

云冈黄酒相约大同餐饮人(52)

# 从匠人到艺人 从厨师到名师

## ——访我市“衙门派”厨师传承人赵富平

本报记者 牛瑞芳



与赵富平结缘是在多年前的一次菜品品鉴会上,当时,先是被赵富平一口地道的大同方言所吸引,后来又听他讲老大同的饮食文化时感觉独树一帜、闻所未闻。直至2022年,因“平城味道记忆”栏目,才与赵富平再续前缘。在近一年的时间里,与赵富平多次交流才发现他是一个“宝藏”厨师,堪称我市厨界的“一代宗师”。

对赵富平的正式采访,是在立春后一个温暖的下午。65岁的赵富平精神矍铄,十分干练。与记者聊起他的厨师

生涯,虽然侃侃而谈,但又含蓄谦逊。

赵富平是我市为数不多的“衙门派”厨师传承人之一,其祖父赵云为大同府官厨,曾与其他厨师一同烹制过大同满汉全席;其父亲赵宝祥是1949年前大同规模最大的饭店“兴华村”的大厨,是老大同名厨之一。赵富平自小学艺,除了家庭对其耳濡目染的熏陶之外,他还师从我市著名厨师姚继章、常艳茹、武殿仕、张义等。由于家庭经济状况的原因,赵富平12岁时就开始在饭店当学徒。虽然他书读得不多,但谈吐不凡。他说,父亲对他影响至深,在他很小的时候,父亲就拿来《齐民要术》《随园食单》《红楼梦》等书籍让他读,并告诉他,刚读时不会懂,读多了就明白了。书读百遍,其义自现,学厨师亦是如此。

在父亲的言传身教和自己的勤学中,赵富平的厨艺日渐精湛。改革开放后,赵富平先后在丰益城、东海渔村、泰福楼、晋福楼、雁北宾馆等饭店当大厨。虽然当了大厨,但赵富平从未间断过学习。闲暇之时,他还去拜访我市一些在各个门类技术精湛的厨师,向他们学习请教。多年的潜心学艺,让赵富平对老大同官府菜、老大同传统精肴佳饌、举宴席制、老大同食俗文化知之甚丰、悟之至深,也让他掌握了3000多道菜品、点心的制作技艺,成为我市厨界名副其实的大师。

赵富平说,做厨师首先要品德好,

做每一道菜都要用心去做。做菜时把人格融入其中,才能从一个匠人成长为一个艺人,进而成为一个烹饪艺术家,把菜品当做艺术品去打磨。“炒菜要快,装盘要慢。”赵富平说,做菜要讲究细节,有的菜品装盘前要烫盘,盘子有了温度是保证菜品口感重要的一步;有的菜装盘时需要一筷子、一筷子地装,才能保证形状。“做菜要眼到、手到、心到,心要细、手要稳。”赵富平说,像官府菜中的蝴蝶海参,要用主料、辅料摆出栩栩如生的蝴蝶形状,成菜时“蝴蝶”浮于容器表面,全靠手上功夫,每一步都得精心雕琢。“厨艺永无止境,不断学习进步,最终成为文人,把文化注于其中,成为博大精深的饮食文化。”赵富平说。

在与赵富平的交谈中,让记者不禁想到《一代宗师》中的经典台词:见自己、见天地、见苍生。眼下,赵富平正在为弘扬老大同乃至中华饮食文化尽自己的一份心、一份力。



赵富平做的家宴

云中茶事

## 鉴别绿茶品质有方法



春茶,一般由越冬后茶树萌发的芽叶采制而成。对于许多爱喝茶的人来说,每年都会惦记那一口鲜爽的春茶。那么,春茶到底有什么魅力呢?

据我市一家茶庄的茶艺师介绍,茶树经过前一年冬天的休养生息,相比夏茶和秋茶,春茶的营养更丰富,维生素及氨基酸的含量较高。而且,春茶芽叶肥壮、色泽翠绿,滋味鲜爽、香气怡人。

说到春茶,绿茶自然是不能不提的。随着春茶上市的日子渐近,我们在挑选绿茶时,应当如何鉴别绿茶的品质呢?该茶艺师说,绿茶品质的鉴别,一般主要从形状、色泽、香气、滋味、茶汤、叶底几方面观察。其中,对绿茶形状的观察,应包括茶叶的粗细、长短、轻重、大小,以及茶叶的清洁程度、干湿程度等。虽然绿茶的形状因茶类不同而异,如龙井以扁而直、身骨细嫩者为上,毛峰以细长而尖端微弯曲者为上,但不论茶叶外形如何变化,都应以上述形状特点为前提。对绿茶色泽的观察,应包括茶色的深浅、鲜暗、均匀等。好的绿茶,色泽以深而鲜、润而均匀者为上。绿茶的香气随产地及茶类而异,但总体以高而清、纯而锐为上。绿茶的滋味,大多以甜而清爽、浓而醇厚者为上,滋味淡薄、苦涩、有刺激性的均非上品。对绿茶茶汤的鉴别,应观察茶汤色泽及有无游离物与沉淀物等,但不论哪种绿茶,均以清澈鲜明、汤色浓厚者为上。对绿茶叶底的鉴别,应观察叶底色泽及叶芽粗嫩等。好的绿茶,叶底均应以碧绿色、叶芽细嫩、叶片展开者为上。(一凡)

## 买纯驼奶很方便

近年来,乳品市场上新品不断,牛奶不再是消费者唯一选择。尤其是营养丰富的骆驼奶,在乳品市场上的需求量不断上升。

骆驼奶被称为“乳中珍品”“沙漠软白金”,一般特指双峰骆驼分泌的乳汁。这是一种历史悠久药食同源的珍稀滋补品,营养价值高于一般动物乳制品,含有10余种对人体有益的氨基酸,蛋白质含量与钙含量丰富。

以前,比起常见的牛奶,骆驼奶通常比较难买。这主要是因为骆驼的数量稀少,产奶量又很少。另外,高温灭菌处理方法不太适合骆驼奶,只能低温保存。过去技术有限,所以在牧区以外的地方就很难喝上骆驼奶。

不过,现在想喝纯正骆驼奶已不再困难。作为最早专注于骆驼奶生产的企业之一,驼能生物科技有限公司以“将健康营养的纯驼奶产品带入人们的日常生活”为宗旨,积极打造国内驼奶知名品牌。该公司与多年从事骆驼奶生产加工的正规大型企业合作,采用瞬时直喷低温高压杀菌技术生产纯正骆驼奶产品。截止到目前,该公司已通过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。而且,为了方便消费者购买,驼能生物科技有限公司不仅在多个电商平台开设自营旗舰店,并在北京、上海、广东、山西、江西、江苏等多个省市开设了300多家自营店和加盟店。其中,大同就有哦。(广告信息)

美食传说故事

## 剔尖:软滑筋道 别具一格

剔尖,又称拨鱼、剔拨股,是山西面食中极具代表性的一种。因口感软滑筋道,又容易消化,深受人们喜爱。虽然在山西,爱吃剔尖的以太原、榆次为最,但大同街面上的剔尖馆也有很多。

剔尖的制作方法简单,只要一根筷子、一只碗,就可做出。而且,白面、高粱面等都可以用来制作剔尖。做好的剔尖两端细长,中间部分稍宽厚,白细光滑,软而筋道,浇上西红柿卤或是炸酱卤、烩菜卤等,再配以调味料,吃起来十分可口。

关于剔尖的传说,据《传统面食》载,唐贞观年间,八百里秦川大旱,魏征荐绵

山高僧田善友祈雨,旱情得以改善。为此,李世民带领满朝文武赴绵山还愿,皇妹八姑亦随同前往,并拜五龙圣母为师,在绵山修行。一日,八姑为一患病老妪做饭时,将面和得有些稀软。眼看锅中水开,八姑急中生智,随手拿起一块木板,将软面团放于板上,用一根筷子试着往开水锅中拨。不料,竟拨出了一根根面条。煮熟盛碗,老妪吃后觉得十分可口,就问:“这叫什么?”八姑将“这”误听为“你”字,脱口说:“八姑。”老妪误听为“拨股”,从此就有了“拨股”面。

后来,人们将“用筷子拨出的面



条”还称为“剔拨股”。又因此面条呈两头尖,所以又称“剔尖”。榆次、祁县、太原等地人们则把和好的面置于大碗内,用筷子剔拨,面呈鱼肚形,所以又称“拨鱼”。(一凡)

解读“云冈”酒

## 大同人记忆中的“哆咪嗦”

在大同地区,关于“云冈”酒的故事很多。其中,“哆咪嗦”的故事,许多上年纪的大同人都耳熟能详。

上世纪六七十年代,大同市酒厂生产的“云冈”高粱白酒风行于大同及周边地区。因为一斤酒售价1.35元,与音乐简谱的“135”谐音,所以该酒也被人们称为“哆咪嗦”。

“云冈”高粱白酒物美价廉,而且当时散装高粱白酒是普通人家的寻常酒,人们

买酒多以塑料卡子来盛,有5斤装的、10斤装的。买回来备在家里,或日常小酌,或亲朋聚饮。有一位姓宋的女士,公爹是北京人,每年春节时,宋女士都会买瓶装的外地酒来孝敬公爹。而她自己的父亲酷爱“云冈”高粱白酒,因此,宋女士也会在过年时给父亲备10斤散装高粱白酒。一日,宋女士的公爹出于好奇,尝了一口高粱白酒,结果直说“好喝,好喝,这才是酒的味道”。听

说这酒叫“哆咪嗦”,从此,每年春节,老人总是嚷嚷着要大同的“哆咪嗦”。

为了留住老味道,大同云冈酒业有限责任公司以“135”命名了一款白酒。如今,“云冈135白酒”在市场上依然占有一席之地,许多人仍然经常到云冈酒业的自营店里买散装高粱白酒。在千差万别的酒香中,“哆咪嗦”始终是许多大同人心中美好的回忆。(一凡)