

“面”见大同

“非凡”包子（下）

本报记者 牛瑞芳

俗话说,包子好吃不在褶儿上。但对于专业人士来说,“褶儿”衡量的是技艺水准,显得尤为重要。在2021年我市举行的第二届世界面食产业发展峰会上,最引人注目的内容之一当是“青年名厨面点大赛”。按照比赛规则,每支队伍要在90分钟内完成3道面点作品,其中“规定动作”便是制作“提褶包子”。参赛选手要在规定时间内完成5个提褶包子,每个包子要有18个以上的褶儿,包子皮的薄厚、提褶要均匀,大小、收口要一致,而且要整齐美观不能漏油,每一道工序都需要选手手工完成。来自全国的各路名厨,在包子“褶儿”上展开了激烈的角逐。

包子在大同的寻常人家里,褶儿的多少、是否匀称就不那么重要了,好吃才是硬道理。大同人家里的包子虽不及面食“一天换三样,三月不重样”,但也可千变万化,各家有各家的绝活儿。家住振兴街的李军曾是一个“民活儿”厨师,他介绍



奶黄包

说,光是素包子,馅料就有无数种可能,最常见的是韭菜鸡蛋馅。新鲜的韭菜和炒熟的鸡蛋是基础原料,可与木耳、胡萝卜搭配,也可与香菇、粉条、粉丝、豆腐丁、豆腐干丁等搭配。当然,基础原料也可换成葫芦鸡蛋、小日圆鸡蛋、黄瓜鸡蛋等等。

采访中70后王芳对记者说,小时候她的母亲会蒸一种独特的韭菜鸡蛋包子来改善一下生活,这种包子只有夏天才能吃到。将韭菜洗净切碎,打入两三个生鸡蛋,加少许虾皮,放入调料后快速包成包子,上笼蒸15分钟。刚出笼的包子白白胖胖,每一个包子口处都喷出一片嫩绿色的熟了蛋液。“吃包子时先将那片鸡蛋吃了,然后才咬开包子。韭菜馅色泽翠绿,看着就很有食欲。鲜嫩的韭菜,伴着鸡蛋和虾皮的香味,吃起来别有风味,十分可口。”王芳说,那个年代物资匮乏,主妇们想着法儿给孩子“打牙祭”。现在生活好了,家里很少再吃这种韭菜鸡蛋包子,但那个味道永远留在了记忆里。

年过五旬的王丽萍有一道拿手主食,是她独创的江米包子。江米提前蒸熟,将猪肉馅炒至断生,加入晾凉的江米和少许豆腐干碎丁,然后放葱、姜、花椒面、香油等调料拌成馅,再包成包子,上笼蒸15分钟。取一个江米包子掰开,馅料晶莹剔透,香气十足。吃一口,米香、肉香、豆腐干味道浓郁,再加上江米的糯、豆腐干的筋道,口感丰富多层,美味之极。“我曾给许多人做过江米

包子,吃过的人都赞不绝口。”王丽萍说。

从事律师工作的陆先生称他最喜欢吃的包子是母亲做的牛肉绿豆芽馅包子,绿豆芽嫩、水分较大,恰好中和了牛肉的柴、干。蒸熟的包子外皮暄软,馅料鲜嫩多汁,非常好吃。陆先生说,母亲已离开多年,不擅厨艺的他曾向好多人提及牛肉

绿豆芽馅包子,其中不乏厨艺高超之人,但没人能复刻出母亲的味道。“也许我思念的不是包子,而是美食里蕴含的亲情的味道。”陆先生说。

酱肉包子、鱼肉包子、奶黄包子、猪肉莲藕包子……厨房达人们的包子皮可以“包罗万象”,不知你做过、吃过怎样的“奇葩包子”?



推荐

土豆粉：口感麻辣 味道浓郁

日前,有朋友推荐了一家专门吃土豆粉的小店。据说这家店的土豆粉特别入味,这对于从小喜欢吃粉的记者来说,肯定是要打卡一下的。于是,记者慕名去了这家名叫“阿朵妹土豆粉”的小店。

小店位于东信商圈,来了才知道原来这家小店还是个连锁品牌。店内的每一种土豆粉,都是用小砂锅一份份煮出来的。记者第一次来,于是照着别的顾客点的品类要了一份同样的。

满满的一锅土豆粉上桌时,还咕嘟咕嘟地冒着泡泡。记者尝了一下,粉的口感非常有弹性,汤汁特别浓郁,还微微带些中药的味道。因为里面加了很多麻酱,所以是黏黏糊糊的。汤汁裹在手擀粉上,麻辣烫辣的,特别有味。除了土豆



粉,里面的各种配菜也比较丰富,有鹌鹑蛋、腐竹、娃娃菜、金针菇等,都是特别容易入味的食材。除了烫嘴不能大口地吃以外,其他方面还真的不会让人失望。再配上店内卖的饼子,蘸满汤汁,吃起来特别过瘾。(孟维鹏)

冒菜：一个人的火锅

川菜系的美食,如冒菜、麻辣烫和火锅,相信对于很多人来说感觉都一样,就是将各种食材用川式底料煮出来就可以了。记者曾就此问过一位四川朋友,朋友这么解释道:“冒菜就是一个人的火锅,火锅就是一群人的冒菜。”虽然不知道对不对,反正先这么听着,吃才最重要。

这次打卡的是一家新店,叫“毛记冒菜”,据说最近比较火,位置在华宇百花谷附近。小店不大,装修也比较简单,主打的就是冒菜,网友推荐的是他家的冒烤鸭。店内菜品的种类比较多,记者主打吃肉,于是毛肚、黄喉、鸭血、鸭肠等,只要和肉有关的基本都点上了。

冒菜锅端上桌后,只见红油锅底让人看着就特别有食欲。尝一口,味道香

辣适中。而且,比较浓稠的汤底特别适合吃米饭。除了冒菜,店内还有糍粑、冰粉、小汤圆等甜品。如果你也喜欢吃川菜,这家店值得一来。(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