

平城味道记忆(16)

老大同中秋月饼怎么吃?(上)

本报记者 牛瑞芳

《东京梦华录》中记载,中秋节夜晚,当时的东京开封“丝篴鼎沸……闾里儿童,连宵嬉戏,夜市骈阗,至于通晓”。老大同人的中秋夜吃什么?如何拜月、赏月?“平城味道记忆”分两期,由赵富平大师对此进行解读。

赵富平介绍说,中秋节是中华民族最重要的节日之一,又叫八月节。由于中秋节正处于瓜果成熟的季节,老大同人把中秋节又称为果子节。中秋节的诸多活动都围绕“月亮”进行,祭月、拜月、赏月都由月饼贯穿其中,故而月饼就成为中秋节的主角,各式水果为配角。

每年农历八月初一,各面铺的经营者们便在店外搭篷开始加工月饼,称之为开月饼炉。开炉后人们开始前往加工月饼,又称“打月饼”。老大同的月饼品类很丰富,除了寻常的混糖月饼,还有提浆月饼、翻毛月饼、小大杂。混糖月饼又有白糖月饼、红糖月饼、冰糖月饼。提浆月饼是将糖浆熬制后与白面混合制成饼皮,包入用白糖加各类果脯、麻仁等制成的馅料,然后烤制成的,饼皮既有硬度又有韧性。翻毛月饼的

饼皮类似芙蓉饼,包什锦馅烤制而成。采访中赵富平对记者说,老大同的中秋月饼还有一种套饼,由从小到大的提浆月饼组成,有7个为一套的,有9个为一套的。由于套饼呈塔形,故而称之为“几座”套饼,而不是“几套”。普通人家过中秋节只备混糖月饼,讲究人家则要备齐所有品类的月饼。

“中秋月饼家族”中还有一位重要成员,那就是月儿爷,老大同人也叫“月光爷”。赵富平说,月儿爷是老大同人过中秋节家家户户必须要有的“特种”月饼,虽是普通的混糖月饼,但它至少要“直径1尺大,3斤面重”。中秋节的月儿爷要依家庭添丁情况,以3两为单位逐年增加,“今年娶了媳妇,月儿爷增加3两;明年添了孙子孙女,再增加3两,5斤为限。偶有人家为了显示气派,打7斤或9斤的月儿爷。”赵富平说。月儿爷的饼上要用软竹签“写”一个“月”字,这个“月”字要“写”得像玉兔的耳朵一样,非常美观。然后,用毛笔蘸红吃色描成红色,并刷油,再贴上香菜叶。之后,入烤炉烤制,出炉时“月”字呈金红色,煞是好看。

月饼打好了,到了八月初七以后,人们便开始采买新鲜水果,有冰果、苹果、桃子、葡萄、西瓜等等。然后,只等中秋月圆之夜,与家人一起拜月、赏月,欢度佳节。



“花园”“弘雅”参加首届康养产业博览会

特色养生宴席成亮点

8月25日,“康养山西·夏养山西”首届康养产业博览会在我市和阳美术馆启幕。博览会上,市餐饮饭店业协会带领我市知名餐饮企业花园大饭店、弘雅饭店一同参展,他们精心制作的康养美食成为展会上的一大亮点,吸引了不少市民驻足观看。

据了解,此次康养产业博览会作为第三届“康养山西·夏养山西”康养产业大同峰会的重要环节之一,吸引了来自全国各地的50余家企业参展,展览内容涵盖康养服务、中医健康养生养老、数字养老技术研发及场景运用等诸多领域,全方位展示了当前康养产业发展的前沿动态及丰硕成果。

记者在采访中了解到,花园大饭店与弘雅饭店制作的康养美食,是以我市特色农产品为主要原材料,并结合大同

当地的餐饮文化特点及科学养生的食材搭配,创作出的特色养生宴席。采访中,市餐饮饭店业协会有关负责人介绍说,如今人们对吃的要求越来越高,健康多元化的美食也成了康养生活中不可或缺的一个重要环节。花园大饭店与弘雅饭店制作的特色养生宴席,突出了“品质为主、特色为魂、顾客为师、创新为路”的理念,将大同菜的养生优势和传统饮食文化思想完美结合,诠释了美食养



生的健康理念。此外,参展作品也展示出我市厨师精益求精、一丝不苟、精雕细琢的工匠精神,并将特色宴席文化很好地展现出来。

(孟维鹏)



中秋节临近 美味半成品受青睐

种多样的半成品。

记者在采访中了解到,从8月下旬起,各大饭店就开始了半成品的推广攻势。而且,半成品的种类十分齐全,有凉菜、热菜、海鲜、主食等。其中,红旗大饭店推出的半成品既有传统晋菜中的经典名菜,如扒肉条、干炸丸子、过油肉、黄焖鸡块、红烧羊肉等,也有全国其他菜系中的热门菜品,如杭式酱板鸭、四川腊肠、一品佛跳墙等,以及各种海鲜产品,如竹节虾、黑虎虾、大对虾、青斑鱼、鲈鱼等。此外,还有传统八大碗、经典佛跳墙、经典全家福等各

种礼盒套。云冈美高大酒店的半成品则有30多个品种,包括酱牛肉、五香熏鸡、扒肉条、卤肘子、黄肉参、佛跳墙、笋壳鱼、石斑鱼、猪肉水饺、麻油大花卷、夏威夷果仁面包等。

采访中记者了解到,半成品礼盒颇受消费者青睐,许多人不仅买来自己吃,还将其作为节日礼品。市民张奇对记者说,他买了两份佛跳墙礼盒,作为送给双方父母的中秋节礼物。因为对于这类高档食品,父母们平时根本舍不得吃,趁着过节,让他们也尝一尝。

(王锦华)

解读“云冈”酒

细酌慢饮品云冈黄酒

黄酒在我国有着悠久的历史,由于其具有不烈不淡、醇厚温和的特点,使得品饮黄酒也与喝啤酒和白酒不同。

据大同云冈酒业有限责任公司一位工作人员介绍,品饮黄酒时首先要看色泽,好的黄酒应色泽棕黄、清亮透明,无混浊或悬浮物。其次,要闻香味,闻其幽雅、诱人的馥郁芳香。此香不同于白酒的香型,更区别于化学香精,是黄酒特有的酒香。如果是10年以上的高档黄酒,即使不喝,放一杯在案头,也能让人心旷神怡。另外,饮黄酒时最好细酌慢饮,这样才能更好地品味到黄酒的独特风味。

采访中记者了解到,由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,为山西省优质产品。其色泽棕黄、清亮透明,香气醇正、爽口舒适,风味十分独特。而且,云冈黄酒在酿造过程中还保留了黍米原有的多种营养成分,并辅以南疆大枣、宁夏枸杞等多种药食同源的保健食材的提纯物,氨基酸含量高达21种之多。

现在天气渐渐转凉,饮用黄酒时最好将黄酒放在热水中烫热或隔火加热后饮用。

(一凡)



珍贵驼奶 健康好礼

中秋节快要到了,人们又开始忙着为亲朋好友选择节日礼物了,各大超市里也都摆满了各种月饼、水果礼盒。可是,每年中秋节为亲朋好友送月饼总觉得没有新意,这也让许多人在选择节日礼物时犯愁。其实,不管什么样的礼物,只要能表达祝福即可。这个中秋佳节,你不妨为亲朋好友准备一份“驼能”骆驼奶,为他们送上一份健康礼。

骆驼奶又称“乳中珍品”“沙漠软白金”,含有多种维生素、矿物质,以及丰富的蛋白质、天然乳钙质、不饱和脂肪酸等,是一种历史悠久的珍稀滋补品。其营养价值高于一般动物乳制品,在元代还被列为“八珍”之一。

由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”骆驼奶,原配方为生鲜驼乳,不含任何食品添加剂,采用国家发明专利低温干燥技术加工而成,最大限度保留了活性营养成分。而且,“驼能”纯骆驼奶中所含的蛋白质是完全蛋白,营养价值较高,消化吸收率高达97%-98%,不会造成人体代谢负担,更适合肠胃比较弱的人食用。此外,骆驼奶中的乳糖都是低聚糖,不会引起乳糖不耐受,很适合中老年人饮用。

为了满足不同消费者的营养需求,“驼能”骆驼奶有分别适合中老年人、儿童及青少年的产品,而且产品包装精美,作为节日礼物十分适合。

(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



近年来,半成品因方便、快捷,并能让人们在家里就享受到大饭店的美味而受到不少人的青睐。尤其每年春节前,大饭店、小餐馆、食堂、熟肉店等都纷纷“抢食”年菜半成品市场。而日前记者在采访中发现,今年中秋节前,许多大饭店也开始推出品