

“面”见大同

“非凡”包子(上)

本报记者 牛瑞芳

包子，是我国南北皆有的一种面食，大同自然也不例外。包子在大同虽然是一种寻常面食，但在大同美食族群中又非凡桃俗李之辈。大同的包子可雅可俗：“雅”可登大雅之堂，是美食赛事的必答题，抑或是大饭店里的招牌美食；“俗”可进入百姓厨房，由掌勺者随意发挥，制成美食，走上餐桌。本期“‘面’见大同”，请厨界大师赵富平讲述老大同包子的高光时刻。

采访中赵富平先讲了一个关于包子的故事：慈禧太后来大同时，大同一位齐姓厨师进献给慈禧太后一款“9褶包子、燕窝汤”的早点，慈禧太后吃后赞不绝口。赵富平介绍说，包子的最高境界是“24个鲫鱼嘴”，即一个包子要有24个褶儿，褶儿与褶儿之间要像鲫鱼嘴的形状，整齐、均匀、细致。齐厨师的包子为何是9褶



呢？9褶寓意“九五至尊”，进献给太后、皇帝的一定要是9褶包子。此外，9褶包子个头很小，捏9褶也很考验厨师的手艺。包子的褶子要捏成瓦楞形，形状饱满立体，馅料为软馅，生时、熟时形状无异。此后，齐厨师在大同厨界及坊间名声大噪，其后人也成了大同民活儿厨师最具代表性的派别之一。

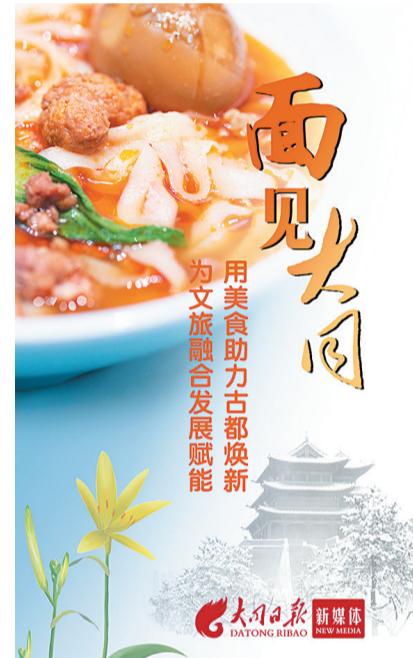
赵富平介绍说，老大同的包子有肉包、素包、豆包、澄沙包、水晶包、糖包、肉丁包等。肉包以猪肉、牛肉、羊肉馅为主，素包各家有各家的配方。水晶包、澄沙包在讲究的馆子里才能吃到，肉丁包、糖包则只在寻常人家里方可见到。水晶包、澄沙包现已失传，鲜能见到。

水晶馅是将猪板油撕去筋膜，切成小块，加入苜蓿（桂花）、玫瑰、白糖，并按比例加入白面拌匀，然后再加入麻仁（芝麻仁）、瓜仁（瓜子仁）、桃仁、青丝、红丝拌匀。猪板油不余不烫，就是生拌，且边拌边擦。水晶馅中的猪板油遇热便会融化，馅料中看不到猪油，却可使馅料非常滋润，吃起来香甜可口，十分美味。

澄沙馅制作过程复杂，与做普通豆沙馅所用食材大致相同。将红豆或豇豆等浸泡、焖至软烂，豆沙馅是将焖熟的红豆加入糖捣成泥即可，澄沙馅则要将豆皮“澄”出后捣成泥，加入苜蓿（桂花）、玫瑰、糖拌匀，之后再加入少量水晶馅才算完成。澄沙馅十分细腻，

口感香甜绵密。

老大同肉丁包现已不多见，其馅料的主要食材是五花肉。将五花肉切成小丁后进行炒制，炒时要放入调料且味要略重。炒好的肉丁可与多种菜搭配，诸如韭菜、酸菜、地皮菜、干葫芦条或是新鲜葫芦，根据不同季节选取不同食材。



赵富平介绍说，老大同的包子形状亦各不相同。肉包是24个褶儿的圆形，素包通常是麦穗形，豆包要包长条形，水晶包要包成元宝状，澄沙包呈椭圆形，糖包则是三角形。饭店里上包子时摆盘也有讲究，要摆成“莜麦棱”，即将若干包子巧妙地摆成莜麦麦穗的形状。



推荐

从小吃到大的街头小吃

不论在哪个城市，我们总能在街头巷尾看到小吃摊，各式各样的特色美食备受人们喜爱。大同街头自然也不例外，许多小吃甚至是很多人从小吃到大的美食。

振兴街炸土豆片

这家小摊的炸土豆片，相信是许多人从小吃到大的一道小吃了。小摊位于振兴街小区北区门口，之前在南区，是一个老人在经营。问了现在经营摊位的阿姨，说那是她的姨姨，也算是传承了老人家的手艺。而且，小摊的炸土豆片从十几年前到现在一直都是1元3串，特别划算。吃的时候，蘸上阿姨秘制的独特辣椒酱，香辣可口，十分美味。当然，这里不光有炸土豆片，还有很多其他炸串，喜欢吃的小伙伴可以过来品尝。

新华街炸豆皮和牛肉小串

住在新华街的小伙伴应该都知道这家小摊，记者记得上小学时就在金源超市门口吃过，满载着童年的回忆。现在小摊位于新华街高层小区的巷子里，豆腐皮1元5串，3元起售。牛肉小串用的牛肉品质很好，吃起来特别嫩。蘸料是偏辣的，如果你不太能吃辣，就别再另外撒辣椒粉了。经营小摊的阿姨每天下午4时左右出摊，只卖豆腐皮和牛肉串，卖完就回家。

老五中灌饼

说起老五中灌饼，相信很多80、90后都不会陌生。记得小时候上学路过时，但凡人不是特别多就会去排队买一个。尤其在冬天，即使冻得鼻涕都快流出来了，



也一定得等到这一口。

小摊原本在老五中门口，现在搬到了晨光酒店附近的巷子里。灌饼外皮酥脆，里面软糯却有韧劲。酱料咸淡适中，但就是很香。记得最早鸡蛋是灌到

饼子里面的，后来因为人太多就摊在外面了，不过这并不影响它的味道。记者每次的标配是两个鸡蛋加卫龙和火腿肠，多放辣椒。再配上一杯甜豆浆，美好的一天就这么开始了。（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

