

“面”见大同

大头麻叶 大同一绝

本报记者 牛瑞芳

在大同的面食家族中有一种美食,虽然只在早点里出现,但它是大同最具特色的传统小吃;虽然只是一种日常食品,但它集颜值与美味于一体。它就是大头麻叶——大同一绝。大同的大头麻叶,外形饱满,四头均匀,头内膨空,蓬松柔软,色泽金黄,外部酥脆,口感丰富,散发诱人的香气。

大头麻叶的名字由何而来?我市厨界大师赵富平介绍说,据传因其外形像燕子,老大同人称燕子为“麻燕”,故把这种吃食叫作“麻燕”,后来演变为“麻叶”。大同大头麻叶的四个头,取“四平八稳,平平安安”的吉祥寓意。至于“大头”,则有许多传说故事。流传最广泛的是清朝时候,江南一位才子来到大同,早上腹内空空,看见一个小摊上正炸麻叶,香味扑鼻,金黄光亮,很是诱人,便问摊主这是什么东西。周围食客笑着说:“连这个都不懂,真是个大头!”摊主就此话头,便将麻叶冠以“大头”之名。也有的说就是因为麻叶的四个头较大,所以被称为大头麻叶。赵富平介绍说,老大同有一位名叫李子原的老艺人炸的大头麻叶较为有名。他炸的大头麻叶四个头均匀有形,每个头像灯泡一样饱满且膨空。“老大同人在过端午节时有吃大头麻叶的习俗,现在只有上了年纪的人还保留着这个

习俗。”赵富平说。

为了一探大头麻叶的制作过程,日前的一个早晨,记者来到位于北苑路的梧桐面馆。该店一位姓韩的厨师介绍说,制作大头麻叶是一项费时费工的活儿。头一晚上先和好面,第二天早上4时就开始做准备工作,这样才能在早餐上售卖。做大头麻叶的面是半发面,而且必须要手工和面,机器和的面容易起筋,影响口感。面和好后,还要和“糖瓢子”。“糖瓢子”是用糖稀和面,不加水,和起来特别费劲。第二天早上,先将面放在案板上擀成面皮,再把“糖瓢子”擀成薄片铺在面皮上。“糖瓢子”在面皮上至少要停留一个小时以上,醒足时间,炸时才不会与面皮分开。是日早上7时左右,店里就有前来吃早餐的顾客。记者看到,师傅将准备好的面皮切下一个长条,利落地切成小块,再取两小块将“糖瓢子”面挨面摺在一起,提起来在面中间掏一个洞,顺势一翻,一个麻叶就做好了,放进油锅开炸。师傅的一套动作下来,如行云流水般丝滑,速度极快,令人目不暇接。炸麻叶油温不能过高,否则“糖瓢子”会发黑;炸麻叶要炸一分钟左右,否则麻叶的交合处会不熟。刚出锅的大头麻叶金黄酥脆,香味扑鼻。

在我市,大头麻叶多在中小饭店和早点摊上才能吃到,通常与豆腐脑、蛋汤、羊杂、稀

饭搭配,成就一顿美味、“人格”的早餐。

采访结束时,赵富平还向记者解锁了吃大头麻叶的技巧:大头麻叶外面的“糖瓢子”炸熟后酥脆且温度较高,直接吃极易使口腔内部受创。正确的吃法

是,取一个麻叶头,将这个头翻过来,将“糖瓢子”翻进里面,这样吃既不伤嘴,又能品其香甜。

用这样的技巧,吃一口麻叶,喝一口汤,一定是开启美好一天极好的方法。



大同美食

天镇豆腐皮:薄如纸张 风味独特



豆腐皮是许多人爱吃的一种豆制品,在我国许多地方都有制作。其中,较为有名的有福建清流豆腐皮、云南石屏豆腐皮、河北怀安豆腐皮、辽宁锦

州干豆腐,以及大同的天镇豆腐皮等。

天镇豆腐皮是大同天镇县的地方特色美食,精选无公害绿色大豆制作而成。薄如纸、韧如丝,色泽白里透黄,口感咸而不浓、柔润爽口。

天镇豆腐皮之所以好吃,与它的独特制作工艺有关。制作时,要经过净料、破碎、浸泡、磨浆、滤浆、煮浆、取皮、烘干等工序。之后,才可包装、储存、出售。这样制作好的豆腐皮营养丰富,蛋白质、氨基酸含量高,非常易于人体吸收。据行内人讲,刚刚取下来的豆腐皮白生生、筋颤颤,即使将它揉成团,光滑的豆腐皮也不会有一丝裂缝,而且都不会掉角,筋道得令人难以想象。这也是天镇豆腐皮

的独到之处。

天镇豆腐皮吃法多样,煎、炸、炒、烤及凉拌皆可。它也可以与多种蔬菜或是肉食搭配,制作出美味可口的菜品。

(一凡)

马兵月饼

传统工艺 风味美食

一部:平城区向阳东街红旗集贸市场北门对面

二部:平城区明堂公园东门柳泉街

三部:平城区柳港园A区A3-5号商铺

电话:13233525885 0352-8888185

我家厨房

小肠豆腐煲

对于用猪肠做的美食,有的人酷爱无比,有的人则难以接受,笔者属于前者。以前,都是在饭店吃小肠豆腐煲,这几天天气寒冷,于是决定在家里自己做一次试试,没想到非常成功。

食材:猪小肠、卤水老豆腐、鸡汤。

做法:将猪小肠煮熟后切段、豆腐切条备用,砂锅中热油,加入辣椒酱、葱段、

姜末、蒜片,小火炒出香味,放入少许酱油和料酒,加鸡汤。烧开后,放入猪小肠和切好的豆腐,加盐和鸡精调味,大火烧开后转小火慢炖30分钟即可。出锅前再撒少许葱花,一道美味的小肠豆腐煲就好了。这道菜,小肠味道浓郁,豆腐嫩滑入味,而且热乎乎的,很适合现在这个季节吃。

(孟维鹏)



云中茶事

冬季煮饮老白茶

时值冬季,屋外寒风习习。闲暇时,煮一壶老白茶,听着壶内茶汤沸腾,闻着袅袅茶香,看着茶叶在壶中翻卷,是最惬意不过的了。

煮一壶老白茶,细品慢饮,不但可以祛寒暖身,还对健康有益。那么,你知道为什么老白茶更适宜煮,以及怎样才能将老白茶煮出好滋味吗?据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,白茶在制茶的全过程中不炒青、不揉捻,而是采用萎凋和干燥的方式,这使其在保留茶叶天然形态的同时,也将茶多酚、茶多糖、氨基酸等营养成分最大程度地保留了下来。在煮茶的过程中,茶叶因得到较长时间的加热,其内含的物质能被更多地激发出来,从而使茶汤更为稠滑甜柔,功效也更加突出。

不过,紫玄和茶庄的茶艺师也提醒说,在煮老白茶时也是要讲究方法的。首先,煮茶时应优选紧压茶,因为紧压的形态更能锁住香气和滋味,煮出来的茶汤更醇厚香甜。其次,应等到水沸腾之后再投茶,让茶和水一起沸腾1分钟,然后关火,用余温加热约2分钟后即可饮用。沸水煮出来的茶汤,不会过于苦涩。另外,出汤时不要倒净,要留下一部分,以延续茶汤风味,保持茶汤的口感。

(一凡)

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