

时令味道(16)立秋

五谷丰登 丹桂飘香

本报记者 牛瑞芳

秋分，是二十四节气之第十六个节气，秋季的第四个节气。秋分的“分”，为“平分”“半”的意思，除了指昼夜平分外，还有一层意思是平分了秋季。秋分这天正好在秋季90天的中间，有着“平分秋色”的意思，所以叫“秋分”。秋分日后，昼夜温差加大，气温逐日下降。

秋分曾是传统的“祭月节”，现在的中秋节就是由秋分祭月而来。据考证，最初祭月节定在秋分这天，但由于这天不一定都有圆月，祭月无月则是大煞风景的，后来就将祭月节由二十四节气的秋分调至农历八月十五日，也就是我国重要的传统节日之一——中秋节。秋季是收获的季节，2018年，我国将每年的秋分日设立为“中国农民丰收节”。

在大同，秋分节气的风光最为宜人。碧空万里，风和日丽，凉风习习，秋高气爽。到乡村走一走，放眼望去，无边的田野里，目之所及满是



令人心醉的金色，在阳光的照射下越发光耀夺目。

秋分既为祭月节，这时的“时令味道”无疑便是中秋节的味道，是月饼的味道、思乡的味道。

在老大同，此时的大街小巷已处处弥漫着月饼的香甜味。时至今日，虽然看不见为“打月饼”而搭建的临时帐篷，但大同的混糖月饼依然火热，进入旺销时段。老大同的月饼品类很丰富，除了寻常的混糖月饼外，还有带馅月饼。混糖月饼又有白糖月饼、红糖月饼、冰糖月饼，带馅月饼则有提浆月饼、翻毛月饼、小大杂等等。老大同带馅月饼中有一款名为“自来红”的月饼，现已鲜为人知。几经周折，记者在采访中发现，已有30多年历史的林信斋还在制作、售卖“自来红”。

据林信斋的负责人介绍，“自来红”又叫“丰收红”，有着美好的寓意，林信斋每年加工中秋月饼时都会制作“自来红”。“自来红”的饼皮用的是混糖月饼的面料，馅料是传统的五仁馅。先包成稍小但有厚度的圆饼，然后在圆饼上用食用色素盖一个红色的圈章，故称“自来红”。之后，入烤箱烤制。“自来红”皮酥馅软，别有风味。

秋分时节，也正是瓜果成熟的季

节。随着物流业的飞速发展，地处北方的大同也可以吃到来自全国各地的新鲜水果，橙子、柚子、石榴、山竹、榴莲等等，水果种类数不胜数。

忆对中秋丹桂丛，花也杯中，月也杯中。

又是一年金秋时节，又是一个团圆之夜。



红旗大饭店为员工子女发放助学金

尊敬的杜爷爷，您好，我是2023届高考生，听闻您对考入大学的员工子女发放奖励，我备感惊喜……您的支持，是对我的鼓励与肯定，也是对众多学子的激励与鞭策……”日前，大同市红旗大饭店董事长杜振瑞收到了一封来自饭店火锅厅一位员工女儿的感谢信，感谢红旗大饭店为考取大学的员工子女发放助学金。

红旗大饭店位于我市火车站广场北侧，建筑面积1万多平方米，设有客房区和餐饮区。饭店常年与北京钓鱼台国

宾馆、北京贵宾楼酒店进行技术交流与合作，菜品种类丰富，国宴、川、粤、湘、淮等各个菜系及地方风味都有，是我市许多市民亲朋好友相聚或是举办各种宴会时的首选之地。而且，其旗下的皇城一号酒店及两家特色砂锅分店，也都是深受大同人喜爱的餐饮名店。除此之外，在追求一流的饭菜品质、服务品质、宾客感受的同时，红旗大饭店还积极承担社会责任，多次为公益事业捐款。

记者在采访中了解到，为职工子女

上大学提供助学帮助的活动在红旗大饭店已经开展了20多年。公司旗下店面所有员工的子女只要考取大学，都会得到助学资金。这项实实在在惠及学子的善举，不仅让员工感受到了企业的关爱，也为莘莘学子成长成才撑起了理想的风帆。截至目前，已为近百名学生发放助学金。不仅如此，公司负责人还邀请考取大学的员工子女到店里参观，让他们了解父母每天的工作环境、工作状况，感受父母的辛劳，以激励学子们更加奋发图强。

(王锦华)

中秋节半成品受青睐

近年来，各大饭店推出的半成品因方便、快捷，并能让人们在家里就享受到大饭店的美味而受到不少人的青睐。目前，记者走访市场看到，随着中秋节临近，许多饭店已开始销售半成品，并吸引了众多消费者前来选购。

采访中记者了解到，以往只有春节前，各家饭店、食堂才会推出年菜半成品，但近两年来，许多饭店也开始推出中秋节半成品。记者在采访中看到，各大饭店半成品的种类十分齐全，有凉菜、热菜、海鲜、主食等。其中，红旗大饭店推出的半成品有传统八大碗、佛跳墙、全家福等各种礼盒套。菜品中既

有扒肉条、干炸丸子、过油肉、黄焖鸡块、红烧羊肉等大同传统名菜，也有酱板鸭、四川腊肠、佛跳墙等全国其他菜系中的热门菜品，以及各种海鲜等。凯鸽餐饮的半成品有黄焖丸子、小烧肉、酱香猪手、干炸带鱼、肉片、肉丝等，可自由搭配，也可选择套餐。云冈美高大酒店的半成品有30多个品种，除传统菜品外，还有黄肉参、笋壳鱼、石斑鱼、大连参等海鲜类，以及麻油花卷、果仁面包、花馍等主食。

记者在采访中了解到，半成品礼盒颇受消费者青睐，许多人将其作为送给亲戚朋友的节日礼品。采访中红旗大饭



店的一位工作人员告诉记者，店里的佛跳墙礼盒很受欢迎，其中不少是年轻人买给父母的。

(王锦华)

云中茶事

新手这样选白茶

近年来，白茶因口感清甜、适口性好，深受茶友喜爱，喜欢品饮白茶的人也越来越多。可是，对于一些新手来说，因分不清白茶的品种，不知该从哪个品种入门，有的干脆只挑贵的买。那么，新手该怎样挑选白茶呢？

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍，白茶，是我国六大茶类之一，属微发酵茶。因满披白毫，如银似雪而得名。白茶的主要品种有白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉4种，不同品种分别有不同的特点。其中，白毫银针表面白毫密披，色白如银，是白茶中等级最高的，毫香明显，口感清甜，回甘持久。白牡丹因其绿叶夹白色毫心，形似花朵，冲泡后绿叶托嫩芽，就像花一样含苞待放，故得白牡丹之名，口感丰富，有阵阵毫香。贡眉采用一芽两叶或三叶为原料，茶味浓郁，后期转化过程中会出现蜜果香等特殊的香气，7年以上口感最佳。寿眉是由成熟叶片制作而成，带有茶梗，口感清甜，馥郁蜜香中带点枣香。

对于刚刚开始品饮白茶的人来说，白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉哪一个更适合入门呢？对此，紫玄和茶庄的茶艺师建议，如果你比较注重茶的香味，就选白牡丹，因为这4个品种中白牡丹的气味更为芳香；如果你喜欢口感清淡柔和的，就选白毫银针。另外，寿眉因采摘要求相对简单，产量较多，价格亲民，是口粮茶的首选，你也可以在品尝了它的滋味后再去领略其他白茶的特色。

紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

珍稀白茶 原价800元 现价480元 闪送到家

地址：东信茶叶街926号

电话：13513524658

我家厨房

排骨汤



笔者在此推荐的这道排骨汤，可不只是简单的炖排骨汤，而是用马蹄、玉米、胡萝卜与排骨一起煲的一道汤菜，骨酥肉烂，汤汁甘甜。一碗汤下肚，整个胃里都会特别舒服，食欲也会变好，很适合做给家里的小朋友喝。

食材：排骨、玉米、胡萝卜、马蹄。

做法：将精排骨洗净，锅中加水，放入排骨、姜、葱、黄酒，煮5分钟去腥。煮好的排骨捞出，用水冲洗干净。马蹄去皮，胡萝卜去皮切滚刀块，玉米切段。将玉米放在煲汤锅的底层，再依次加入排骨、马蹄，一次性加入足够的水，最好是没过食材一指节的量。大火煮开，转小火煲2小时，加入胡萝卜再煲1个小时。之后，加盐调味即可。因汤里已溶入蔬菜的甜味，就不需要再加鸡精了。

(孟维鹏)