

“面”见大同

难以割舍的黄糕

本报记者 牛瑞芳

黄糕,大同人称之为糕。糕,对大同人来说太重要了。平常日子里,是人们最爱吃的主食之一;家有大事时,一定要吃顿糕以表达隆重、庆贺的心情;人逢喜事时,“吃油炸糕”是朴素而有力的情感抒发。糕,对大同人来说已不是一种食品,而是注入了情感的饮食文化,味道悠远深长,与大同深厚的古都文化一脉相承。

糕,由黍而来。黍,是我国最古老的食物之一,从古至今一直是我国的主要粮食产物。学者张光直在《中国文化中的饮食》中记载:“……中国北方在古代有一种同等重要的粟米,就是黍。虽然这种植物的考古学遗迹只出现在一个仰韶文化的遗址里,即山西程村,但是该植物在商周时期的书面文本里明显非常重要。黍这个字频繁出现于甲骨文、《诗经》及其他周代文献。”

糕在成为美食之前要经过多道工序。



黍,去壳后磨成面,才成为蒸糕的基本食材。蒸糕时先要将锅、笼屉上灶,笼屉里要铺上笼布备好。蒸制时首先要将糕面淋水搓湿,大同人称之为“擦糕粉”。糕粉的湿度直接影响糕的口感,而湿度往往只掌握在蒸糕人的心里,没有标准答案。“擦”好的糕粉为黄白色,将其撒入笼屉里,要撒得薄而匀,盖上盖子大火蒸制。几分钟后,掀开盖子,哪里呈金黄色,表明已蒸熟,大同人称之为“呵了”。在“呵了”的地方再撒上糕粉,盖上盖子再蒸。如此往复,撒完所有糕粉,再蒸,直至所有糕粉都“呵了”。

糕蒸熟后,用手提住笼布四个角,手腕一翻,糕在下,布在上,砸进盆里。糕成为美食,还要经过最关键的工序——搥糕。搥糕是蒸糕的亮点,刚出笼的糕温度极高且筋道黏手,这就要求搥糕的人眼疾手快。而真正的高手搥糕根本不在话下:在凉水里蘸一下手,双手握拳,迅速在盆里揪、揉、扯、滚、搥、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、润泽的椭圆柱体。再在上面抹一层麻油,糕的高温瞬间会让油冒起一层细密的油泡泡,这时的糕已达到颜值高峰——色泽黄灿,温润如玉。香气也随之而来,成就了大同黄糕黄、软、筋、香的四大特点。

在大同,有许多民俗俗语都与黄糕

有关:“三十里地的莜面,四十里地的糕,十里地的荞面饿断腰”,道出了大同黄糕的耐饥属性;“大同有两宝,乌金和黄糕”,指明了黄糕在大同的地位;“不食大同黄糕,枉来人世一遭”,彰显出大同黄糕色味俱佳的特质;“大

同人不担膘,有了黄米就吃糕”,表明了大同人对黄糕的热爱;“搬家不吃糕,一年搬三遭”,指出了大同人的日常生活中吃糕不可或缺。大同人就连赴宴都称为“吃糕去”。

糕,对大同人来说太重要了。



大同美食

羊蝎子锅：浓香滋补 味道鲜美



大同人喜食羊肉,与羊肉有关的美食也有很多。其中,羊蝎子锅虽不是大同独有,却深受许多大同人的喜爱。

“羊蝎子”就是带里脊肉和脊髓的完

整羊脊椎骨,因形状酷似蝎子而得名。其低脂肪、高蛋白,富含钙质,易于吸收,有滋阴补肾的功效,被称为“肉中黄金”。据有关资料记载,以羊蝎子为主料的清汤羊蝎子火锅在我国北方已有300多年的历史,但在大同,羊蝎子锅多是做成了红汤的辣锅。吃的时候,边吸吮蝎骨中的骨髓,边品蝎骨上的里脊肉,香浓味美,十分可口。若是再烫上一壶大同黄酒,更是完美搭配。

前些年,大同专门经营羊蝎子锅的饭店有许多家,生意都十分红火。现如今,虽然专门的羊蝎子馆儿少了很多,但这并不影响这道美味在大同人心中的地

位。其中,福来山庄仍是许多大同人品尝羊蝎子锅时必去的地方。这里的羊蝎子锅微麻微辣,鲜香浓郁,回味悠长。而且,肉质肥而不腻、瘦而不柴。

(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

卤肉饭

卤肉饭是很多人都喜欢吃的一道美食,米饭中浇一勺卤肉汤汁拌匀,吃一口,咸甜的汤汁伴着软糯的米饭,全部融化在嘴里。再咬一口卤蛋,夹起两块卤肉塞进嘴里,那感觉别提有多美了。卤肉饭的做法不难,我们自己在家里也可以做。

食材:洋葱、猪肉、土豆。

做法:锅中热油,放入洋葱丁炸至金黄捞出;再放入五花肉丁,炒出油后把多余的油倒出,放入八角、香叶、桂皮、葱、

姜、生抽、老抽、蚝油、料酒翻炒均匀。炒出香味后,加入一瓶啤酒、少许开水,放入几颗冰糖和炸好的洋葱丁,再加入几颗煮好的鹌鹑蛋,大火煮开,盖上盖子转中小火焖煮半个小时。之后,加入盐调味,放入土豆丁,小火将土豆焖软烂后用大火收汁即可。但汤汁不要收得太干,这样浓郁的卤肉饭就做好了。盛一碗米饭,浇上热乎乎的卤汁,搅拌均匀,每一口下去都是一种享受。

(孟维鹏)



云中茶事

陈皮普洱 健康茶饮

近年来,陈皮普洱因结合了陈皮独有的果味清香和云南普洱茶特有的甘醇爽甜,同时又具有良好的保健功效而受到很多人的喜爱。尤其在冬天,品一壶陈皮普洱茶,祛寒暖身、调理肠胃,对身体很有好处。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,陈皮是自古以来被公认的一味中药材,有理气生津的作用,而且果香馥郁;普洱熟茶茶性温和,有养胃护胃、帮助消化的作用,是一种健康茶饮。将陈皮与普洱熟茶结合制成的陈皮普洱茶,既有陈皮的清香,又有熟普的浓醇,风味独特。冲泡后,茶汤色泽橙红透亮,果香、茶香清新自然,滋味醇厚甘鲜、回味悠长。

紫玄和茶庄的茶艺师还说,陈皮普洱茶主要有两种形态,一种是陈皮切碎与熟普散茶混装,一种是将二者混合一起压成茶饼或茶砖。冲泡时,应先洗茶,时间不宜过长,约2-3秒为佳。另外,陈皮普洱茶茶汤较浓,应尽量避免空腹饮用。保存时,应置于阴凉、干燥、通风处。而且,陈皮普洱茶亦是越放越香。

(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