

“面”见大同

“大雅”烧麦（下）

本报记者 牛瑞芳

说到大同烧麦,就不能不说百花烧麦。百花烧麦,有历史、有故事、有颜值且味道绝佳,是大同烧麦的“天花板”。

百花烧麦传说故事中最有据可考的当是“慈禧太后与凤临阁”的版本:1900年,慈禧太后偕光绪皇帝来到大同,当地官员命凤临阁的大厨制作御膳。凤临阁厨师精心制作了9笼不同口味和形状的烧麦,馅为鸡、鸭、鱼、虾等9种肉馅,烧麦上端捏成牡丹、荷花、芍药、秋菊等9种花形,馅内还浇以相应花形的果汁。慈禧太后尝后赞不绝口,内心也极为欣慰,赞其为百花烧麦,大同烧麦也由此得名百花烧麦。从此,凤临阁百花烧麦有了“天下第一笼”的美誉。

2011年,百年老店凤临阁复兴重张,百花烧麦重新回到大众视野,并成为我市文化旅游推广中的美食形象大使。凤临阁百花烧麦皮薄似玉,肉馅鲜嫩,玲珑剔透。咬开外皮的时候,油汁从肉馅慢慢渗出,和着面皮在口中一起细嚼,鲜而不腻的软糯口感令人百吃不厌。再蘸上老陈醋,更是别有一番滋味。一时间,凤临阁百花烧麦成了外地游客必品的美食之一。当时的经营者为了更好地保护、传承和弘扬大同美食文化,还将百花烧麦成功申报为大同市非物质文化遗产。采访中我市一家老字号的大厨对

记者说,随着百花烧麦的知名度越来越高,我市一些饭店创新地将蔬菜、水果汁和入面中,使得烧麦有了各种鲜艳的颜色,并在营销中称这类烧麦为“百花烧麦”。“这种创新烧麦虽然很好,但误导了外地游客,百花烧麦指的是花形而不是色泽。”这位大厨不无担忧地说。

作为大同的美食名片,我市许多饭店都有烧麦。各家的烧麦虽然一脉相传却各有千秋,有的甚至创新发展,独具匠心。凤临阁·味庄除了拿手的百花烧麦外,还有每年秋季推出的蟹粉百花烧麦。该店的蟹粉百花烧麦所用的蟹粉都是手工拆制,馅料制作时严格按照“蟹五肉五”的规格。蟹粉百花烧麦是烧麦中的极品,轻咬一口,鹅黄溶浆,汤腴味正。轻轻咀嚼,汤汁四溢,蟹味浓郁,味道鲜美,满口的蟹香萦绕舌尖久久不散,美不胜收。此外,该店在我市首创的菜烧麦也别具风味。将特殊处理过的蔬菜作为烧麦馅料,不加其他辅料。菜烧麦色泽翠绿,口味清淡,鲜嫩爽口。红旗皇城一号酒店的传统猪肉烧麦、羊肉烧麦颇为讲究,猪肉必须是“六瘦四肥”的,羊肉必须是羊腿肉,且要“七瘦三肥”的;烧麦馅必须手工切成,颗粒状的肉馅吃起来口感不油腻;烧麦皮必须是手工捣的,且烧麦必须是现拌馅、现包、现蒸的才能上桌。现蒸的烧麦端上

桌,掀开笼盖,腾腾热气笼罩着雪白晶莹的烧麦,隐约还能看到馅料中绿色的葱花。在大同,好吃的烧麦不胜枚举,如“福兴斋”“得月楼”“花园”“昆仑”……

近年来,黄花成了古都大同的另一张

城市名片,极具创新精神的大同餐饮人很快将黄花“植入”到烧麦中,黄花馅烧麦成了众多饭店的新品。更有甚者,将黄花烧麦做成了预制菜品,让大同烧麦走出大同,走向全国。



推荐

被树挡住的烤肉店别有特色

一个有特色的名字总是会让人印象深刻,记者最初知道这家“被树挡住的烤肉店”,还是在网络上。没想到时隔几年后,这家店竟已开成了连锁店。

这家店名别具风格的烤肉店,最早的店在武汉。原本就是一家普普通通的烤肉店,而且经营得不是很理想。究其原因,是因为店门口有一棵很大的树,把门面挡住了很多,不容易被人看到。后来,年轻的90后店主索性将店铺的名字改成了“被树挡住的烤肉店”,店铺整体的颜色也改成了绿色,瞬间变成了整条街上“最靓的仔”。自此,许多人前来打卡拍照,生意也是越来越好。

记者在采访中看到,店内的环境不是很惊艳,中规中矩的,但在软装上有许多比较有意思的标语。餐品的品质和味道都不错,我们平时常吃的牛、羊、猪肉等,无论是生烤的还是腌制过的品



质都很好。比较推荐的是他家的凤梨,不仅生吃好吃,烤后也是非常美味。另外,店内的鸡爪辣辣的,也很有特色。

接地气的店名和充满烟火气的环境,值得你去感受一下。(孟维鹏)

值得“二刷”的大排档

日前,记者在无意中发现了一家名为“鼎鼎兴香港大排档”的店。该店无论是装修风格,还是店内放的音乐,每一个细节都充满了浓浓的港风,特别适合闺蜜小聚或是情侣约会。

记者在采访中了解到,这里的厨师来自广东,菜品味道也令人称赞。其中,爆浆七味盐炸豆腐外酥里嫩,咬一口真的会爆浆,像流心的口感,超级丝滑。嗜者海鲜蚝仔烙,鸡蛋饼包裹着蛤蜊、鱿鱼、扇贝、蚝,表层酥酥脆脆的,一口下去,口感丰富。尤其是再配上酸酸甜甜的酱汁,让人吃得十分满足。

腊味煲仔饭是必点的菜品,端上来还在“吱啦啦”地响。米粒干香有嚼劲,锅底还有锅巴,口感和味道都特别好。一道极致的炒牛河,能看出一个厨师对火候的掌控,油多就腻,油少就焦。这里的干炒牛河,河粉筋道、牛柳软嫩,火候

适中、盘底无油,而且每根河粉上都“色”“味”均匀。可以说,地道干炒牛河的标准这里都达到了。另外,豉汁蒸凤爪包裹着黏稠的酱汁,酥香软烂,一吮即脱骨,也很值得一尝。

当然,这里的菜品还有很多,其他菜品日后有机会再去品尝。总之,该店整体不错,可以“二刷”。(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

君宴·精品粤菜 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~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258号

大同市餐饮饭店业协会
弘扬古都大同餐饮文化
续写国际美食之都传奇

云尚萱 Yun Shang Xuan
好厨房 食味鲜
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