

时令寻味道 发酵的“故事”

本报记者 杜一博



“春雨惊春清谷天，夏满芒夏暑相连；秋处露秋寒霜降，冬雪雪冬小大寒”。在吟唱中走过一年四季，展现的是中国式浪漫。二十四节气在不经意间散发着古老的文化魅力，传承两千多年的节气里有着多少耐人寻味的故事，春播夏长秋收冬藏，在季节交替中提醒人们遵循自然之道，而食物的秘密就藏在日月交替之间。

处暑味道

时令轮回，寻味四季。立秋、处暑、白露……作为清凉夏都大同在一两场秋雨后，你会突然发现：夏天，就这么没了。秋风送爽，凉意渐浓，空气中似乎开始弥漫着醉人的香气。

记得小时候，每到这个时间段，奶奶都会找“压菜石头”，“压菜石头”是那个年代每个家庭主妇腌菜的致胜“宝贝”。石头要光滑，分量要重，还不能太大……找到“宝贝”之后就是洗缸，五六个颜色各异大小不一的缸洗干净放到院子里晒干封好。接下来的日子，就是去市面上选菜，茄子、黄瓜、豆角、大白菜、白萝卜、胡萝卜、大松根、雪里蕻不一而足，盐、味精、香油、花椒、五香粉、辣椒面也要准备齐全。

于是秋分、寒露时节就会看到爷爷就着松根丝下酒，叔叔拿腌豆角下个馒头……全家人都期盼着哪天吃顿羊油窝儿菜、肉末雪里蕻，或是酸菜馅饺子，而这样的期盼总会在不经意的某天得到满足，且这样的满足会陪伴我们走过漫漫凛冬，一直到来年春暖花开。

大同日报融媒微信公众号“时令味道”专题的第14期《压韭茄子、腌黄瓜，这是大同处暑节气的独特味道》承载了好多人对“老大同”的回忆。处暑，“处”的本意是“止息”“停留”的意思，时至处暑，意味着酷热难熬的天气即将结束。避暑胜地大同，在处暑节气已能明显感受到秋天的凉爽之意，本地新鲜蔬菜接近尾声，家里的巧妇们开始忙碌，将新鲜蔬菜腌制成长



腌咸菜



凉拌苦菜



炸春卷



熬羊肉

令美食。一方水土养一方人，作为大同人不知哪种腌菜会是你的心头好？

无论是哪一种腌制的蔬菜，都有一个共同点，它们都具有一种芳香浓郁的地方风味。通过“时令味道”我们知道老大同人立春俗语“炒货菜、盖盖物、戴枕头”是啥意思；尝到了老大同“立夏蛋”的神仙吃法；小满的苦菜沤酸汤是个啥滋味，还有大暑遇见六月六，大同人要吃西葫芦熬羊肉……借本地时令食物，绘成海报，用美食记录时间，不负年华不负“食”光。让有文化内涵的时令美食咀嚼出人生百味。希望您在大同日报融媒微信公众号“时令味道”专题与我们留言互动，分享您的时令美食，与我们一起寻找大同的美食文化密码，共同讲述大同的时令味道。



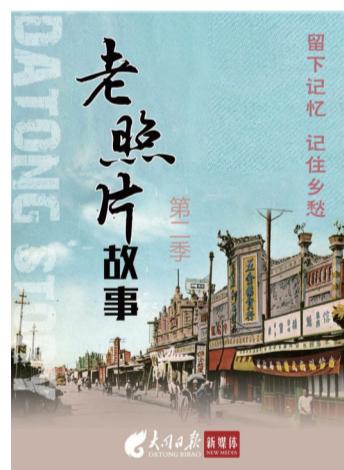
【视频号】



大同日报融媒 视频号上线



【老照片故事】



我妈是老大同大庙 角索轿坊家的姑娘

王建英最佩服她的母亲。母亲勤俭、睿智、大度、刚强，浑身上下透着大户人家的气度。索轿坊（租赁轿子的地方）老大同人都知道，非常有名。母亲虽然只有一只手，但是位“钢骨”女人，做任何事情从不输别人。王建英现在已是年逾花甲，母亲的教诲始终牢记着。

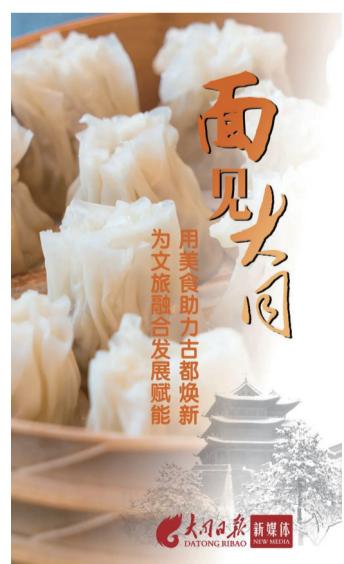
【飞鸟翔集】



兔兔那么可爱 哎？怎么是只鸟

长耳鸮头顶上有一对毛茸茸的“长耳朵”，酷似兔耳。实际上，那不是它的听觉器官，而是它的耳羽。其耳羽用来向同类传递信息。它的耳朵位于耳羽基部。研究发现，长耳鸮的两只耳朵耳孔位置、形状等有所不同。不对称结构使得长耳鸮拥有敏锐的听力，而且能够更准确地定位声音来源。

【面见大同】



百花烧麦算不算大 同烧麦的“天花板”

百花烧麦，有历史、有故事、有颜值且味道绝佳。传说故事中最有据可考的当属“慈禧太后与凤临阁”的版本：1900年，慈禧太后携光绪皇帝来到大同，当地官员命凤临阁的大厨制作御膳……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。

本周上榜

大同日报融媒·微信号



- 12个最适合闲逛的城市，大同上榜
- 以文创“破圈”！这个暑期，属于大同的文化IP火了
- 真便捷！公交IC卡在线充值、在线年审
- 22条！让大同市民看病更顺畅更舒心
- 万家寨引黄北干支线工程在大同左云县开工
- 注意！山西全面禁止采购、销售和使用
- 山西下半年自考报名开始，截止到8月31日18时

大同日报·抖音号



- 月饼不能这么卖！遏制“天价”月饼，大同市市场监管局发布提醒告诫书
- “大同老字号”如何认定？规范标准来了
- 大同摇滚马拉松，今日（8月28日）上午10点，开始报名