

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，字里行间流露出一个时代的滋味记忆。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”中也都被提及。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，经土炉烤制而成烧饼，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，另一只手放在嘴下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



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、出缸蒸酒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，级别的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)