯度达到较高状态,进而赢得众多消费者的认可与信赖。

源于美丽新疆的“驼能”骆驼奶,每一杯都来之不易。目前,“驼能”骆驼奶系列产品有纯驼乳粉、纯骆驼奶、驼初乳及儿童驼乳粉等,可以满足不同消费者的营养需求。(广告信息)

黄花礼包种类丰富 线上线下营销灵活

## “大同云萱”打造消费帮扶“新引擎”

大同云萱农业发展有限公司在我市“消费帮扶、助产助销”活动中,本着合作共赢、均衡发展、联动推进的原则,推出“大同黄花”消费帮扶大礼包,推行“线上+线下”销售模式,全力打造消费帮扶的“新引擎”,当好消费帮扶的“排头兵”。

消费帮扶,旨在充分发挥社会各界力量帮助销售脱贫地区产品,为助力乡村振兴、促进共同富裕贡献力量。大同黄花,从田间地头到百姓餐桌还存在诸多卡点。大同云萱农业发展有限公司积极响应市委市政府的号召,在云州区区委区政府和云州区黄花产业发展服务中心的主导下,与云州区现代农业产业示范园区共同谋划,推出了既能满足大众消费需求,

又能帮扶农民销售的“大同黄花”消费帮扶大礼包。

大同云萱农业发展有限公司推出的“大同黄花”消费帮扶大礼包,是在以往的基础上根据消费需求设计的黄花精深产品组合套装,相较以往产品种类更加丰富,样式更为齐全,价格更为实惠,更能满足大众消费需求。产品包含坊城花黄花酱2瓶(香辣、酱香),雁黄黄花酱2瓶(素三珍、牛肉),大威皇黄花饼3包(晋香椒麻、金华火腿、醇香清甜),云尚萱黄花脆2罐(藤椒、番茄),干黄花菜2包。实际市场价为168元的黄花大礼包,只售100元。

“大同黄花”消费帮扶大礼包不仅建立了完整的产品溯源系统,消费者通

过扫描消费帮扶大礼包的溯源二维码,即可查看相关产品从黄花采摘到加工包装的时间线条全流程,而且还设计创作了“大厨教你做黄花”系列教学视频,通过扫描消费帮扶大礼包的视频二维码,即可学习有关黄花菜品家常做法的各种烹饪视频,真正让黄花从田间走上家家户户的餐桌。

此外,本次“大同黄花”消费帮扶大礼包采用“线上+线下”的销售方式。线上可通过“大同黄花”消费帮扶畅享卡链接来购买大同黄花消费帮扶畅享卡,激活后即可直接兑换本次“大同黄花”消费帮扶大礼包(原价168元),大同云萱农业发展有限公司将通过快递物流送货上门。

(牛瑞芳)

