

平城味道记忆(15)

大同的全羊席(下)

本报记者 牛瑞芳

在平城味道记忆(14)中,赵富平大师详解了大同全羊席的发展历程、程式和礼仪。本期,赵富平选取大同全羊席部分经典菜肴进行一一解读。

赵富平介绍说,全羊席的菜品主要原料取自羊身上的不同部位,但在命名时却均不见“羊”字,取而代之的是一个寓意深刻、形象生动的别名,达到了“食羊不见羊,食羊不觉羊”的完美境界。

麒麟万寿是全羊席的头道大菜,也有全羊席将此菜作为“亮席”之菜。该菜取羊头当中一块肉,见方,切成一个“卍”字形,取口条切成一个“寿”字,放进双宝扣碗,加玉兰片、冬笋,上锅蒸制,后扣入盘中,勾万年青汁而成。双宝扣碗是一种餐具,比盘深,但比碗浅,深度约为碗的一半。此餐具较大,可以将“卍”“寿”二字舒展地摆入其中。

鞭打绣球。将羊脊髓围在盘边,用羊肉做成丸子形,再将丸子裹上五色蔬菜丝,像一个绣球,然后上笼蒸制而成。

吉祥如意。羊肉肥膘加团粉、调料

拌匀,用蛋皮卷成云头如意状,切片,放入碗中蒸熟,再原汤扣出。

五福满堂清烩羹。将羊心、羊肝、羊肚、羊肺、羊肠切丝,放入扣碗蒸制而成。吃时扣入大盘,加胡椒粉、青蒜、香菜,浇汤汁。

炸银鱼。羊尾煮熟切条,蘸上鸡清糊,下温油中炸熟捞出,撒椒盐。

两国棋子。用羊血肠,红白两种,清汤加青蒜、香菜而成。

此外,丝落水泉用羊口条制成,玉珠灯用羊眼制成,鸿雁含霜用羊肝制成,冰雪翡翠用羊肺和银耳制成,拔草还原用羊散带制成。羊散带是何物?羊散带,又称黑百叶、羊肚。因其有许多小圆疙瘩,像撒了丹药,故又称羊散丹。

采访中赵富平介绍说,大同全羊席的每道菜品取料极为精细,取名极为奇巧,烹调极为高超,组合极为考究。例如,羊耳可做三种菜:耳尖为“迎风扇”、耳中为“双飞翠”、耳根为“龙门角”;羊鼻能做三种菜:鼻尖为“采灵芝”、鼻梁

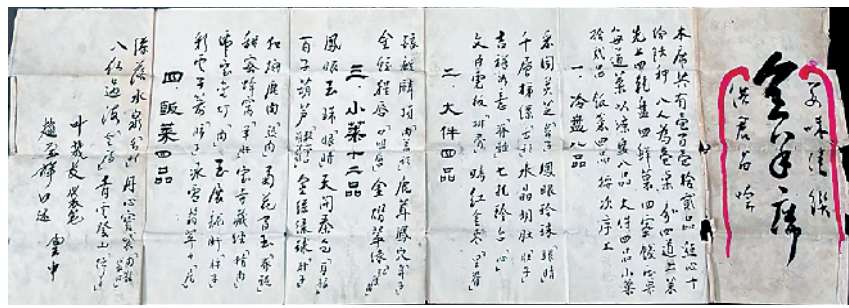
为“望峰坡”、鼻脆骨为“明骨鱼”等等。还有一道菜,用羊眼的上下眼皮烹制而成,名为“明开夜合”。取名之高妙,寓意之贴切,令人拍案叫绝。

赵富平还介绍说,大同全羊席的最后一道菜是青云登山,用羊蹄制作而成。另外,全羊席每上一个“双十件”,茶点、饭食要一起上齐。而且,大同全羊席每桌不限人数。

赵富平说,他的父亲讲过,大同全羊席曾在1949年前的云中饭店开过一次,那次宴席的盛况还刊登在了当时的报纸上。



全羊席菜单



美食传说故事

臭鳜鱼:细嫩鲜美 回味悠长

徽菜,为我国八大菜系之一,经过不断传承和创新,如今确定的有3000多个品种。其中,一品锅、刀板香、臭鳜鱼、虎皮毛豆腐等都是徽菜的经典传统佳肴。在此,就为大家介绍许多大同人喜爱的经典徽菜臭鳜鱼的传说故事。

臭鳜鱼,是以鳜鱼、生姜、红辣椒为原料制作的一道菜品。成菜形态完整,呈鲜红色,散发出特殊的腌鲜香味,肉质细腻,口感滑嫩,醇香入味。

关于臭鳜鱼的来历,相传200多年

前,安徽沿江一带的贵池(今池州)、安庆、铜陵等地的鱼贩,每年入冬时,都会将长江名贵水产鳜鱼用木桶装运至徽州山区出售。途中,为防止鲜鱼变质,常采用一层鱼洒一层淡盐水的办法。这样,七八天后抵达屯溪等地时,鳜鱼的鱼鳃仍是红色,鳞不脱,质未变,只是表皮散发出一种似臭非臭的特殊气味。可是,当把鱼洗净,经热油稍煎、细火烹调后,非但无臭味,反而鲜香无比。后来,臭鳜鱼逐渐成为脍炙人口的佳肴并延续至今。



对于初尝臭鳜鱼的人来说,那种似臭非臭的气味难免让人不敢下筷。可是,当你吃了一口后,就会惊讶地发现它的味道是那样鲜美。尤其是蒜瓣一样白的鱼肉,在微辣微咸汤汁的浸润下,更是细嫩鲜美,回味悠长。(一凡)

解读“云冈”酒

云冈黄酒:美味低度口感佳

如今,说到酒文化,相信大多数人都会对白酒侃侃而谈,毕竟现在市场上占有绝大部分份额的还是白酒。实际上,黄酒作为我国最古老的发酵酒,风光的历史并不亚于白酒。而且,从健康的角度来讲,黄酒比白酒更适宜于饮用。

据有关资料介绍,黄酒采用低温冷发酵工艺,发酵时间一般都在3个月以上,并且最大限度保留了酿造原料的营养成分。黄酒还含有多种氨基酸,以及

许多易被人体消化的营养物质。最为关键的是,黄酒的度数一般都不高,肝代谢的负担较小。

采访中记者了解到,大同云冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒,以晋北地区营养丰富的黍米制成,色泽棕黄、清亮透明,香气醇正、爽口舒适,风味十分独特。而且,云冈黄酒在生产过程中一直遵循传统黄酒酿造方法,光是发酵就要6个月之久,其工艺流程包括浸米、蒸

米、落缸、糖化发酵、加酒、养醅、压榨、煎酒、贮存等。大同云冈酒业有限责任公司的云冈酒酿造工艺,还被列入大同市第六批非物质文化遗产保护项目。

此外,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,这些物质都有益于人体健康。而且,云冈黄酒酒精含量较低,是名副其实的美味低度酒。(一凡)

云中茶事

普洱茶这样泡更好喝

市民张先生听说普洱茶有解油腻、降血脂的作用,于是在朋友的推荐下买了一饼普洱茶。可是,回到家里,他总感觉自己冲泡的普洱茶不如在茶叶店品尝时的口感好。后来,他向朋友咨询,才知道原来是自己冲泡普洱茶的方法不对。那么,普洱茶怎样冲泡才好喝呢?

据我市一家茶庄的茶艺师介绍,普洱茶的冲泡方法有很多种,但要想泡出来的普洱茶好喝,只要记住两点即可,那就是水温和出汤时间。其中,冲泡普洱茶的水温最好为100℃,这是因为普洱茶多为紧压茶,只有高温冲泡才有利于茶叶中营养物质的析出。冲泡普洱茶原则上应选择软水,如纯净水、矿泉水等,水量为没过茶叶即可。不过,刚刚煮开的水最好先放置一会儿,这样的水冲泡出来的茶汤更细腻。关于普洱茶的出汤时间,这个也不难掌握,只要根据个人口味轻重来控制即可。一般第一泡是即入即出,前段是3到5秒,中段、后段可根据前一泡的滋味来决定下一泡的出汤时间。如果出汤时间短,茶汤淡薄,那么下一泡适当延长即可。

生活中,有些人常用保温杯泡茶,这位茶艺师提醒说,保温杯并不适宜用来泡茶。这是因为茶叶中富含维生素及矿物质等营养成分,用保温杯泡茶时,由于茶叶长时间浸泡在高温、恒温的水中,茶叶中的维生素会被大量破坏,芳香油挥发,单宁酸、茶碱大量浸出,不但会降低茶叶的营养价值,还会减少茶香,使茶汤苦涩。而且,浸泡时间太久,茶叶还可能释放出重金属物质,对身体健康不利。(一凡)

骆驼奶缘何受青睐?

近年来,骆驼奶日益受到人们青睐,市场上的骆驼奶品牌也越来越多。那么,骆驼奶缘何能得到广大消费者的认可呢?

骆驼奶一般特指双峰骆驼分泌的乳汁,性温味甘,含有大量人体所需的活性蛋白质、肽类、不饱和脂肪酸及多种氨基酸等,营养价值较高,有“沙漠白金”“乳中珍品”之称。骆驼奶对人体有着很好的补益作用,更重要的是乳糖不耐受的人也可以喝。

在市场上众多骆驼奶品牌中,由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”骆驼奶,原料只有新鲜生乳,且不含任何添加剂。而且,为了保证骆驼奶的品质,“驼能”公司还对骆驼奶进行110多项的检测。其中,原料乳一桶一测,共有68项检测,包括新鲜度、重金属超标、农药残留、三聚氰胺和牛、羊乳掺入检测等。除此之外,在运送过程中,该公司采用食品级不锈钢奶罐,全程低温“保活”储存运输。

也正是由于“驼能”公司专注于只做纯骆驼奶的初心,使得该公司赢得了众多消费者的认可和口碑。目前,“驼能”骆驼奶的系列产品中,除了纯驼乳粉外,还有纯骆驼奶(液态奶)、初段纯驼乳粉、儿童驼乳粉、益生菌驼乳粉、益生菌调制驼乳粉等,可以为消费者提供多元的健康选择。(广告信息)

马兵月饼

传统工艺 风味美食



一部:平城区向阳东街红旗集贸市场对面
电话:13233525885 400-0352-700
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
电话:0352-8888185