

探寻大同饮食老字号之十四

华严饭店：见证岁月 焕新出发

本报记者 牛瑞芳

雨后的上午，古城里的空气湿润清新。一阵雄厚的钟声划过，是对古城最亲切的问候。在悠远的钟声中，记者漫步前行，来到了位于钟楼旁的华严饭店。华严饭店，曾承载了无数大同人的美食记忆之地；华严饭店，这个沉寂在悠悠岁月里多年的大同老字号，于2022年7月重新回到人们的视野。当记者走进这家饭店，便深切感受到它在坚守传统韵味的同时，积极拥抱时代变化，以守正创新之

姿，书写着属于自己的独特篇章。

70后张安是现在华严饭店的负责人，采访中他对记者说，他与华严饭店“结缘”是对儿时大同味道的一份执念。张安说，多年来他一直想在大同餐饮行业有所作为，在大同文旅大发展的态势中，他想到了在古城内开一家饭店。说到饭店，他不由得想起小时候父亲带他在华严饭店吃饭的情景，那里馅饼的味道一直萦绕在他的记忆里。于是，他决

定重张华严饭店。在饭店筹备期间，张安做了许多功课，以了解当年华严饭店的情况。采访中张安拿出两本“老书”让记者看，于1988年出版的《中国烹饪大全》中记载：华严饭店是山西省大同市的一家甲级饭店，建于1984年4月，因与华严寺毗邻而得名……1987年出版的《山西名餐馆》一书中一篇《名随古寺传中外》的文章中，记录了华严饭店当年盛极一时的状况。而我市厨界大师赵富平在采访中告诉记者，当年的华严饭店在开业之初以经营本地菜为主，大约在1985年左右，饭店从北京著名的同春园饭庄聘请来高级厨师，开始经营本地菜和江苏菜，一下子声名鹊起。当时华严饭店的代表菜品有油淋鱼卷、宫保鸡丁、葱烧海参、水晶饼、青油饼等。直到20世纪90年代初，由于种种原因，华严饭店关闭，不再经营。

经过两年多的筹备，2022年7月，“张安版”的华严饭店开门迎客。张安的经营理念是“传承不守旧、创新不忘本”。目前的华严饭店以经营大同特色菜品为主，八大碗(件)、什锦火锅、过油肉等，这些一直留在张安记忆里的菜品是华严饭店的招牌菜。为了找回儿时的味道，光是扒肉条，他就先后找了10多位厨师到店制作，然后他亲自品尝。“就是要找到小时候扒肉条的那个味道，好多年厨师做不出那时的味道”，张安说。功夫不负有心人，终于有一位年近六旬的厨师制作的扒肉条符合了要求。“扒肉条放在嘴里，不油不腻，软烂酥香，味蕾的记忆一下子就被唤



醒了”，张安兴奋地说。

什锦火锅是华严饭店的又一招牌菜。该店的什锦火锅既传承了老大同传统什锦火锅的精髓，又有所创新。什锦火锅里丸子是清蒸的小丸子；扒肉条是切得很薄的“大烧肉”，且都是当天现做的烧肉；鱿鱼、海参选用的都是上等食材等等。“冷冻过的扒肉条会有一股老油味，很影响火锅的整体味道”，张安说。

黄花包子、黄花饺子、黄花烧麦，是华严饭店的招牌主食。采访中张安对记者说，食材很重要，好的食材才能做出好吃的东西，因此饭店所有食材的采购张安都要亲力亲为。这些主食所用的黄花、馅料的配比，就是他经过多家对比、反复试制才最终确定的。

采访结束走出店外，恰好遇到一位经常光顾华严饭店的食客。“他们家黄花包子味道很好，皮薄馅大、肉馅油润，黄花味浓且清香四溢”，这位食客由衷地赞美道。张安说，食客满意是对他这个外行最大的褒奖和鼓励。最近，他正在研究把八大碗(件)做成“小微型”的，在保证味道口感的基础上，满足顾客一次想多吃几样的需求。



八大碗



八大碗之炖羊肉



八大碗之扒肉条



黄花包子

这些食物不宜进冰箱保存

在生活中，人们常常利用冰箱来保鲜食物。可实际上，并不是所有食物都需要放进冰箱保存，即使用冰箱保存食物也有一些需要注意的地方。

干制食品 香菇、木耳等干制食品，因水分含量较低，微生物不易繁殖，所以不用将它们放进冰箱保存。

热带水果 香蕉、芒果等热带水果通常放在室温阴凉处即可，如果放进冰箱中反而会使其肉质发黑，加速腐烂。

蜂蜜 由于蜂蜜本身具有一定的保鲜能力，在常温下也不易变质，也不用放入冰箱中。若是放入冰箱，反而会结晶，影响口感。

巧克力 巧克力若放进冰箱冷藏，再拿出来后表面容易出现白霜。虽然食物安全性和营养价值没有损害，但会失去原来的醇香口感。

土豆 低温会把土豆中的淀粉分解



成糖，加速土豆的腐烂，所以土豆不宜放在冰箱里。其他如胡萝卜、南瓜、洋葱等蔬菜，也不用放入冰箱。

当然，那些适宜在冰箱中保存的食物也并不是放入冰箱就万事大吉了，在保存时最好新鲜、干净，以免污染其他食物。另外，生食与熟食也要分开，最好都有一定的包装或是放在容器里，以防止食物串味。(锦华)

云中茶事

新手冲泡普洱茶有技巧

如今，喜欢喝普洱茶的人越来越多，生普的鲜爽回甘、熟普的醇厚饱满、老茶的陈韵悠远，都让人回味无穷。可是，普洱茶种类繁多，一些刚开始喝普洱茶的新手由于没有掌握正确的冲泡方法，容易出现清淡如水或是苦涩难咽的情况。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍，要想冲泡出好喝的普洱茶，要根据普洱茶的不同种类，选择合适的冲泡方法。如果是新的普洱生茶，由于其茶性与绿茶相似，所以冲泡时水温要略低，以95℃为宜，并且出汤要快一些，以免损伤茶质，出现“熟汤味”。如果是普洱熟茶，可以通过高温洗茶来去除杂味，并且等茶汤温度稍稍下降后再进行品饮，以免苦涩味过重。而冲泡普洱老茶时，水温



很重要，一般来说，不管是生茶和熟茶，都要高温醒茶、高温冲泡。茶具选择上，以壶身宽大的紫砂壶为佳。

除此之外，紫玄和茶庄的茶艺师也提醒说，对于新入门的茶友来说，在刚刚开始冲泡普洱茶时，投茶量尽量比正常的量少1至2克，以便有更大的容错空间。冲泡手法要轻柔一些，尽量避免滚水高冲、急注壶心，从而导致茶叶翻滚，致茶苦涩，最好是沿着壶边缓慢注水。而且每次冲泡，最好即注即出。(一凡)

■广告

2024《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

大同市餐饮酒店业协会
弘扬古都大同餐饮文化
续写国际美食之都传奇

金御盛宴艺术宴会中心
艺术婚宴引领者
用艺术为爱加冕
地址：大同市五州帝景二期B2号楼
联系电话：0352-7273777

金御满棠·宴府
用心为爱烹饪幸福味道
地址：大同古城东南邑李怀角20号(和阳街太平楼南80米)
联系电话：0352-7969888

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