

## 时令味道③ 惊蛰

## 以梨入馔 构思精巧味道佳

本报记者 牛瑞芳

惊蛰，又名“启蛰”，是二十四节气中的第三个节气。惊蛰时节，春气萌动，大自然有了新的活力。所谓“春雷惊百虫”，指的就是惊蛰时节，春雷始鸣，惊醒蛰伏于地下越冬的蛰虫。

惊蛰节气，乍暖还寒，气候比较干燥，很容易就让人感到口干舌燥，因此在民间素有惊蛰吃梨的风俗习惯。采访中赵富平介绍了几道以梨入馔的菜，每一道都构思精巧，彰显“时令味道”，足见老大同饮食文化之博大精深。

老大同麻酱梨。梨切滚刀小块，菠菜、木耳余水后攥干、切段，酱肉切马牙丁（小丁）；将4种食材混合放入盆中，再在麻酱中加香油、酱油、盐和一点点白糖，搅开后倒入盆中拌匀即可。此菜咸甜适中，风味独特。

京糕拌梨丝。先将黄瓜、梨、京糕（山楂糕）切丝，再将黄瓜丝打底，之上铺梨丝，梨丝上撒京糕丝，浇桂花卤汁。此菜酸甜爽口。

这两道菜属凉菜，在老大同官府

菜的春季菜品中时常出现。

梨丝烹掐菜。何为掐菜？在老大同的菜谱中，掐菜就是绿豆芽。梨切筷头丝投入凉水中，捞出铺在盘底；绿豆芽掐头去尾，加葱丝、姜丝、辣椒丝短暂翻炒，加盐，勾薄芡，盛出放在梨丝上即可。此菜清爽脆嫩，风味极佳。赵富平介绍说，此菜看似简单，实则对火候要求极高。翻炒绿豆芽，既要断生又要清脆，全靠厨师对火候的把握。此菜要及时品食，过时无味。

拔丝梨和糖醋梨。梨去皮，切滚刀块，用白面拌匀，再用鸡蛋、粉面、白面调个糊；梨块蘸面糊后入油锅炸，炸至金黄捞出；入拔丝汁中即为拔丝梨，入糖醋汁中即为糖醋梨。这两道菜外脆里嫩，清甜美味。

炸梨球。梨去皮，切细丝（比筷头丝细），加白面、粉面、蛋清和少许白糖；将梨丝攥成球入油锅炸，炸至金黄捞出，浇桂花卤汁即可。此菜外脆里嫩，香气四溢。采访中赵富平介绍说，此菜有上百年的历史，因每一

道工序看似简单实则难度较大，后逐渐失传。



## 云中茶事

## 白牡丹这样泡才好喝

了解白茶的人都知道，白牡丹是白茶中的精品。不过，白牡丹虽然品质较高，但仍有不同的种类差别。尤其在冲泡时也要讲究方法，这样冲泡出来的白牡丹才更好喝。

据我市一家茶庄的茶艺师介绍，白牡丹是白茶中的上乘佳品，叶张肥嫩，叶态伸展，毫心肥壮，毫香浓显，滋味醇厚清甜，汤色杏黄明净。因其绿叶夹银白色毫心，形似花朵，冲泡后绿叶托着嫩芽，宛如蓓蕾初放，绚丽秀美，故得美名“白牡丹”。通常，白牡丹又分为茶王、特级、一级和二、三级。其中，白牡丹茶王条索肥嫩，毫心肥壮、银白、香味浓，色泽灰绿，滋味醇厚清甜，汤色杏黄透彻；特级白牡丹色泽灰绿，白毫显露，滋味清甜纯爽，汤色淡杏黄；一级白牡丹毫心银白显露，色泽灰绿或暗绿，香气清新，有毫香，滋味尚甜，汤色浅黄、较亮；二级白牡丹茶汤色泽偏黄，口感偏醇厚，毫香不明显；三级白牡丹则在外观和口感、香气方面都不如前面几级。

不过，该茶艺师说，无论是什么级别的白牡丹茶，想要茶汤细腻柔和、醇厚绵长，滋味丰富鲜活、层次多变，香气绵长、悠久，是要讲究冲泡方法的。其中，第一步就是要温杯，即在冲泡前把茶具冲洗一遍，以利于茶香散发。之后，洗茶时要用温度适中的开水，但冲泡时水温要高，并沿盖碗边缘缓缓注入，水流要低。注水后要即时出汤，不要浸泡，以免影响茶汤的口感。出汤后，盖碗的盖子可轻微打开，让茶叶接触氧气，这样茶汤更鲜美。（一凡）



## 美食传说故事

## 螺蛳粉：酸辣鲜爽 口味独特



有一种食物，喜欢的人对其百吃不厌，不喜欢的人则觉得其奇臭无比，这种食物便是螺蛳粉。螺蛳粉虽是柳州特产，但在大同，不仅超市里有各种品牌的

螺蛳粉，街面上还有许多经营螺蛳粉的小店。

螺蛳粉，是由软滑爽口的米粉，加上精选的木耳、青菜、酸笋、腐竹、花生等配料，再配以浓郁适度、品质上乘的螺蛳粉水调和而成，具有酸辣、鲜爽、烫的独特风味口感。有很多人觉得螺蛳粉的味道很难闻，不能接受。其实，这股异味是酸笋的味道，也是螺蛳粉的灵魂。而且，还有很多人觉得不辣的螺蛳粉也是没有灵魂的。除此之外，酥脆的油炸腐竹和花生米也是不可缺少的。

吃螺和米粉的历史在柳州传承已久，但螺蛳粉的出现时间大概在上世纪

70年代末到80年代初。关于螺蛳粉的起源，众说纷纭，其中流传较广的为：因为柳州人喜欢吃米粉和螺蛳，所以街头上很多摊点都是一边卖米粉，一边煮螺蛳。上世纪80年代初期的一天深夜，几个外地人来到一个米粉摊点吃饭，因当时煮米粉用的骨头汤已经没有了，只有一锅煮完螺蛳剩下的螺蛳汤。于是，摊主就把米粉放到螺蛳汤里煮，又加了点青菜、花生、腐竹等配菜。结果，几个外地人吃后大呼好吃。之后，摊主又逐步完善了其配料和制作方法，最终做成了现在的螺蛳粉。（一凡）

## 解读“云冈”酒

## 周保“无粮酿酒”受好评

上世纪50年代，因当时酿酒所用的粮食原料非常紧缺，为此国家号召“投入原粮要少，出酒率要高”。

周保是当时大同市酒厂的一名酿酒工人，为了响应国家号召，他整日琢磨，到了痴迷的程度。一天，他在发酵醪作业中，一个趔趄滑倒在发酵池中，身上沾满了发酵醪的控浆水。他从池中站起来，看了看脏兮兮的双手，下意识地闻了一下手后笑了。因为，他闻到了手上的污水有微微的酒香味。周保心想，这些以前一直被抛弃的发酵醪的控浆水中含有微量的酒成分，若把这些水收集起来再次蒸馏，一定可提高出酒率。

当周保将这一发现告知班组同事后，大家异常兴奋。于是，同事们齐心协力，收集控浆水，拌入待蒸馏醪中进行复蒸。结果，真的提高了出酒率，在没有增加原粮的情况下增加了当班产量。此情况一经证实，立即被推广到全厂各白酒班组，酒厂在没增加原料的情况下增加了酒的产量，为国家节约了粮食。同时，周保在工作中还仔细观察，发现蒸馏时甑锅周围用于密封的发酵醪也可以利用。于是，他又提出用黄泥封锅边口，将酒醪替换下来入锅蒸馏。这种办法再次节约了成本，减少了浪费。

此后，大同市酒厂节约原粮提高产量的方法，得到同行及相关领导的认可



重视，进而被宣传推广。为此，1959年，周保还出席了全国青年积极分子代表大会，并受到了国家领导人的接见。（一凡）

## 纯驼奶值得信赖

近年来，骆驼奶日渐走进人们的生活。而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。那么，你知道一凡纯正的“驼能”骆驼奶是怎样诞生的吗？

驼能生物科技有限公司生产的“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，“驼能”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。

除此之外，在生产过程中，60℃间接加热工艺和大功率蒸发器、750/28制粉塔的创新应用，也保证了更低温度、更短时间制粉，全力保障了“驼能”骆驼奶的活性营养成分。日前，经浙江中医药大学驼奶大健康产品研发中心检测，在从鲜驼奶到奶粉的整个加工过程中，被检批次的“驼能”骆驼奶的免疫球蛋白、乳过氧化物酶、溶菌酶等活性营养成分的保存率可以达到94%以上。

（广告信息）