

时令味道⑦立夏

几近消失的鸡蛋“神仙吃法”

本报记者 牛瑞芳

立夏,是二十四节气中的第七个节气,也是夏季的第一个节气。立夏后,日照增加,逐渐升温,雷雨增多。立夏还是标示万物进入生长旺季的一个重要节气,时至立夏,万物繁茂。

立夏时节,“绿树阴浓夏日长,楼台倒影入池塘”的景象只在南方呈现。对于大同而言,依旧处于“红紫斗芳菲”的暮春。

据有关资料显示,在立夏节气,许多地方都有吃“立夏蛋”的习俗。鸡蛋是人们常见的食材之一,吃法较多,蒸、煮、煎、炒样样皆可,袁枚的《随园食单》中就有蒸鸡蛋羹和煮茶叶蛋的描述。采访中我市厨界大师赵富平告诉记者,鸡蛋在老大同的菜单上有许多“神仙吃法”,现已鲜见。鸡蛋这种最普通的食材,在老大同厨师手中幻化成珍馐美味,可登大雅之堂,上各式宴席。

糖醋油包蛋。取1个鸡蛋打入勺子中,将勺子放入油锅中轻轻晃动,边晃边炸,炸至金黄捞出,如此重复操作10个鸡蛋。锅中熬糖醋汁,放入炸好的鸡蛋迅速

翻炒,淋明油,出锅装盘后再撒京糕丁、青豆。此菜黄、红、绿三色夺目,甜酸脆嫩,色味俱佳。

海米烧蛋脯。取鸡蛋5个打入容器中,加入两蛋壳水,打散。慢火蒸成偏老的鸡蛋糕,晾凉后切骨牌片。起锅烧油炆锅,加少量水、海米,烧片刻后加入鸡蛋糕,略微烧制,勾薄芡、淋明油,便可出锅。此菜口味咸鲜,又有一点回甜,软嫩可口,老少咸宜。

凤眼蛋。将鸡蛋煮熟,剥皮,从中间切开,取出蛋黄,蛋白形成小窝。猪肉馅加调料、粉面拌匀,团成小丸子放入蛋白中,上笼蒸约15分钟。用鸡汤勾兑成汁,浇在蒸熟的蛋白上。之后是点睛之笔——在肉丸子处放一粒枸杞,形成真正的“凤眼”。此菜形神兼备,咸鲜中带有酱香味,风味独特,口感甚佳。

焗黄菜。黄菜即为鸡蛋。取4个鸡蛋打入碗中,加少许淀粉、盐、糖打散,泡软的海米切成细小颗粒。打散的鸡蛋倒入锅中,边炒边将鸡蛋弄成圆饼状后倒入盘中,

撒入海米颗粒即可。此菜虽然看似简单,但对烹饪技术要求极高,淀粉、盐、糖的配比全凭厨师感觉,火候把握更为严格,既要熟又要不老。此菜软、滑、嫩,还带有海米的芳香。赵富平介绍说,民间席、六六席、四四席都有此菜。在上世纪90年代,我市个别饭店的菜单上还有此菜,现如今几近消失。

鸡蛋也可拔丝?老大同的“讲究菜”中竟然有一道拔丝黄菜(鸡蛋)。赵富平说,此菜制作较为繁复。取3个鸡蛋打入碗中,加3两粉面打散。锅中抹油,倒入蛋液,慢火摊一个约0.5厘米厚的蛋饼。将蛋饼切象眼块,调制“喇嘛糊”,将蛋块裹糊,入油锅炸至金黄捞出。熬好拔丝汁加芝麻,再放入炸好的蛋块,迅速翻炒出锅即可。此菜甜酸脆嫩,十分爽口。何为“喇嘛糊”?赵富平介绍说,用鸡蛋、粉面、白面按比例调制的糊即为“喇嘛糊”,因颜色较黄而得名。

老大同饮食文化着实别具意趣,令人叹服。



马兵月饼柳港园店“五一”开门迎客

5月1日,马兵月饼柳港园店盛大启幕。这家经营老大同传统月饼、糕点的老字号正在逐步升级——“马兵月饼”,不只有月饼。

马兵月饼柳港园店是“马兵月饼”时尚店,营业面积近200平方米。主要经营月饼、饼类、干点、小西点、生日蛋糕、面包等九大类上百个品种。

“马兵月饼”始创于1999年,20多年来始终恪守“质量第一”“做良心买卖”的经营之道。“口碑比利润更重要”

更是“马兵月饼”多年来坚守的初心。为了保障产品质量,“马兵月饼”开设自己的油坊,选用出油率低但香气浓、色泽亮的本地胡麻籽榨油;葡萄干、核桃仁、白糖等辅料,都由专人严格把关;上好的冰糖、优质的蜂蜜、新西兰奶粉等,也都是“马兵月饼”产品备受青睐的保障。2022年8月,马兵食品有限公司正式投产。公司占地约4000平方米,生产车间约3000平方米,共有两条生产线。至此,“马兵月饼”从当年只有5平



方米的小铺子走上了专业化、品牌化道路。如今,“马兵月饼”不只有月饼、糖三角、锅盔,还包括传统糕点、西点、面包等上百个品种。(牛瑞芳)

云中茶事

挑选安吉白茶有方法

生活中,有不少人误以为安吉白茶属于白茶类。那么,安吉白茶和白茶有什么区别,如何挑选安吉白茶呢?

采访中记者了解到,安吉白茶之所以称为白茶,主要是因为茶芽嫩叶全为玉白色和白色的缘故。而且,安吉白茶的茶树产“白茶”时间很短,通常仅一个月左右。一般来说,在清明前萌发的嫩芽为白色;在谷雨前色渐淡,多数呈玉白色;谷雨后至夏至前,逐渐转为白绿相间的花叶;夏至后,芽叶恢复为全绿,与一般绿茶无异。六大茶类之一的白茶,则因成品茶多为芽头,满披白毫,如银似雪而得名。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,挑选安吉白茶可以从干茶色泽和汤色来辨别优劣。优质安吉白茶干茶芽叶匀整,毫多而肥壮,色泽鲜亮而有光泽,嫩香持久。冲泡后,汤色杏黄或杏绿,清澈明亮,芽叶明显可辨,叶白脉绿。品饮后,鲜爽甘醇,几乎没有苦涩味,并且唇齿间长久留有香气。

(一凡)

紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

地址:东信茶叶街926号

电话:13513524658

大同美食

凉粉:滑嫩爽口 风味独特

大同凉粉是以土豆淀粉为原料制作而成的,做好的凉粉清亮、滑嫩、爽口。

大同的凉粉店很多,较有代表性的有玉兰凉粉、顺意凉粉、春叶凉粉、萍萍凉粉等。虽然大同凉粉都是主要用盐汤、酱油、辣椒油、醋、香油、味精、葱花进行调味,再配以香菜、豆腐干等,但各家的风味不同。其中,春叶凉粉筋道、爽滑,里面还配有油炸小花生米,葱花

也都是用油炆过的。吃起来不仅清爽,更是满口留香。顺意凉粉晶莹剔透、柔而筋道,辣椒油不辣但很香,再佐以其他食材,食之醇香爽口、回味无穷。

当然,大同凉粉中最为有名的还是浑源凉粉。浑源凉粉配料十分讲究,除醋、蒜水、葱花、黄瓜、香菜等外,还配有莲花豆、豆腐干和辣椒油等。而且,浑源凉粉的辣椒油是按独特配方制作成



的,有清而不腻、辣而不涩、香而纯正的特点。浑源凉粉中有许多知名品牌,如恒宗凉粉、小媳妇凉粉、大喜凉粉、三合义凉粉等,浑源凉粉制作技艺还被列入山西省非物质文化遗产名录。

(锦华)

■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

君宴金厨 幸福味道 粤厨知道
品味粤菜 品味人生
品正宗粤菜 享天下美食
君宴金厨~款待你心中最重要的人!
订餐电话:0352-2090000 2096666
地址:大同市平城区同泉路五岔路口

大同市餐饮饭店业协会
DATONGSHICANYINFANDIANYEXIEHUI
弘扬古都美食文化
创建中国美食之都

好厨房 食味鲜
云尚 萱
经营地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内
电话:0352-8281890

Andbaby 安恩贝 国际月子中心
母婴 高端品牌
品质值得信赖
地址:大同市平城区云冈路五岔路口
电话:0352-2102222 2100123