

平城味道记忆(19)

人间至味与烟火气

本报记者 牛瑞芳

梁实秋在《人间食话》“雅舍谈吃”中旁征博引,描绘了近60种美食,将饮食文化、故土乡情融于美食之中,字里行间流露出一個时代的滋味记忆。书中提到许多美食,如五柳鱼、蛤什蟆、芙蓉鸡片、核桃酪、清油饼及“燕翅席”等等,这些美食在“平城味道记忆”中都被提及。那么,老大同人日常生活中又有哪些“味道记忆”?本期,赵富平大师为你讲解老大同极具烟火气、现已不为人知的风俗美食。

梁实秋在“雅舍谈吃”中提及的人间至味“燕翅席”,赵富平曾在“平城味道记忆”中作过讲解。1926年,梁实秋与朋友在北京最著名的山东馆子东兴楼设宴款待同学,吃的就是“燕翅席”。书中说,“彼时燕翅席一桌不过16元,小学教师月薪仅30余元”,而他的好友“坚持要30元一桌”。北京最好馆子的“燕翅席”在老大同的馆子里也曾有过,老大同博大精深的饮食文化绝非浪得虚名。

赵富平介绍说,除了官厨,老大同还有许多做“民活儿”的厨师。“民活儿”指专为老百姓办红、白喜事及孩子满月、百岁等时制作宴席的厨师。老大同的“民活儿”厨师以贾、尹、齐、张为代表人物,他们在上世纪三四十年代名噪大同及周边地区,那时的民间宴席也颇为

讲究。宴席过后,东家要给前来出席宴席的人准备一份“道饭”带走。“道饭”即表示道谢的点心,包括一个佛手、一个大杂、一个澄沙馅包子,用红纸包起来,再在红纸上盖一张黄纸,然后打十字包,包成一个小方块。

“民活儿”厨师除了办宴席外,还承办“献土席”。“献土席”是献给土地爷的宴席,是老百姓盖房、大兴土木时必须要有仪式之一。“献土席”为全素席,对厨师的厨艺要求颇高。

赵富平介绍说,老大同人还喜喝“余馅黄酒”,这个“馅”称之为“酒馅”,是将羊尾巴余水后切成丝,加芝麻、红糖、桃仁、姜末炒制而成。“您老拿羊尾巴做啥呀?”“炒黄酒馅子呀。”这类对话是主妇们之间的日常问候言语。炒好的馅料冷却后放入坛中,喝时挖一勺放入酒杯中,冲入加热的黄酒,滋味十足。

赵富平介绍说,一些讲究的老大同人喝黄酒时还要搭配酒果。酒果也称为泡酒果,一般选用青梅、杏梅、瓜条、桂圆肉、桔饼等。喝黄酒时,将一种酒果切碎放入酒杯中,冲入加热的黄酒,泡3到5分钟后即可品用。放入不同的酒果,黄酒会呈现出不同的味道。酒果多出现在官席之上,但经济条件好的人家也会在家中自己做来品尝。

老大同人在腊月里还要攒素菜,即

选取精白菜片、木耳、黄花、海带块、胡萝卜片、油炸土豆、油炸豆腐、干豆角、葫芦条、菠菜等,至少不低于8种,将这些菜该余水的余水,该油炸的油炸,然后取各种材料攥成球,放入缸中冷冻。正月里吃大烩菜、什锦火锅时,取其一即可。



美食传说故事

灵丘黄烧饼:香甜酥脆 油而不腻

饼是老大同人喜爱的面食之一,在大同,不仅饼的种类多样,而且口味繁多。其中,灵丘黄烧饼是颇有大同特色的饼类之一。

关于灵丘黄烧饼的来历,据《灵丘县志》记载,清代乾隆年间,灵丘上寨村有位屠夫用驴油、白面和白糖做成圆饼,经土炉烤制成烧饼,吃起来香甜可口。由于买烧饼的人越来越多,而驴油有限,后改用当地的菜籽油、胡麻油。因这种烧饼色泽金黄,屠夫遂为其起名“黄烧饼”。再后来,烧饼师傅们又对黄烧饼的制作工艺进行了改进,调整了油、面、糖

的比例,在饼面撒上了芝麻,并确定了黄烧饼的标准:直径12厘米,边厚1.2厘米,饼重约80克。

有人说,从一个人拿饼的动作就能看出这个人有没有吃黄烧饼的经验。没经验的人平着拿饼,还没等张嘴去咬,饼就从中间一分为二,摔得四分五裂;有经验的人则用一只手将饼竖起来,拿到嘴边,轻轻一咬,另一只手放在嘴边接着纷纷落下的碎屑。饼到嘴里,轻轻咀嚼,饼就化在嘴里,胡麻油和芝麻混合的香味充满口腔。待到整个饼吃完,仍留有余香。

灵丘黄烧饼具有香甜酥脆、油而



不腻的特点,是当地人走亲访友的馈赠佳品。1973年周恩来总理陪同法国总统蓬皮杜访问大同时,黄烧饼还是招待贵宾的特产。2011年,田师傅黄烧饼食品加工厂申报的灵丘黄烧饼制作技术,入选山西省非物质文化遗产保护名录。(锦华)

解读“云冈”酒

云冈白酒:酒香浓郁受青睐

作为我市食品行业的著名品牌产品,由大同云冈酒业有限责任公司生产的“云冈”牌系列白酒,受到众多消费者的青睐。

采访中记者了解到,云冈白酒以晋北特产红高粱为主料,采用传统白酒酿造技术生产,工艺流程包括粉碎、配料、润料和拌料、蒸煮糊化、冷散、加曲加水堆积、入缸发酵、出缸蒸馏8个工序,发酵周期一般为21天。而且,发酵时还要掌握温度的变化,一般遵循“前缓升、中挺、后缓落”的原则,发酵好的酒醅不硬不黏,色泽呈紫红色。

记者在采访中还了解到,云冈高粱白酒的发展历史可追溯至1953年。当时,原察哈尔省申请中央财政拨款,在兴农酒精厂的基础上扩大规模建成大同市酒厂,并于1953年1月正式投入生产,主要产品是高粱白酒,设计能力为年产白酒1000吨。在20世纪50年代至80年代,大同高粱白酒曾红极一时,甚至一度时期,城市居民只有过节时才能凭粮本买到瓶装的大同高粱白酒。1979年10月,大同市酒厂正式注册产品商标为“云冈”牌;2005年3月,注册商标变更为“云冈”牌。

近年来,大同云冈酒业有限责任公

司又以传统酿造工艺为基础,通过改进原料筛选、配方、制曲方法,调控发酵时间与温度,精心研发出清香型白酒。该酒酒体醇厚、酒香浓郁,入口甘冽、口感柔和,备受市场青睐,远销北京、天津、河北、内蒙古等地。(一凡)



云中茶事

白茶存多久才好喝?

白茶是我国六大茶类之一,属轻微发酵茶。一般根据采摘芽叶的不同,白茶又分为白毫银针、白牡丹、寿眉、新工艺白茶等。了解白茶的人都知道,白茶有“一年茶,三年药,七年宝”的美誉,长时间的储存不仅会丰富白茶中的内含物质,提升白茶的药用价值,而且在口感上也会更加醇正。那么,储存多长时间的老白茶更好喝?

据我市一家茶庄的茶艺师介绍,白茶的年代越久,其药用价值越高。至于白茶储存多长时间后更好喝,这就要看每个人自身的品饮习惯。有的人喜欢口感淡一点的白茶,有的人则偏爱陈茶的温和。而且,白茶在转化过程中,每一个阶段的味道和口感也是不一样的。一般来说,白茶最少要存放3年以上才可以称为老白茶。这时候的白茶内质稳定,口感香甜甘润、醇滑细腻,茶性向着温和变化,十分适合品饮,也深受许多茶友的喜爱。存放7到10年的老白茶,级别较高的茶叶会产生枣香或是中药材香,茶汤颜色晶莹剔透,茶性柔和,味道醇正,药用价值也更高。

不过,这位茶艺师也提醒说,白茶无论存放多长时间,都有一个关键的前提条件,那就是白茶的质量要好,包括原材料和加工工艺都要好。只有高品质的白茶,才可以经过长时间正确的储存,成为口感醇正的老白茶。(一凡)



纯驼乳 好品质

骆驼奶营养成分较高,不仅富含人体所需的多种氨基酸,还含有多种维生素、矿物质,以及丰富的蛋白质。近年来,随着人们对骆驼奶营养价值的日益了解,喜欢喝骆驼奶的人也越来越多。其中,由驼能生物科技有限公司出品的“驼能”牌骆驼奶,以纯天然、营养丰富

的特点,赢得众多消费者的青睐。“驼能”骆驼奶源于北纬40-50度黄金牧场的纯净奶源,全国47%的骆驼奶来源于此,是真正的黄金核心奶源地区。而且,“驼能”骆驼奶采用全自动配方乳粉生产线,整个生产过程实现了鲜奶进厂、生产、无菌包装、出入库等的全自动化控制。其中,严格的低温干燥工艺,减少了抗微生物因子活性成分的流失,使营养均匀混合,还原了骆驼天然乳汁的脂质营养;瞬时直喷杀菌技术则安全灭菌,最大程度保留了骆驼奶中的营养和风味物质;独特的附聚造粒工艺,更使奶粉能够3秒速溶,可以帮助人体更好地吸收营养。

除此之外,驼能乳业也十分重视奶粉的生产安全。当日采集的鲜奶会直接送往工厂加工,新鲜挤出来的骆驼奶运抵工厂的时间严格控制在2小时之内,有效保证了骆驼奶的新鲜与营养。

(广告信息)