

# 经典的老大同“八大件”(1)

如今,虽然老大同“八大件”已渐渐淡出了人们的日常饮食,许多年轻人甚至不知道它们的存在。但每到春节前,各家饭店推出的半成品中,老大同“八大件”依然会占据一席之地。因为对于大同人来说,只有餐桌上有几道“八大件”中的“硬菜”才叫过年,才能从这几道传统菜肴中感受到浓浓的年味儿。

## “八大件”的历史沿革

提起“八大件”,相信大多数90后、00后们都很陌生。即使对于一些上点年纪的大同人来说,“八大件”也已成为一种回忆了。

过去,老大同人形容吃得好,常会说“吃八大件”。而过年时吃的“硬菜”,也非“八大件”莫属。所谓“八大件”,其实是老大同一种具有浓厚民俗韵味的宴席,通常由扒肉条、黄焖鸡块、过油肉、熘肘子、扒羊肉、红烧鱼、黄焖丸子、八宝饭等八道菜品组合而成,并由八只大海碗盛放,故也称“八大碗”。

关于老大同“八大件”的由来,有餐

饮界人士推断最早源于清朝中期。当时,大同与京城商贸往来频繁,北京“八大碗”逐渐流传于大同坊间,成为人们宴客时的主要菜品。不过,老大同的“八大件”并未照搬北京“八大碗”的菜谱,还吸收了西北地区“八大碗”的一些菜品,如扒羊肉、扒牛肉等,并与大同当地特色菜肴相融,最终形成独具风味的老大同“八大件”。后来,随着时间的推移,老大同“八大件”的菜谱也发生着变化。到了上世纪80年代,老大同“八大件”基本上固定为扒肉条、黄焖鸡块、黄焖丸子、过油肉、熘肘子、扒羊肉、红烧

鱼、八宝饭等八道菜。上世纪90年代之后,随着粤菜、鲁菜、川菜等八大菜系在大同荟萃交融,以及人们饮食习惯的改变,以肉为主的老大同“八大件”在人们的日常饮食中渐行渐远,甚至被人们所淡忘。

不过,有幸的是,近年来,研究、发掘大同传统菜品已成为我市许多餐饮人的共识,越来越多的饭店开始着力打造大同传统美食,包括老大同“八大件”。我们也期望,今后老大同“八大件”能得到更好的传承,成为大同餐饮业的一个重要品牌。(王锦华)



正定“八大碗”

## “八大碗”的不同版本

“八大碗”在全国各地有多个版本,各地的饮食习惯、食材,也决定了“八大碗”在不同地区的做法和菜品千变万化,各有特点。

在全国各地的“八大碗”中,比较出名的有正定“八大碗”、北京“八大碗”、兰州“八大碗”等。其中,正定“八大碗”讲究荤素搭配,主要有方肉、酥肉、扣肘、肉丸子、海带、粉条、农家时令蔬菜、豆腐。北京“八大碗”包括三黄鸡、黄鱼、肘子、丸子、米粉肉、扣肉、松肉、排骨,兰州“八大碗”则有兰州糟肉、蒸酥肉、糖醋夹沙、蒸丸子、红烧肘子、梅菜扣肉、蒸排骨、八宝饭。

“八大碗”在过去大同人的生活中是很重要的美食,生诞寿辰、婚丧嫁娶等日子都少不了它。老大同“八大碗”的菜谱,也随着年代的不同而发生着变化。据我市厨师界传奇大师赵富平介绍,过去,大同大户人家年夜饭上的“八大碗”有烧猪肉(小烧肉)、酥牛肉、白羊肉(清蒸羊肉)、熘肘子、八宝饭、肉丝金针汤、肚丝(蒜苗)汤、黄焖鸡。但不论老大同“八大碗”的菜谱如何变化,烹饪技法基本是扒、焖、炖、蒸等,并严格按照程序制作。譬如扒肉条,后期上笼屉蒸就得两三个小时。由此制作的菜肴,工艺精良、肥而不腻、老幼皆宜。直到上世纪80年代,大同“八大碗”的菜谱基本固定为扒肉条、黄焖鸡块、黄焖丸子、过油肉、熘肘子、扒羊肉、红烧鱼、八宝饭等八道菜。

此外,我市一些县区也有风格不同的传统“八大碗”菜肴,如广灵“八大碗”包括丝子杂烩、焙肉、水烧肉、隔墙肉、清蒸丸、虎皮丸、焖羊肉、猪肘子等,独成一派。(一凡)

## “八大件”的根本要素

### 肥而不腻的扒肉条

扒肉条又叫小烧肉,是老大同“八大件”中最有名的一道菜。其以色泽红润、酥软可口、肥而不腻的特点,受到许多大同人的喜爱。

据老一辈厨师讲,扒肉条的上色方法十分特别,以前是在煮肉时放入葫芦条,利用其所含的糖分进行上色,后来改为用大同酒厂出的干榨黄酒上色。而且,后期还要上笼屉蒸两三个小时以上。由此制作出来的扒肉条,肥而不腻,色、香、味、形俱佳。

大同市餐饮饭店业协会曾发布了制作扒肉条的行业标准,要求成品菜应色泽红润、肥而不腻、鲜咸软糯、皱褶均匀。制作时,先将选好的带皮猪五花肉

切成12厘米见方、厚度为6厘米的块,刮去表皮毛渣并清洗干净,用凉水浸泡至表皮回软。之后,锅中加凉水,下入泡好的五花肉,加入葱15克、姜15克,大火煮开,再加入花椒12克、八角12克、大同干榨黄酒50克,开锅后慢火煮至七成熟时捞出沥干水分。锅中下入1500克炼好的猪板油,待油温升至180℃时放入沥干水分的五花肉,炸至枣红色捞出,放入煮肉时的原汤中浸泡至表皮回软起皱褶时捞出。泡好的五花肉改刀长12厘米、宽1.2厘米的厚片10条,在提前准备好的合菜碗中放上花椒0.3克、八角0.3克,将肉条整齐码入碗中,放上大葱0.5克、姜



0.5克,并倒入原汤至淹住肉条为标准。将肉条上笼蒸3个小时,至软烂后取出,沥出原汤,挑出葱、姜,扣入备好且已加热的汤盘中,再挑去花椒、大料。最后,将沥出的原汤倒入锅中,加15克淀粉勾芡成汁,淋入10克明油,浇在扣好的肉条上。(孟维鹏)



说到丸子,因其一般都被做成圆形,所以有象征着团圆、美满的美好寓意。

丸子的做法多样,有红烧丸子、黄

### 寓意美好的黄焖丸子

焖丸子、干炸丸子等,老大同“八大件”中一般为黄焖丸子。黄焖丸子的做法比较考究,选用上好的鲜猪肉馅,加胡椒面、鸡蛋、料酒、盐、味精、淀粉、葱姜水,顺时针搅拌均匀后腌制15分钟。油烧至温热,手取一些肉馅,从虎口处挤出直径三四厘米的丸子,入锅炸至金黄捞出。之后,将炸好的肉丸整齐地码

放到空碗里,加入用白开水、酱油、盐、味精调制的料汁,上笼蒸2个小时后取出扣盘,即可上桌。

黄焖丸子吃到嘴里松松软软的,香而不腻。再加上其含有的美好寓意,因此成为大同人十分喜爱的一道美食,是人们逢年过节时餐桌上必不可少的一道菜。(孟维鹏)

■广告

2023《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

