

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,祈求窑神爷保佑自己平安无恙。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”的民谣,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”的民谣。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



冬至吃饺子是大同人的传统习俗,但现如今,大同人餐桌上的饺子已不再是单一的猪肉白菜馅饺子,不仅饺子的形状越来越多,饺子馅的品种也是越来越丰富。在此,就为大家分享几种饺子馅的做法。

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,加少许清水搅拌均匀;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。

菌菇三鲜虾仁馅

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。

黄酒在我国种类很多,以地域可分为南方黄酒、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,如果在黄酒中加入姜片煮后饮用,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)