

平城味道记忆(20)

一段如烟往事……

本报记者 牛瑞芳

在“平城味道记忆”系列报道《云中饭店繁华如梦》中，赵富平讲述了当年云中饭店的盛景，还介绍了云中饭店头灶厨师许登云，他曾是老大同厨界泰斗之一。此报道在“大同日报融媒”官方微信推送之后，一位名叫徐海翔的网友指出，“许登云”应为“徐登云”，他是徐家后人。一字之差，竟掀开了一段尘封许久的如烟往事。

徐海翔现工作在外地，在他的帮助下，记者辗转见到了居住于我市城北的徐登云长子徐勤富。现年73岁的徐勤富，精神矍铄、神采奕奕。采访中，徐勤富向记者展示了徐家家谱，徐海翔已是第12代。据徐勤富介绍，徐登云出生



徐登云用过的炒勺

于1910年，57岁离世。徐登云祖籍吕梁市孝义市，14岁时随母亲、舅舅来到大同，开始跟母亲的三姨夫李寿山学厨，李寿山是老大同名厨之一。徐登云勤奋好学，很快成长为可以独当一面的大厨，与姚继章、常艳茹等成为我市的一代名厨。徐勤富介绍说，徐登云曾就职于老大同著名的饭店兴华村、云中饭店。当年云中饭店开设的仅有的一次全羊席，就由徐登云负责操作。这些饭店关闭之后，1948年，徐登云到口泉谋生，在口泉沟一带开了一家小饭店以维持生计。1949年后，徐登云又回到大同市里，与朋友武庆良在原市一医院附近合伙开了一家饭店，名为庆记饭店。由于徐登云厨艺高超，饭店生意十分红火。1957年，公私合营后改名为人民饭店。当年，人民饭店给徐登云定的月工资为71.2元。“在那个年代，71.2元是很高的工资了。”徐勤富说。

采访中徐勤富对记者说，他的兄弟姐妹没有传承父亲的厨艺。他18岁参加工作后就离开了家，父亲的厨艺于他并没有真切的感受，只知道父亲的徒弟后来都是我市一些知名饭店的大厨，诸如湖南饭店的梅云、华严饭店的张庆祥等等。在他的记忆中，每年大年初三，家里的亲戚们都会来家里聚餐，父亲也

不用动手，都是他的徒弟们操持一切。

采访中徐勤富向记者展示了当年父亲用过的炒勺、锅铲、刀具等物件，记者的眼前也仿佛浮现出了当年一代名厨在灶间的风采。



大同人的冬至习俗

冬至，是我国农历中一个重要的节气，也是中华民族的一个传统节日。在饮食方面，冬至也有着独特的风俗习惯。如北方地区有冬至宰猪羊，吃饺子、馄饨的习俗，南方地区在这一天则有吃米团、长线面的习惯。那么，你知道过去大同人的冬至习俗吗？

据我市地方志记载，冬至在大同亦称亚岁或小年，传说是矿工“保护神”窑神爷的生日，所以这天也是各煤窑最隆重的节日，煤窑均歇窑三日。是日，窑神庙里灯火辉煌、香烟袅袅，窑工轮流在窑神前叩拜，祈求窑神保佑自己平安无恙。到天黑后，点燃旺火，各种玩意儿（社火）入场竞技，鼓匠、戏班对台开演。

除此之外，过去各私塾在冬至这天还有祭孔敬先生的仪式，商行布户在这一天也要祭祀财神。而且，过去在冬至的前三日，孩子们还会成群结队，喊着“新冬就年，窑伙拜年”的民谚，沿门挨户要块大炭，并将所集之炭放在各街的五道庙里。冬至这天，将三天所集之炭，在五道庙前垒一个大旺火，上供、敬牲，有的街道还会请鼓手吹打，一派节日景象。

在饮食方面，冬至这天，大同人家家户户都要买肉包饺子、祭祖先、亲友拜贺，略同过年，并有“冬至不吃肉，冻烂脚趾头”的民谚。而且这天，人们通常还要请女婿，女婿要拜丈人，俗称“拜冬”。
(锦华)



饺子馅的花样做法



猪肉酸菜馅

馅料：猪肉、酸菜、姜末、香油、鸡精、食用油、盐、酱油、葱末。

做法：酸菜用清水泡后捞出、剁碎，猪肉剁成馅，放入盆中，加少许清水搅打均匀；加适量酱油、葱姜末、香油、鸡精、食用油、盐，搅拌均匀；放入剁好的酸菜，拌匀即可。

蘑菇三鲜虾仁馅

馅料：虾仁、猪肉馅、杏鲍菇、香菇、黑木耳（已泡发）、胡萝卜、葱、鸡蛋（取蛋清用）、生抽、盐、蚝油、色拉油。

做法：虾仁中加入一个蛋清拌匀，放少量生抽、蚝油腌制15分钟；猪肉馅中也加一个蛋清拌匀；杏鲍菇、胡萝卜切

片，与黑木耳、香菇一起焯水1分钟，捞出沥干、剁碎，放入盆中，加葱末、色拉油拌匀；最后，加入虾仁、猪肉馅、生抽、盐、蚝油等拌匀。

猪肉豆角馅

馅料：豆角、猪肉、葱、姜、盐、花椒粉、料酒、蚝油、生抽、食用油、香油。

做法：豆角洗干净，葱姜切末；猪肉剁成馅放入盆中，加入料酒、葱姜末、花椒粉，用热油泼香；加蚝油、生抽、盐、香油，拌匀备用；锅中烧水，水开后加少许纯碱和食用油，放入豆角焯2分钟；焯好的豆角过凉水，捞出沥干水分切碎，放入肉馅盆中，搅拌均匀即可。

(一凡)

解读“云冈”酒

云冈黄酒：
冬季养生佳品

黄酒是许多人喜爱的饮品，尤其在冬季，适当饮用黄酒可活血祛寒、通经活络，有效抵御寒冷刺激。

黄酒在我国的种类很多，以地域分可分为南方黄酒、北方黄酒。大同黄酒属北方黄酒，以黍米为原料酿造而成。其中，由大同云冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒，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，产品无论是氨基酸含量还是口感，都堪称上乘。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。最主要的，云冈黄酒酒精含量较低，是名副其实的美味低度酒。

黄酒的饮用方法有多种，不同的饮用方法又有着不同的作用。例如，凉喝黄酒可消食化积，热喝黄酒则能祛寒祛湿。另外，如果在黄酒中放入姜片煮后饮用，还可预防感冒。黄酒的这种功能优势，也是其他酒类饮品所无法比拟的。现在正是寒冷冬季，不妨喝点云冈黄酒祛寒吧。
(一凡)

骆驼奶：
乳品市场受认可

近年来，在消费者多元化的消费需求下，乳品消费也逐渐细分，羊奶、骆驼奶、牦牛奶、马奶等小众乳品纷纷进入市场，牛奶不再是消费者的唯一选择。其中，骆驼奶就受到众多消费者喜爱，市场上骆驼奶品牌也越来越多。

骆驼奶是一种历史悠久的珍稀滋补品，在元代还被列入“八珍”。其含有大量人体所需的活性蛋白质、肽类、不饱和脂肪酸、氨基酸等，营养元素类型和含量都很丰富。

在众多骆驼奶品牌中，驼能生物科技有限公司作为最早从事骆驼奶生产的企业之一，坚持采用新疆哈密牧场经过有机产品认证的驼乳原奶，为消费者健康提供强大的营养保障。公司生产的“驼能”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加任何添加剂。而且，为了保证骆驼奶的品质，该公司还践行“绝不放弃每一桶好奶，也绝不纵容一滴劣奶”的理念，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，包括酸度、新鲜度、重金属超标、农药残留、三聚氰胺检测，以及微生物检测、蛋白质等营养指标检测和牛、羊乳掺入检测等。截止到目前，公司已通过ISO9001质量管理体系认证、高新技术企业认定、国家科技型中小企业认定，获得国家版权局颁发的8项著作版权证书，国家知识产权局颁发的10多项发明专利证书。
(广告信息)