



## 编者按

在大同,秋天的风光最为宜人。碧空万里,风和日丽,凉风习习,秋高气爽。到乡村走一走,放眼望去,无边的田野里,目之所及满是令人心醉的金色,在阳光的照射下越发光耀夺目。醉人的秋色激起的不仅是丰收的喜悦,还有食欲。本版以“当秋日美食遇浪漫中秋”为主题,解锁秋天美食,解读老大人中秋节习俗,以美食为伴,共度假期。

## 当秋日美食遇浪漫中秋



## 秋日食羊记

大同人吃羊肉讲究“鲜”字,所以每日最新鲜的羊肉还带着热气就被摊主摆放在案上,而客人们也会熟练地挑选当日菜品所需的羊肉部位。

最能代表大同秋日烟火气的,当属粉羊杂。在锅灶上翻滚着红彤彤的汤面中浮着细碎的油花,羊肝、羊肚、羊肺切得均匀,盛在粗瓷碗里,撒上翠绿的香菜、鲜红的辣椒油,加上本地的细圆粉条。老食客坐在街边的小马扎上,吸溜着热汤,咬一口外酥里嫩的油饼,额头渗出细汗,方才觉得这秋天才算真正踏实了。

选本地散养的山羊肋排,肥瘦相间带着骨香,切成方块后冷水下锅,加几片姜、两段葱,撇去浮沫便只用清水慢炖——这是大同人吃羊的讲究,不抢味,只留肉本身的鲜。等锅里的羊肉炖得能用筷子戳透,就加入滚刀块的本地胡萝卜。橙红的萝卜吸饱了奶白的羊汤,渐渐变得软而不烂,甜丝丝的滋味反倒衬得羊肉更醇厚。起锅前撒一小撮盐,连味精都不用,盛在粗瓷大碗里,羊肉酥嫩不柴,萝卜清甜入味,连汤都要泡着夜面窝窝喝,一口下去,从舌尖暖到脚尖。

羊肉烧麦是下饭店常点的主食,薄如纸的皮里裹着鲜嫩多汁的羊肉丁,咬一口,汤汁在舌尖迸发,鲜得人眉毛都要跳起来。

大同人秋日吃羊,吃的是食材与季节的默契和对生活的热乎劲儿。当秋风掠过华严寺的飞檐,当落日为古城墙镀上金边,来一份与羊肉相关的美食便是大同人最踏实的秋日幸福。

(小孟)

## 螃蟹 秋天的“限定快乐”

秋风起时,蟹脚便痒。这藏在青灰硬壳里的鲜美,是季节写给人间最诚意的请柬,让每个食客都甘愿为它停下脚步,赴一场关于秋天的味觉之约。这个时节,何不去凤临阁·味庄尝一尝正宗的阳澄湖大闸蟹呢?

据凤临阁·味庄的负责人介绍,近年来,凤临阁·味庄一直与阳澄湖大闸蟹产地预订螃蟹。今年9月28日,阳澄湖大闸蟹开湖,随之饭店的菜单上就有了阳澄湖大闸蟹开始售卖。凤临阁·味庄的李大厨告诉记者,食蟹讲究“不时不食”,九月雌蟹满黄,十月雄蟹丰膏,差一日便差一分滋味。鲜活的大闸蟹无需繁复调味,清水慢蒸即可。蒸好的蟹掰开蟹壳,雌蟹的蟹黄凝脂般橙红,入口绵密醇厚,咸鲜与丰腴的油脂让人欲罢不能;雄蟹的蟹膏如白玉半透,抵在舌尖便化开,美味至极。

在凤临阁·味庄还有螃蟹的“周边美食”——蟹粉烧麦,堪称一绝。其馅以蟹肉和蟹黄制作而成的蟹粉为底,与猪肉馅按比例拌匀。为了让食客可以多品尝几种烧麦的味道,店家推出的小份烧麦一笼只有3个,丝毫不影响品尝其他美食。吃蟹粉烧麦不宜粗暴对待。夹起时必须小心,疏忽便会让烧麦“皮开肉绽”,可惜了那口精华。咬一口,内馅实在,鹅黄溶浆,汤腴味正。轻轻咀嚼品尝,汤汁四溢,蟹味浓郁,

满口的蟹香萦绕舌尖久久不散。怕腻,沾点醋也不为过,但不能多,多了就抢了蟹的美味。

吃蟹的仪式感,藏在“蟹八件”的精巧里,也藏在徒手剥蟹的烟火气中。无论怎么吃,总得要慢慢来。这慢下来的时光,才是食蟹的真意。

(牛瑞芳)

老大同过中秋  
月饼怎么吃?

中秋节的味道,是月饼的味道,是思乡的味道。老大同作为繁华之地,人们如何拜月赏月吃月饼?记者就此采访了该市厨界大师赵富平。

现在街巷里虽然看不见为“打月饼”而搭建的临时帐篷,但混糖月饼依然是大同人中秋节的主角。赵富平说,老大同的月饼品类很丰富,除了寻常的混糖月饼,还有带馅月饼。混糖月饼又有白糖月饼、红糖月饼、冰糖月饼。带馅月饼有提浆月饼、翻毛月饼、小大杂等等。老大同带馅月饼中有一款名为“自来红”的月饼,现已淡出人们的视线,鲜为人知。几经周折,记者在采访中发现,已有30多年历史的林信斋还在制作、售卖“自来红”。据林信斋的负责人介绍,“自来红”又叫“丰收红”,有着美好的寓意。因此,林信斋每年加工中秋月饼时都会制作“自来红”。“自来红”的饼皮用的是混糖月饼的面料,馅料是传统的五仁馅。先包成稍小、但有厚度的圆饼,然后在圆饼上用食用色素盖一个红色的“圈章”,故称“自来红”。之后入烤箱烤制。“自来红”皮酥馅软,别有风味。

赵富平介绍说,老大同中秋节祭月、拜月仪式十分隆重,供桌的摆放也颇为讲究。供品以月饼为主,中间摆月儿爷。月儿爷要用细竹条支撑立起摆放。水果除了梨之外,均可摆上供桌。中秋之夜,待月亮升起,祭月、拜月仪式完成后,先将瓜桃李果等水果撤下,把月儿爷按家庭人数等分(分双数),每人一份分食。

老大同人把月儿爷也叫月光爷。但鲜有人知道,除了月光爷,老大同还有日光爷。赵富平介绍说,日光爷每个2斤左右,上面写有“日”字。八月十六近中午时分,同样将日光爷摆上供桌,摆红枣、核桃、花生、栗子四个干果碟,还要搭配一些水果,敬香,祭拜。至此,中秋节才算圆满结束。

(牛瑞芳)



## 中秋家宴:寻常滋味里盼团圆

大同的中秋节,既有北方过节的热闹劲儿,又藏着晋地人家代代相传的细腻讲究。从街头巷尾的习俗仪式,到餐桌上热气腾腾的家宴,每一处细节都裹着对“圆满”的执念。

大同人的中秋家宴,从来不是精致的摆盘,而是实打实的“硬菜当家”,每一道菜都藏着对家人的心意,也透着晋北饮食的豪放。头一道必是大同烧麦,这可不是寻常早餐的小烧麦。中秋家宴上的烧麦个头足有拳头大,皮薄得能透出里面的馅料——羊肉末拌着本地的沙葱,再掺上少许姜米提鲜,上笼蒸得面皮发亮,咬一口,汤汁顺着嘴角流,鲜得人直眯眼。长辈们总

说,烧麦的褶子要捏够十八道,像极了月亮的光晕,吃了才算团圆。

接着上桌的是浑源黄芪炖羊肉,这是塞北人中秋补身的“标配”。羊肉切成大块焯水后,和浑源特产的黄芪、葱段一起下锅慢炖,不用过多调料,只靠羊肉本身的油脂和黄芪的甘香碰撞出滋味。炖好的羊肉软烂不膻,汤头呈琥珀色,舀一勺喝下去,暖意从胃里直传到脚尖,恰好驱散深秋的凉意。

素菜里最不能少的是家常拌粉,家里基本都是一大盆起步,吃多了大肉,这一口拌粉真的是清利爽口,淋上陈醋、蒜泥和少许香油,入口清爽带点微酸,刚好解烧麦和羊肉的腻。

月饼自然是不能少的,和南方的苏式、广式月饼不同,这里的月饼是“胡麻油月饼”,饼皮用胡麻油和面,酥得掉渣,咬一口满是胡麻油的香气。全家围坐时,每人一块,就着月光慢慢吃,聊着家常,中秋的团圆味,便在这烟火气里落了地。

大同的中秋没有繁复的规矩,却把对家人的牵挂、对生活的热望,都藏在了这些代代相传的习俗与滋味里。这便是塞北古城的中秋,粗粝又温暖,热闹又踏实,像那轮挂在城墙之上的月亮,年年岁岁,照亮每一张盼团圆的脸。

(孟维鹏)

