

非遗美食 穿越时光蕴醇香

本报记者 高雅敏



在古都大同，美食不仅是满足口腹之欲的佳肴，更是承载历史、技艺与情感的活态传承。从曾获慈禧御赐“天下第一笼”的百花烧麦，到左云县三代人指尖流淌的莜面窝窝，再到曾亮相国宴、香飘四海的广灵豆腐干，一道道匠心独具的非遗美食，以其跨越时空的百年独特风味，向世人讲述着这片土地上生生不息的饮食智慧与文化故事——

“天下第一笼”

百花烧麦 凤阁留香

“金钱底、荷叶边，口似梅花、形如石榴，一咬一泡油、细嚼满口肉。”这描述的正是曾令慈禧太后赞不绝口、并御赐“天下第一笼”的凤临阁百花烧麦。如今，这道承载着非遗技艺的美食，正以其跨越时空的醇厚滋味，向每一位食客诉说着传承与匠心的生动故事。

凤临阁总经理王世斌向记者介绍，百花烧麦堪称凤临阁的“灵魂”所在，其历史可追溯至元朝初期。“当时茶文化盛行，稍麦作为茶点的附属品售卖，因此得名‘捎卖’，后逐渐演变为‘烧麦’。1518年，明正德皇帝和李凤姐游龙戏凤的故事就发生在凤临阁，那时候李凤姐已经开烧麦店了。烧麦是从大同凤临阁流传出去的，是有历史渊源可以追溯的。”王世斌娓娓道来，到了清代，这种皮薄馅大、鲜香爽口的美食已美名远扬。

凤临阁与百花烧麦的传奇，在1900年达到了一个高峰。慈禧太后携光绪皇帝西逃途经大同，驻跸四日，其间膳食均由凤临阁供奉。当品尝到造型精美、口味独特的“百花烧麦”时，慈禧太后赞不绝口，并赐予“天下第一笼”的殊荣，从此名声大噪。此后，凭借着晋商南来北往的贸易活动，烧麦的制作技艺被带到了内蒙古、京津等地，并逐渐发展成为这些地区的招牌美食。

美味的背后，是极致匠心的坚守。凤临阁百花烧麦代表性传承人杨贵平向记者详细揭秘了百花烧麦的精湛制作过程。

先是面皮的讲究。凤临阁精选蛋白质含量高的雪花粉，经由和面、醒面、揉面、卧条、揪剂、擀皮、出花7道严谨工序，方能制成口感筋道、营养丰富的烧麦皮。这薄而不破的面皮，是烧麦口感的基础。

在馅料的选择与处理上，凤临阁更是精益求精。“我们有9种不同的馅料，肉品选择更是精挑细选。”杨贵平强调，“比如羊肉，都是活羊宰杀的，精挑细选，去筋去骨，随后还需经过急冻24小时排酸处理，确保肉质达到最佳状态。”处理好的羊肉切丁，再经由拌馅师傅以秘方精心调配，方成风味独特的馅料。

包制环节，则是技艺与美感的完美融合。杨贵平一边演示一边描述：“包出的烧麦，要求达到‘金钱底、荷叶边，口似梅花、形如石榴’的标准。”蒸熟后，夹起一个，轻轻一咬，便是一泡鲜美的汤汁，细细咀嚼，满口醇香，汁水丰盈，令人回味无穷。

凤临阁百花烧麦，不仅是一道美食，更是一件凝聚了历史、技艺与文化的艺术品。从元代市井的茶楼酒肆，到清末的皇家御宴，再到如今百姓餐桌上的珍馐，这“天下第一笼”的百花烧麦，正以其历久弥新的魅力，继续书写着中华美食文化的传奇。



口似梅花、形如石榴



麦香浓郁的莜面



皮薄馅嫩的烧麦



香韧可口的豆腐干

三代人的指尖传承

大同味道 莜面飘香

在大同，莜面不仅是世代相传的主食，更是一种烙印在土地上的文化基因。京城名家曾评说大同作家曹乃谦的作品有“莜面味”，这味道，或许正源于这份扎根于黄土高原、质朴而坚韧的生命力。如今，这门古老的手艺，在左云县岑青娥一家三代女性的指尖上，继续散发着历久弥新的芬芳。

清晨，阳光透过厨房的窗户洒在案板上，映照着岑青娥那双灵巧的手。手指翻飞间，一小块莜面被搓成条，夹于食指与中指之间，在光滑的板面上轻轻一压、顺势一卷，便化作一个形似指筒的莜面窝窝，整齐地码入笼中。这行云流水的动作，承载着从奶奶到母亲，再传到她手中的百年技艺与温情。“大同种植莜麦已有两千多年的历史，我们这辈人，可以说是吃着莜面长大的。”岑青娥总结道，

“吃莜面讲究‘三熟’：莜麦要先炒熟，磨成的面要用开水泼熟，最后上笼蒸熟。”而制作莜面窝窝的技艺更是核心——一碗水一碗面，搅匀醒发半小时后，靠的便是手上的巧劲。说话间，一笼一斤量的莜面窝窝已然摆满，上开水锅猛火蒸5分钟，便可出锅。搭配上羊肉臊子或酸菜汤，便是地道的大同风味。这门曾经养活了一家三代人的手艺，如今在岑青娥这里焕发了新的生机。她每日销售约20笼，常常供不应求。

蒸汽氤氲中，一笼笼莜面窝窝散发着质朴的麦香。正如大同那句老话——“莜面山药蛋，越吃越好看”，这指尖传承的，不仅是一门谋生的手艺，更是一方水土的饮食智慧与文化血脉。岑青娥说，她会继续守护这份珍贵的非物质文化遗产，让莜面这独特的“大同味道”飘得更远、更久。

广灵豆腐干

非遗传承 百年豆香

一块小小的豆腐干，承载着数百年的技艺传承与独特的地方风味。近日，记者在广灵县文化馆了解到，以其“精而韧、咸而香”独特口感而闻名的广灵豆腐干，不仅是一道家常美味，更是一门珍贵的非物质文化遗产，其独特的制作工艺与深厚的历史文化底蕴，正吸引着越来越多人的关注。

广灵县文化馆馆长李霞在接受采访时，如数家珍地介绍了这项技艺的非凡之处。“广灵豆腐干的独特，首先源于其深厚的历史渊源与别具一格的制作工艺。”李霞介绍说，在漫长的民族纷争与融合的历史进程中，广灵人民充分利用本地优质的水资源，逐渐摸索出一套迥异于全国“南膏北卤”主流格局的独特点制凝固工艺。“我们采用的是乳酸菌发酵形成的酸浆作为凝固剂，这让广灵豆腐干的风味自成一家。”李霞详细解释道，广灵豆腐干还有一套完整的传统制作技艺，包含泡豆、磨浆、煮浆、滤浆、点浆

烧熟、装模压制、切块、晾晒、清洗、焖煮整整10道工序，每一道都凝结着历代工匠的智慧与经验。

这份独特的风味，不仅征服了寻常百姓的味蕾，更是作为国宴用品成为中外友谊的见证。李霞向记者讲述了一段广灵豆腐干的“高光时刻”：1973年9月，法国总统蓬皮杜访华，时任国务院总理周恩来陪同其到大同云冈石窟参观访问。期间，广灵豆腐干被选为招待贵宾的地方特色食品，其香韧可口的口感赢得了外宾的一致赞誉。自此，广灵豆腐干在原雁北地区、大同一带及周边地区名声大噪，并因其优良的品质被确定为国宴用品。1981年，在山西省商业厅组织的副食品鉴定会上，广灵豆腐干从众多名优产品中脱颖而出，荣获品质奖第一名。

如今，作为非遗技艺，它不仅是广灵人民的文化骄傲，更在新时代焕发出勃勃生机，继续将其独特的风味与故事传递给更多人。