

大同“小雪”有滋有味

本报记者 杜一博

“春雨惊春清谷天，夏满芒夏暑相连；秋处露秋寒霜降，冬雪雪冬小大寒”。在吟唱中走过一年四季，展现的是中国式浪漫。二十四节气在不经意间散发着古老的文化魅力，传承两千多年的节气里有着多少耐人寻味的故事，春播夏长秋收冬藏，在季节交替中提醒人们遵循自然之道，而食物的秘密就藏在日月交替之间。



时令味道

时令轮回，寻味四季。寒冷的冬天就是要暖和和的，痛快地吃顿羊肉，才是冬天正确的打开方式！小时候，奶奶家每年差不多到了小雪以后才能吃上羊肉，春节前

的羊肉会贵很多，这个时候买最合适。一只羊，腰窝肉要做年三十晚上的扒羊肉，腿肉、肋条、外脊等凡是肉多的地方都要拆解下来，再拿塑料布分类包好，放到地窖留着春节期间吃，剩下的就是羊尾、羊杂和一些碎肉。那在接下来的日子里一直到年前，家里人就想着哪天吃羊杂烩粉，哪天吃羊油窝儿菜。最爱的就是羊肉汆面，把剩下的碎肉只放些葱姜和盐一起熬汤，汤要宽，白面和好用擀面杖将面擀开，再切成若干长条，用手揪成薄薄的一片一片面片儿，放到汤里煮熟，满满盛一碗，面片白如霜雪，羊肉色泽鲜亮，冒着热气，飘着肉香，那滋味现在想想依然让人口舌生津，念念不忘。

无论羊肉是何种吃法，都是大同人对生活的领悟，对温暖的向往。眼下天气虽冷，但穿行在熟悉的街巷，沐浴着冬日暖阳，生活依旧热气腾腾。糖炒栗子、冰糖葫芦、烤红薯……都是冬天的馈赠。这些饮食并不是冬天才有，但是只有在寒冷的冬天吃，才能更好熨帖心灵，一袋糖炒栗子放在手心好似“暖手宝”，吃一口更是香、甜、糯；烤红薯寻着味儿就能找到卖家，咬一口满眼橘红色的红薯瓤，能甜到心里去；冰糖葫芦，别的季节吃哪能这么嘎嘣脆！小雪的味道是冬日的滋味，它不仅给我们带来了味蕾的享受，更是我们生活中的一抹亮色，它们那么温暖，让人欢愉……

美食谈天

不同的人，对冬天的感觉也截然不同。只要想到这些味道，沉闷寡淡的冬日生活，就会变得鲜活、有滋有味起来。大同日报融媒微信公众号“时令味道”专题承载了好多人对“老大同”的回忆。通过“时令

味道”我们知道老大同立春俗语“炒货菜、盖盖物、戴枕头”是个啥意思；尝到了老大同“立夏蛋”的神仙吃法；小满的苦菜沤酸汤是个啥滋味……“时令味道”第20期《小雪卧羊，羊杂、羊头捣蒜、煮羊蹄、拌羊脑，香！》已上线，敬请关注。借本地时令食物，绘成海报，用美食记录时间，不负年华不负“食”光。让有文化内涵的时令美食咀嚼出人生百味。希望您在大同日报融媒微信公众号“时令味道”专题与我们留言互动，分享您的时令美食，与我们一起寻找大同的美食文化密码，共同讲述大同的时令味道。

别去了春绿夏炎秋柔的季节。此时，草木凋零，天地萧瑟，气温骤降，万物收藏。守在岁月深处，在大同什么样的味道会让你回味起来心头一阵酣热，一起说说看。预报寒潮已至，“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”



大同日报融媒·微信号



- 雕塑，一个说起来就“很大”的词汇
- 因为一碗面，爱上一座城！
- 来大同，这些热门旅游打卡地不容错过
- **最新发布！事关大同这类退休人员补助**
- 曾经跟着出差的三只“鸟猫”，19号回家了

大同日报·微信号



- 事关你我！12月1日起，大同这三部《条例》正式实施
- 未来可期！大同市黄花产业进入加速发展快车道
- 聚焦大同美食，央视喊您《回家吃饭》
- 今年1至10月，大同8个国考断面全部达到优良水质
- 云冈石窟登上《中国新闻发布》

大同日报·头条号

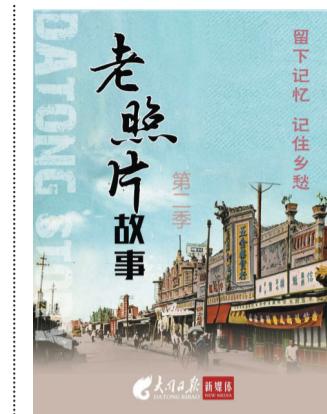


大同日报·抖音号



- 好戏登场！北路梆子《王宝钏》11月24日、25日在大同大剧院演出，精彩不容错过
- 开始征集！首届全国“情暖冬季 镜美大同”摄影展来了
- 11月25日，第五届中国大同冰雪节将在大同万龙白登山滑雪场盛大启幕。
- 逃离吧！大同的这些“1”有足够的吸引力
- 2023年1月至10月，大同市空气质量继续领跑全省

大同日报融媒·视频号

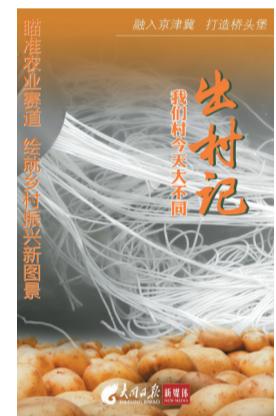


【老照片故事】



南关县角口上，有家三个老汉开的刀削面馆

我妈一见我回来，就说“等等，我正做着呢！”做啥？不是玉米面窝窝头就是焖山药擦块垒。当然也有吃面的时候，但那面有一多半是白菜叶子。那时候，好多人都羡慕有个农业社的亲戚，那样就能从农业社的地里摘点人家摘菜剩下不要的白菜叶子、苤蓝樱子，接和（大同话“掺和”）着改善改善，有吃的总比没有强。



【出村记】



嗦粉吗？这里的土豆粉管够

今年以来，望狐村积极贯彻落实广灵县委县政府和梁庄镇党委政府发展节水滴灌种植、推进设施农业建设的工作部署，将马铃薯种植发展为望狐村的支柱产业。通过合作社的模式带动村民50多人在家门口就业，实现了人均年增收2万元，村集体收益增加5万元的创收目标。望狐村集体经济“从无到有”“从有到优”“从优到精”的巨大转变，真正做到了走产业振兴之路，全方位促进村集体经济和乡村振兴的高质量发展。



【面见大同】



大同人搋糕不怕烫，高手还是糕手？

搋糕是蒸糕的亮点，刚出笼的糕温度极高且筋道黏手，这就要求搋糕的人眼疾手快。而真正的高手搋糕根本不在话下：在凉水里蘸一下手，双手握拳，迅速在盆里揪、擂、扯、滚、搋、翻，几个动作一气呵成。这样几个来回后，偌大一块不成形的糕就变成了金黄、软筋、光滑、润泽的椭圆体。