

探寻大同饮食老字号之八

“孙记包子”：非遗美食 百年传承

本报记者 王锦华

作为一家以中式快餐为主的餐饮企业，“孙记包子”在大同可以说是家喻户晓。“孙记包子”经营的品种十分丰富，除了猪肉大葱包、地皮菜素包、猪肉韭菜包、玫瑰豆沙包、羊肉胡萝卜包、奶黄包、熏肉包等外，还有精美凉菜、鲜香热菜、营养粥品。其中，味道醇香、风味独特的熏肉包还是大同市非物质文化遗产。

采访中记者了解到，孙记熏肉包子的制作技艺传承至今已有数百年的历史。早在北宋末年，孙家祖上孙九鼎即自创出包子馅料秘制配方，并将其整理成册，世代相传。民国时期，孙九鼎第二十世孙孙祥在朔县的包子铺当馅料师傅时，结合自己多年的经验，对祖传馅料配方加以改进，研制出更美味的馅料配方。而且，他还经常将包子和酱肉挑到雁门关外的驿站卖给商队。因其包子味美，被人们称为“包子祥”，他也成为“孙记包子”实际意义上的创始人。20世纪60年代中期，孙祥将自己制作馅料的技法传于其子孙志成。作为“孙记包子”的第二代传承人，孙志成在潜心钻研家传配方的基础上又对其进行了改良。他还于20世纪80年代初在朔县大车店开设了“孙记包子铺”，做起卖包子的小生意，为“孙记包子”品牌的创立奠定了基础。此后，孙志成之子、“孙记包子”的第三代传承人孙长富又不断改进

熏制工艺，并添加多味滋补中药，逐步形成了如今的孙记熏肉包。

记者在采访中了解到，孙记熏肉包的制作方法严谨考究。首先要精选带皮猪前腿肉和上好带皮五花肉，并选取有肥有瘦的部分制作馅料，以保证极佳的口感。之后，将生肉入味煮熟。熏制时则采用加热茶叶和白糖的方式，使熏肉不仅色泽鲜艳，还有了茶叶的清香和焦糖的香味儿。肉熏好以后，切成小丁，放入调料拌匀。做好的熏肉馅料，瘦肉口感似肉松，肥肉粒粒饱满而不腻，肉鲜味美，熏香四溢，口感有嚼劲不掉渣，爽口不黏牙。此外，包子包好后，还要形似鸭梨，四周弧形饱满，底部圆润，手提褶皱均匀，不少于20个褶。

1993年，孙长富在大同市东风里开设“孙记包子”饭店。在经营中，孙长富严守“立业先立德，做事先做人”的祖训，始终遵循传统技法，严禁以次充好，坚持真材实料。2003年，“孙记包子”被中国烹饪协会评为“中华餐饮名店”。2008年1月，山西孙记包子餐饮有限责任公司成立。2013年，孙记熏肉包被评为“山西十大特色主食”。2014年，孙记熏肉包在中国面食大会上荣获“中国特色包子”称号，“孙记包子”被评为“中国特色包子名店”。2019年，山西省商务厅认定山西孙记包子餐饮有限责任

公司（注册商标：孙记包子）为“三晋老字号”。2020年，“孙记包子”荣获世界面食大会“最具创新奖”，并被评为“山西省面食最具影响力品牌”。2023年，孙记熏肉包子制作技艺入选大同市非物质文化遗产名录。

采访中记者了解到，“孙记包子”的传承人在传承传统技艺的同时也不断发展创新。如今，“孙记包子”已推出10余种包子品类，并以选料讲究、制作精细、口味独特而深受顾客的喜爱。2021年，“孙记包子”还对非遗产品研发厨房进行改造，升级为黄花系列产品专项研发厨房，研发出黄花酱肉包、鲜黄花包、黄花凉粉、黄花奶酪包等黄花系列产品，现已上市销售并取得了很好的经济和社会效益。此外，该公司还在云州区黄花产业基地新建山西美膳食品公司。该项目建成后，主要生产预制菜制品、肉类热加工、团餐热加工、面点制品、预包装食品等五大类产品，并计划用5年时间建成集原材料采集、半成品生产、食品深加工、冷链物流于一体的中央厨房。除此之外，该公司还成立了非遗保护和研发部，负责非遗文化的宣传和推广工作。采访中该公司有关负责人说，作为山西省首批三晋老字号企业，他们会自觉担负起弘扬山西传统饮食文化的重任，不断创新，弘扬振兴晋菜文化。



孙记熏肉包



鲜黄花包



黄花凉粉

厨房趣事

大白馒头出笼记

说来惭愧，有着几十年“煮妇”龄的我，就是不会蒸馒头。

不甘心啊！既然身为“煮妇”，就要对得起这个名头。于是，我先打电话请教了亲朋好友中的厨房“大咖”，动手前又在网上温习了一遍“手工纯碱馒头的做法”，自觉成竹在胸、信心满满。怎奈蒸馒头不是将步骤烂熟于心就能成功的，第一次蒸，砸了；不灰心，第二次；不泄气，第三次……这中间的狼狈不提也罢，教训不妨和大家分享一下：第一次，我喊上老公壮胆子，两人商量着蒸。可笑的是，同一块面团，我俩居然先看觉得碱大，再看又觉得碱小，犹豫不决，举棋不定。一个不会蒸的人与一个从未蒸过

的人切磋，两人两头雾水。蒸馒头不是力气活，不是人多力量大就能干好的。蒸馒头技术含量高，“绝知此事要躬行”，只能自己边摸索边尝试了。

在屡屡受挫中，最重要的是自己不能打退堂鼓，也不能被别人敲的边鼓所动摇。女儿揶揄我：“老妈，您就别和好好的白面过不去啦，不要祸害它了。”老公则说：“别费劲啦，买上吃，多省事。”是老公体谅我？非也。他是怕我给他分摊馒头吃。打小吟诵“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”，我见不得半点浪费，哪怕蒸出来的馒头硬得像石头、黄得赛鸭梨，都要一消灭它们，老公是担心他的胃受摧残。

顶着压力，不顾调侃，我在蒸馒头的路

上百折不挠，不断反思，不停琢磨。天下的事，但凡到了如痴如醉的境界，离成功也就不远了。终于，又白又暄腾的馒头出笼了。揭开笼盖，氤氲的蒸气中混合着似有若无的碱味和淡淡的面香味，白白的馒头让人打心眼儿里爱。接下来，要冲刺的目标是美食家东坡先生盛赞的“炊裂十字琼肌香”的开花馒头。

以前别人蒸馒头的经验咱驾驭不了，现在咱说出的就是经验之谈，满满的成就感。

女儿认为我有点翘尾巴了，正色道：“老妈，您别嘚瑟了，但凡大厨都是低调的。”嘘，不说了，蒸馒头去，咱用“作品”说话。

（朱银芳）

我家厨房

肉末酱茄子



肉末酱茄子是一道以茄子和猪肉为主要食材制作而成的家常菜，也是笔者经常做的一道菜，因为它特别下饭。

食材：猪肉、茄子、红椒、葱、姜、蒜、黄豆酱、生抽、老抽。

做法：茄子切段后放入锅中蒸熟，取出晾凉备用。肥瘦相间的猪肉剁成肉末，尽量自己剁，因为机器打出来的肉质不筋道。剁好的肉末放入碗中，加适量生抽、老抽、鸡精，搅

拌均匀，腌制10分钟左右。锅中热油，放入肉末，加料酒去腥，喷少许陈醋提香，翻炒。炒好后，将肉末铲出备用。锅中继续热油，将葱、姜、蒜炒香，放入茄条、红椒翻炒，加老抽、黄豆酱、糖，并倒入少量水，焖煮大约15分钟。之后，放入肉末翻炒。如果拌米饭，可以加入一点淀粉水勾一下芡。最后，加盐，快速翻炒均匀，大火收汁，即可出锅。

（孟维鹏）

云中茶事

泡茶细节要注意

众所周知，不同的茶器和水质对茶汤的口感影响很大。其实，除了这两者外，还有许多因素也会影响茶汤的口感。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍，茶叶冲泡时的水温、茶叶浸泡的时间，以及投茶量等都会影响到茶汤的口感。如有的人不论泡什么茶都用沸水，其实并不是所有的茶叶都适合用沸水冲泡，像一些由娇嫩芽头制成的茶叶，过高的水温反而会导致其产生苦涩味。还有的人出汤慢，使得茶叶中的茶多酚、芳香物质等发生氧化，从而降低茶汤的色、香、味。因此，在冲泡过程中应注意出汤时间。

紫玄和茶庄的茶艺师还提醒说，每个人都有自己的泡茶习惯，久而久之，很容易忽视掉一些细节。如有的人泡茶时经常一次性煮许多水，等到下一泡时水温不够，于是继续加热。这样会使水中的铁、钙类物质不断增加，从而与茶多酚反应，破坏茶叶的香气。还有的人不喜欢温杯烫壶，其实温杯烫壶除了可清洗茶具外，也有助于提高水温，更好地激发茶香。因此，在冲泡茶叶时也要注意这些细节问题，以便能泡出更好的味道。

（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