

“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。猪板油不氽不烫,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。将红小豆或豇豆等浸泡、焖至软烂,豆沙馅是将焖熟的红小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“莜麦稜”,即将若干包子巧妙地摆成莜麦麦穗的形状。



推荐

从小吃到的街头小吃

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。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,



炸土豆片



灌饼

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

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

好厨房 食味鲜
Yun Shang Xuan
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