

时令味道(21) 大雪

气温走低 年味渐显

本报记者 牛瑞芳

大雪,是二十四节气中的第二十一个节气,冬季的第三个节气,标志着仲冬时节正式开始。“大雪”名称是个比喻,反映的是这个节气期间的气候变化,寒流活跃、气温下降、降水增多,并不是表示这个节气期间会下很大的雪。但是大雪节气之后,天气会越来越冷,下雪的可能性大增。

地处北方的大同在大雪节气已十分寒冷,这个时候多吃些温补的食品有益健康,俗语“冬天进补,开春打虎”说的就是这个道理。在大同,特别是在农村有一句俗语:小雪卧羊,大雪宰猪。大雪节气,养了一年的猪到了该杀的时候了,一则这时气温较低,肉可以保存;二则过年的味道已开始显现。

猪肉入馔,历史悠久。近年来,研究、发掘大同传统菜品已成为我市许多餐饮人的共识,老大同“八大件”重新进入人们的视线中。老大同“八大件”中,有四道菜是猪肉菜品。

扒肉条又叫小烧肉,是老大同“八大件”中最有名的一道菜,具有色泽红润、酥软可口、肥而不腻的特点。据老一辈厨师讲,扒肉条的上色方法十分特别,以前是在煮肉时放入葫芦条,利用其所含的糖分进行上色,后来改为用大同酒厂出的干榨黄酒上色。而且,后期还要上笼屉蒸两三个小时以上。由此制作出来的扒肉条,肥而不腻,色、香、味、形俱佳。2021年,大同市餐饮饭店业协会还发布了制作扒肉条的行业标

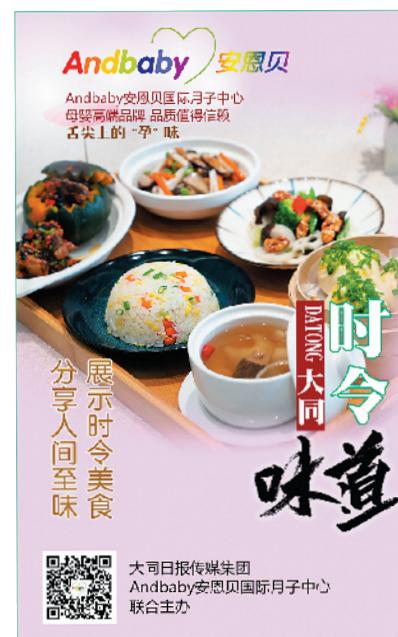
准,要求成品菜应色泽红润、肥而不腻、鲜咸软糯、皱褶均匀。

黄焖丸子也是老大同“八大件”中的一道猪肉菜品,做法比较考究,选用上好的鲜猪肉馅,加胡椒面、鸡蛋、料酒、盐、味精、淀粉、葱姜水,顺时针搅拌均匀后腌制15分钟,之后入油锅中炸制。丸子炸好后,整齐地码放到空碗里,加入用白开水、酱油、盐、味精调制的料汁,上笼蒸两个小时后取出扣盘,即可上桌。黄焖丸子吃到嘴里松松软软的,香而不腻。再加上其象征着团圆、美满的美好寓意,因此成为大同人逢年过节时餐桌上必不可少的一道美食。

过油肉,是大同美食的“代言”菜品之一,在我市大饭店、小餐馆都可吃到,各家有各家的制作秘籍。过油肉从选料、刀工到腌制、烹饪火候,都有严格的技术要求,烹饪的精髓是出锅时的“醋烹”。好的过油肉,香酥软嫩、色泽金黄、咸香不腻。

熘肘子是老大同“八大件”中最“硬”的一道菜,我市厨界大师赵富平介绍,过去老大同每逢年节或是举办家宴时,无论什么规格档次的席面,都一定会有熘肘子这道菜。传统的熘肘子,首先需要用明火烧灼,尤以用果树枝最佳,要烧到外皮焦黑才行。之后,还要上笼蒸制。经过这几道工序烹制好的熘肘子金红油亮、味道醇厚,用筷子一挑就可骨肉分离。白肉肥润黏绵、入口即化,瘦肉软烂酥香、入口不柴。如今,点着树枝在厨房里烧肘子显然行不通了,而且制作熘肘子不仅需要时间、技术,更需要一口大锅。因此,不仅没有人在家里制作熘肘子,就连饭店制作熘肘子的也不多了。不过,老字号弘雅饭店的熘肘子很值得一吃。该店的熘肘子,色泽枣红、晶莹剔透,浓烂醇香、肥而不腻。

即化,瘦肉软烂酥香、入口不柴。如今,点着树枝在厨房里烧肘子显然行不通了,而且制作熘肘子不仅需要时间、技术,更需要一口大锅。因此,不仅没有人在家里制作熘肘子,就连饭店制作熘肘子的也不多了。不过,老字号弘雅饭店的熘肘子很值得一吃。该店的熘肘子,色泽枣红、晶莹剔透,浓烂醇香、肥而不腻。



大同美食

槽子糕:传统点心受青睐



槽子糕,又名鸡蛋糕,是老大同传统点心之一,也是许多大同人喜爱的美食。

槽子糕是用鸡蛋加适量白糖、面粉等,放入槽形模具烘烤而成的。烤制好的槽子糕色泽金黄、油香浓郁,细腻绵软、久食不腻,而且保质期较长。与其他地方的槽子糕不同,老大同的槽子糕通常上大下小,外形酷似暖水瓶塞子,因此老大同人也称其为“暖壶盖儿”。过去,作为较珍贵的甜点,人们大多在过年走亲访友时才会舍得准备一份槽子糕,所以槽子糕也是那时候孩子们心中最盼望的过年美食。

上世纪30年代,老大同的糕点铺众多,有清雅斋、忠信斋、广发新、福安斋等。其中,广发新的标志性产品就是槽子糕、马蹄酥。如今,虽然市场上的点心种类多样,但采用传统工艺制作的槽子糕依然是不少大同人喜爱的点心,尤其是“积德益”“林信斋”“马兵月饼”的槽子糕很受人们青睐。其中,“林信斋”的槽子糕是用面、鸡蛋、糖、油、核桃仁5种材料,不加一滴水烤制而成的;“积德益”的槽子糕还在2020年被评为“大同名点”。(王锦华)

吃火锅这样配葡萄酒更适宜

寒冷天气里,火锅是许多人爱吃的美食之一。而大多数人在吃火锅时,常常与白酒或是啤酒搭配,很少有人会选择葡萄酒。那么,火锅到底能不能配葡萄酒,各类火锅与什么品类的葡萄酒搭配更合适呢?

采访中记者了解到,火锅是可以与葡萄酒搭配的,不仅有助于解油腻、助消化,而且在吃麻辣火锅时,果香浓郁、味甜的葡萄酒还可缓解口腔不适。不过,吃火锅时葡萄酒尽量不要喝常温

的,可以将葡萄酒稍微冰镇一下,这样才更适合热乎乎的火锅。

具体各类火锅搭配什么品类葡萄酒合适,采访中我市某品牌葡萄酒代理商余女士说,如果是麻辣火锅,适宜搭配香槟和起泡酒,可以缓解辣感;如果是清汤火锅,则适宜搭配白葡萄酒;如果是牛肉火锅,则适宜搭配红葡萄酒,因为红葡萄酒中的单宁会使牛肉更美味。另外,现在很多人在吃火锅时喜欢涮食海鲜,如果海鲜较多,则最好搭配白葡

萄酒,因为红葡萄酒和海鲜一起吃会有铁锈味。(一凡)



云中茶事

冲好茶有方法

平日里我们在饮茶时常常会遇到这样的情况,同一种茶,有的人泡出来的茶汤滋味苦涩、色香全无,有的人泡出来的茶汤则香气高扬、滋味无穷。这是因为,一杯好茶,除了与茶叶品质有关外,冲泡方法也很关键。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,要想茶汤好喝,首先要选对茶具。如绿茶芽叶细嫩,经不起高温浸泡,不宜选择紫砂壶等保温性能较好的茶具,一般适宜用玻璃杯冲泡。红茶怕高温,不宜选择小口的茶壶,宜用敞口、稍大的白瓷盖碗冲泡,散热快。白茶中的白毫银针和白牡丹相对较嫩,用盖碗泡散热快,可凸显出白茶的鲜香味;而老白茶用煮茶壶小火熬煮,喝起来会更加醇厚,枣香、药香也更加明显。普洱茶宜用瓷质盖碗,可更好地呈现其细腻的香气和滋味。如果是经过仓储的普洱茶,使用紫砂壶能使茶汤喝起来更加顺滑和温润。此外,水质对茶汤也有很大影响,最好选用纯净水、矿泉水、过滤水,一次煮水也不要过多,煮完用完最合适。

除此之外,在冲泡时还应先温器,这样有助于激发茶香。醒茶时,时间不宜太久,以免导致第二泡茶变淡。紫玄和茶庄的茶艺师说,泡茶没有绝对正确的方法,只要掌握基本原则,多冲泡、多体会,就会泡出好茶。(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

我家厨房

酸辣汤



冬天吃多了大鱼大肉,不免有些油腻,这个时候在家里做上一锅酸辣汤,微辣鲜香、酸爽开胃,还非常解油腻。而且,这道汤做法也非常简单,赶快试一下吧。

食材:豆腐、鸡胸肉、冬菇、猪里脊、鸡蛋。

做法:将豆腐、冬菇分别切成细丝,鸡胸肉、猪里脊煮熟,用手撕成丝。备好的食材放入锅中,加鸡汤、盐、味精、酱油,大火烧开,放淀粉水勾芡后改小火,加入打散的鸡蛋,顺时针打散成蛋花。将胡椒粉、醋、葱花及少许猪油放入汤碗内,待锅中蛋花浮起时改大火,至肉丝滚起时关火,将锅中食材全部倒入汤碗内即可。另外,主料基本熟时再放入胡椒粉,待全熟时开大火煮10秒即可,这样就能更好地保持胡椒粉的辣味。(孟维鹏)