

## 平城味道记忆(17)

## 老大同中秋月饼怎么吃?(下)

本报记者 牛瑞芳

中秋节是我国传统节日中具有浪漫色彩的节日之一,拜月、赏月,多少文人骚客为月而歌——《春江花月夜》将月化作永恒,“举杯邀明月”把月当做唯一酒友,“明月来相照”将月当做知音,“我欲乘风归去”将月宫当做故乡,一句“但愿人长久,千里共婵娟”更成为千古绝唱。那么,老大同作为繁华之地,人们如何拜月、赏月?本期赵富平大师为我们解读。

赵富平介绍说,老大同中秋节的祭月、拜月仪式十分隆重,供桌的摆放也颇为讲究。供桌为条形桌,桌上摆神祇码,神祇码两侧放铜制的蜡签,蜡签上要点的红色的蜡烛,还要摆上香炉、兔儿爷。供品在神祇码前方,以月饼为主。其中,中间摆月儿爷,并要用细竹条支撑立起摆放。然后,依次摆两座套饼及各式月饼。除套饼外,其他各式月饼要每款取9个放入双宝碗中。水果除了梨之外,均可摆上供桌。水果也要放入双宝碗中,最终将所有水果碗垒成塔形。除此之外,西瓜是必须要有的,一则西瓜颜色鲜艳,可为供桌增色不少;二则西瓜外形浑圆,有团圆之意。供桌上的西瓜要一分为二,剜成元宝状、莲

花状,对称摆放两边。中秋之夜,待月亮升起,祭月、拜月仪式完成后,先将瓜桃李果等水果撤下,把月儿爷按家庭人数等分(分双数),每人一份分食。之后,酒菜上桌,全家人喝一顿团圆酒。赵富平介绍说,老大同人的中秋家宴上,菜品要求不高,上4个主菜,即锅烧萝卜、拌粉、炖猪肉、肉丝炒绿豆芽或炒三鲜,主食吃饺子,羊肉胡萝卜馅或猪肉白菜馅等。

赵富平介绍说,老大同还有一种月饼要等八月十六才能出炉,名为“磕炉月儿爷”。何为“磕炉月儿爷”?赵富平说,月饼炉八月初一开炉后,到八月十五上午卸火。师傅们将半个月以来打月饼剩余的边角料制成一个大月儿爷,炉有多大,月儿爷就做多大,有的重达20斤。待八月十六中午,烤炉余温已使其成熟,然后将大月儿爷磕出来,放在案板上,故取名“磕炉月儿爷”。“‘磕炉月儿爷’要众人分食,由于料足,烤制时间长,相当好吃。”赵富平说。

老大同人把月儿爷也叫月光爷,但鲜有人知道,除了月光爷,老大同还有日光爷。赵富平介绍说,日光爷每个2斤左右,上面写有“日”字。八月十六近

中午时分,同样将日光爷摆上供桌,摆红枣、核桃、花生、栗子4个干果碟,还要搭配一些水果,敬香,祭拜。至此,中秋节才算圆满结束。



## 云中茶事

## 以茶为礼送祝福

以茶为礼,古已有之。时至今日,逢年过节、走亲访友时,茶叶依旧是许多人首选的礼物。那么,人们选择茶叶作为礼物的原因是什么呢?

据我市一家茶庄的茶艺师介绍,每一份礼物承载的都是亲人、友人间的深情厚谊,而茶叶具有丰富的内涵,以茶为礼,可以说是最好的选择。古人云“茶有十德”,除了可以养身体外,还能“利礼仁、表敬意”等。因此,佳节送茶,送的更是文化与品位。另外,茶是世界上公认的健康饮品,而且古今医典、中外科研都肯定了其药用功效,比如喝茶能止渴生津、消食去腻、排毒醒酒等。因此,送茶也是送健康。除此之外,茶叶作为礼品,能满足大多数人的需求。对于喜欢喝茶的人来说,即使送的不是他平时爱喝的茶,对他来说也可以是一种“尝鲜”;对于平时不喝茶的人来说,也总有需要茶叶招待客人的时候。最主要的,相对于烟酒,茶叶更有益于健康。因此,茶叶作为礼物非常适合。

又是一年中秋佳节将至,你是否还在为送一份什么样的礼物而发愁?那就到茶庄去看看,选一款适合秋季喝的茶叶送给你的亲朋好友吧。(一凡)



## 美食传说故事

## 杭州小笼包:薄透松软 香浓多汁

杭州小笼包是杭州的一种特色小吃,但如今在大同街头,卖杭州小笼包的店铺随处可见。每天早晨,一屉热气腾腾的小笼包,配上一碗八宝粥、一碟小菜,是许多大同人的早餐首选。

说起杭州小笼包的起源,有传说其源自北宋时期的开封灌汤包,于南宋时期流传到杭州,之后在江南地区发扬光大。但另有一种说法为,遍布全国街头巷尾的杭州小笼包并非源自于杭州,它的真正发源地是浙江绍兴嵊州。那么,嵊州小笼包为何被称为杭州小笼包?传

说,当年挑着一副蒸笼闯天下的嵊州人担心“嵊”字太生僻,很多人不认识,而“上有天堂,下有苏杭”的杭州却广为人知。为招揽顾客,嵊州人便采用了“杭州小笼包”的招牌。没想到,这个招牌还真引来了食客,于是在外闯荡的嵊州人便都将店名命名为“杭州小笼包”,杭州小笼包也就成了嵊州小笼包的代名词。

杭州小笼包的特色为外皮薄透松软、馅料香浓多汁,吃的时候,蘸上醋和辣椒,入口后口感丰富,让人回味无穷。

(一凡)



## 解读“云冈”酒

## 螃蟹配黄酒 味美又健康

秋季是吃螃蟹的最好季节,因为这时的螃蟹肉厚肥嫩、味美色香,是一年当中最鲜美的。不过,螃蟹虽然肥美好吃,但它属于寒性食物,吃的时候最好再配上一壶温热的黄酒。

黄酒,含有多种氨基酸,性热味甘,有通经络、散湿气等作用。尤其在秋冬时节,适量饮用黄酒对身体很有好处。之所以说吃螃蟹的时候最好搭配黄酒,是因为螃蟹性寒,脾胃虚寒的人食用后很容易出现腹泻、腹痛等症状。而黄酒有活血祛寒的作用,吃螃蟹时配黄酒既可抵消螃蟹的寒气,还可促进食物

的消化,减轻吃螃蟹后的不适。另外,黄酒中丰富的氨基酸和酯类物质还可以去除螃蟹的腥味,提升蟹肉的鲜味,以及起到杀菌的作用。

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为基料,遵循传统黄酒酿造方法酿造而成。而且,在酿造过程中不仅保留了黍米原有的多种营养成分,还辅以前新疆大枣、宁夏枸杞等多种药食同源的保健食材的提纯物。这样酿造出来的云冈黄酒,酒性柔绵温和,口味鲜爽协调,并且富含氨基酸达21种之多,可检测到的风味物质多达42种,



是吃螃蟹时极好的搭配。不过,饮用时最好将黄酒加热后饮用。这样,黄酒的清醇配上蟹肉的鲜美,不仅口感更好,而且祛寒暖胃。(一凡)

## 选优质驼奶有方法

骆驼奶富含12种维生素、18种氨基酸,以及钙、磷、钾、锌、镁、铜等矿物质,特别是铁和钙的含量极高。经常买骆驼奶的消费者可能也发现了,如今市场上骆驼奶品牌非常多,价格也有高有低,且相差很多。那么,消费者怎样才能买到货真价实的骆驼奶呢?

由于骆驼数量稀少,奶源有限,因此与常见的牛奶、羊奶相比,骆驼奶要难买得多,这也导致市场上一些骆驼奶其实是配方奶。对于消费者来说,在选择骆驼奶时,一定要注意看产品配料表,认准纯骆驼奶。通常纯骆驼奶的配料表只有一种,即骆驼生鲜乳。如果配料表中还写有其他添加剂,如大豆粉、乳清粉、植物油等,就不是纯骆驼奶了。其次,要看颜色和形态。纯净的骆驼奶细腻不粗糙,呈现一点淡淡的乳黄色。过白的骆驼奶多半经过漂白工艺,特别是富有白亮光泽的骆驼奶,并不一定好。另外,要尝口感、闻气味。优质骆驼奶尝起来口感清爽,有微微的食物清甜,而不是添加了甜味剂的甜腻。而且,骆驼奶的味道还有一点淡淡的咸味。此外,纯骆驼奶闻起来会有淡淡的乳香味。过于浓郁的乳香,多是由各种添加剂调配出来的,并不是原奶应有的味道。

由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶,原配方为生鲜驼乳,在牧场采集后2小时内锁鲜加工,并且在生产过程中不添加任何添加剂,是真正的天然纯骆驼奶。而且,“驼能”系列产品均获得了国家权威机构有机审核认证。

(广告信息)