

“面”见大同

“贵气”饺子（上）

本报记者 牛瑞芳

“素衣台案前，巧手赛天工。雪花纷飞舞，皎月平空现。清水飘芙蓉，元宝落玉盘。饕餮世间味，最是此物鲜。”这几句像一个谜面的诗句，生动地展现了饺子的制作过程和魅力。饺子，对于中国人而言，不仅仅是一种食品，还是中国传统文化的重要象征，吉祥、团圆、美满、丰收、财富……

饺子在我国北方地区更显重要，“吃顿饺子”似乎是最高级别的礼仪之一。逢年过节、款待客人、家有喜事等等，便会包饺子、吃饺子。在大同，包子与饺子虽然都是面食，但饺子处处显得要比包子“贵气”，节日、节令，以及一些风俗习惯都会与饺子交集。“好吃不过饺子”，道出了饺子在众多美食中的地位。

据我市厨界大师赵富平介绍，饺子的历史十分悠久，史料记载有2000多年历史。初名馄饨，又有角子、角儿、扁食、牢丸、粉角、饺饵、水饺饵、水点心、水饺子等多种称呼。老大同饺子的烹饪方法有3种，即煮、蒸、煎。由烹饪方法衍生出的饺子有4种，即水饺、蒸饺、煎饺和锅贴。饺子馅有肉馅、素馅、三鲜馅等，其中肉馅的主要食材是猪肉、牛肉、羊肉，与之搭配的配菜包罗万象，有大葱、韭菜、白菜、胡萝卜、白萝卜、酸菜等等。素馅最常见的是

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、豆腐干丁等搭配。三鲜馅以虾仁、少量猪肉为主，辅料可搭配韭菜、海参、鸡蛋等等，根据所拥有食材和个人喜好而定。在大同，饺子以水饺为主。饺子馅的调拌至关重要，要鲜、嫩，讲求“一兜水”。蒸饺，顾名思义，蒸制的饺子。蒸饺面皮是烫面，即用开水和面，也可在和面时一半面用开水烫，一半面用凉水和，然后再将两种面和到一起。蒸饺，馅料可荤可素可三鲜。蒸饺的面皮晶莹剔透，口感软绵。采访中赵富平介绍说，老大同有一款蒸饺十分有名，叫九龙烫面饺，是老大同名厨张艺的拿手一绝。饺子头部捏成龙头形，尾部捏成龙尾形，用黑芝麻做眼睛，用胡萝卜加澄面做成龙珠放在龙的口中，一笼9个。九龙烫面饺，不仅外形是惟妙惟肖的龙，而且味道极佳。

煎饺和锅贴通常是肉馅的，锅贴包时两侧留口，只捏住顶部。二者的烹制方法大抵相同，锅中热油，放入饺子或锅贴，煎至底部金黄，倒入用白面和淀粉调制的面糊，盖上锅盖，小火慢煎，直至面糊成冰花状。煎饺和锅贴虽然制作方法一致，但风味不同。锅贴的葱姜味较淡，煎饺则香气十足、味道浓郁。

赵富平介绍说，老大同人包饺子时还会充分展示自己的技艺，饺子有元宝形、相公帽子形、簪子头形、麦穗形，以及推边饺子，每一种都十分好看。“老大同人除夕

煮饺子时若破了皮，不能说‘饺子烂了’，要说‘饺子挣开了’，以取‘挣了’‘挣钱’的谐音，图个好彩头，商铺、馆子更要如此。”赵富平说。



逐步升级的“马兵月饼”



在大同，说到月饼，人们自然而然会想到“马兵月饼”。如今走过24个春秋的“马兵月饼”，已成为大同月饼的知名品牌。日前，“马兵月饼”的制作工艺又入选区级非物质文化遗产项目。

采访中记者了解到，“马兵月饼”的制作工艺相当考究，使用的原料均为当地特产，制作过程中还要严格控制火候和时间，以保证月饼口感酥脆、香甜可口。“马兵月饼”不仅口感上独具特色，而且在造型上也别具一格。月饼的表面雕

刻着各种图案，包括花鸟、山水、人物等，寓含美好的祝福之意。“马兵月饼”的种类多样，有红糖月饼、玫瑰月饼、白糖月饼、低糖月饼、五仁月饼、经典五仁月饼、酥皮月饼、提浆月饼、提浆五仁月饼、混糖月饼等。为了保障产品质量，马兵开设了自己的油坊，选用出油率低但香气浓、色泽亮的本地胡麻籽榨油；葡萄干、核桃仁、白糖等辅料，都由专人严格把关。此外，还选用上好的冰糖、优质的蜂蜜、新西兰奶粉等。

记者在采访中还了解到，“马兵月饼”自创立以来，始终恪守“质量第一”“做良心买卖”的经营之道，“口碑比利润更重要”更是“马兵月饼”多年来坚守的初心。也正是凭借着这样的理念，“马兵月饼”在先后开设了向阳街店和明堂店后，又成立了马兵食品有限公司，并于2022年8月投入生产。公司

占地约4000平方米，生产车间约3000平方米，共有两条生产线。至此，“马兵月饼”走上了专业化、品牌化道路。2023年5月1日，“马兵月饼”柳港园店又盛大启幕。该店是“马兵月饼”时尚店，营业面积近200平方米，主要经营月饼、饼类、干点、小西点、生日蛋糕、面包等九大类上百个品种。

(王锦华)



云中茶事

白茶珍贵有原因

白茶，是我国六大茶类之一，具有外形芽毫完整、满身披毫、毫香清鲜、滋味清淡回甘的品质特点。近年来，白茶日益受到人们的青睐。究其原因，与其天然的日晒工艺和独特的功效有很大关系。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍，白茶属轻微发酵茶，采用生晒、不炒不揉、文火足干等工艺制作而成。整个制作过程既不破坏酶促作用，也不促进氧化，最大程度保留了茶叶中的天然营养成分，素有“茶中珍品”的美誉。而且，白茶味温性凉，具有退热降火、消炎解毒的药用价值。李时珍在《本草纲目》中就曾记载：“白茶性寒凉，功同犀角。”

白茶的品质会随着正确存放时间的增长不断提高，故民间还有“一年茶、三年药、七年宝”之说，许多消费者也都会购买白茶进行收藏。不过，紫玄和茶庄的茶艺师也提醒说，茶友在收藏白茶时一定要挑选品质好的白茶，只有这样才有收藏价值。其中，白毫银针以毫心肥壮、鲜绿、银白闪亮为佳，白牡丹以叶张肥嫩、毫心肥壮、毫色银白为佳，优质贡眉和寿眉则应叶张肥嫩、夹带毫芽。另外，好的白茶汤色应橙黄明亮或为浅杏黄色，叶底嫩匀、毫香浓郁，滋味鲜醇爽口、回味无穷。（一凡）



我家厨房

炸藕夹

莲藕是我们经常吃的一种蔬菜，口感清脆，味道微甜。而且，它的营养价值很高，有“莲藕一身宝”的说法，是很适合秋季食用的一种美味。在平日里，莲藕最常见的吃法是凉拌莲藕，或是在炖排骨、炒菜时佐以莲藕。在此，笔者为你推荐一种莲藕的其他吃法——炸藕夹，简单易做又好吃。

食材：莲藕、肉馅、鸡蛋、炸粉、盐、生抽、葱、姜、花椒粉。

做法：莲藕去皮切片，第一刀不切断，第二刀切断。肉馅中加葱姜末、生抽、花椒粉、盐等调料拌匀。取2片莲藕，在中间放入1勺肉馅压实。碗中打入2个鸡蛋，倒入炸粉，加适量水，搅拌均匀成面糊状。将夹有肉馅的莲藕夹裹上面糊，油热下入锅中，炸至两面金黄捞出，再复炸一遍，捞出后撒一点辣椒面即可。炸好的莲藕夹香脆可口，大人小孩都爱吃，赶快试着做做吧。（一凡）

