

冬至饺子 可赏可品的舌尖雅事

□ 本报记者 牛瑞芳

冬至,又称冬节、长至节、亚岁。它不仅是一个节气,也是中华民族的一个传统节日。

冬至标示太阳光直射运动进入新的循环,白昼逐日增长,故古人把冬至看作“大吉之日”。《东京梦华录》中对冬至的记载篇幅最长,“十一月冬至日。京师最重此节,虽至贫者,一年之间,积累假借,至此日更易新衣,备办饮食,享祀先祖,官放关扑,庆贺往来,一如年节……”《清嘉录》中也有“冬至大如年”的记载。

据我市厨界大师赵富平介绍,在老大同,冬至这天,家家户户要吃水饺,炖肉,拌粉等。“冬至不吃肉,冻掉脚趾头”就是流传在大同的一句俗语。随着人们生活水平的不断提升,“吃饺子”虽然已是“寻常事”,但在大同,冬至吃饺子的习俗却一直没有改变。

冬日的一个上午,记者一行来到位于御河西路的喜晋道酒家,探访专业厨师如何制作水饺。该酒家已有20多年“厨龄”的栗师傅为我们上演了一场视觉盛宴,让冬至的寻常吃食,化作可赏可品的舌尖雅事。

“喜晋道”,对于许多人来说并不陌生,以一句“削面里的大同味道”火爆出圈,成为远近闻名的美食品牌和文化符号。

喜晋道酒家则是为了深耕“喜晋道”品牌,丰富和拓展其内涵外延,由凤临阁·味庄更名而来。

盆中面粉就位,栗师傅取少量食盐放入其中,“加盐是为了让面更筋道,不破皮儿”,栗师傅边和面边解释道。他说,和面要少量多次加水,揉面的力道要均匀沉稳,等面团基本成形,放在一边静置,“饺子皮的面也要三揉三醒”,栗师傅说罢便开始制作馅料。上好的五花肉切成丁,再剁成馅。在作馅的过程中,栗师傅还多次停下来去揉一揉面团。经过“三揉三醒”的面团变得十分光滑、圆润。静置片刻后,揪成均匀的剂子,撒一层薄面,团圆。肉馅中加入切好的大葱、调味料,搅拌,这个过程虽然看似极其简单,但每个师傅都有自己的“独家秘籍”。



专业擀饺皮的擀面杖与家用的不同,是一个两头尖尖、且比家用的细许多的擀面杖。只见栗师傅一手拿起一个面剂,一手用擀面杖飞速推拉,起落间饺子皮边缘带着自然的弧度,形成一个边缘薄、中间略微厚些的“小碗”,仿佛蕴藏着风的形状。很快,饺子皮已堆成一摞。包饺子过程更是行云流水一般,取皮、舀馅,指尖捏合的动作,拇指与食指的默契配合,一折一捏间,花



边整齐匀称,精致却不刻意。一个个饺子饱满圆润,肚腹挺括,宛如小巧的元宝,稳稳立在案板上,透着一股踏实感。

锅中清水煮沸,饺子应声入锅,起初沉在锅底,随着水温升高,渐渐浮起,在沸水中轻轻翻滚,像一群白胖的精灵。栗师傅手持长勺,轻轻推动,直至饺子鼓胀、表皮透亮,此时是最佳时刻。捞起装盘。

碟中倒入陈醋,夹起一个饺子放入口中,薄皮之下,汤汁充盈,馅香与醋香交织,鲜而不膻,润而不腻。嗯,像家里饺子的味道。这大概是对饭店饺子的最佳赞美吧。



推荐



得富无国界料理

寒潮来袭,圣诞氛围却愈发浓郁。在东南邑有一家新开的得富无国界料理,刚一进门就被圣诞气息包围。暖黄灯光缠绕松枝花环,门口圣诞树缀满灵动的小铃铛,餐桌上摆放着迷你圣诞袜摆件。古城的底蕴与西方节日氛围的结合,每一处细节都精致戳心,随手拍都是氛围感大片。

得富无国界料理是一家以咖啡、披萨、下午茶和创意料理为主的店铺,每道菜品都显现出店家的用心,颜值与口感同时在线。黑松露烟熏鸡肉披萨,薄脆饼底,边缘焦香,烟熏鸡肉嫩而不柴,黑松露香气均匀渗透,爱吃披萨的必点!蜜汁脆皮鸡扒,外皮金黄酥脆,内里嫩到飙汁,蔓越莓干的点缀,中和口感,口味可按需跟服务员沟通,细节很贴心。布拉塔奶酪沙拉,圆滚滚奶酪戳开即流心,搭配新鲜番茄、脆嫩生菜,淋上酸甜油醋汁,绵密与清爽碰撞,解腻又爽口。青提茉莉冰茶款清爽回甘,芭乐果香浓郁,每一口都解腻。将鹅肝做成圆润樱桃造型,色泽鲜亮,口感绵密如冰激凌,搭配烤咖啡豆摆盘,咖啡香中透着醇厚。

从环境到菜品,从口感至性价比,得富无国界料理都算得上是诚意满满,是约会、闺蜜小聚、家庭聚餐的上好选择。赶紧约上家人朋友,来这里解锁暖冬欢喜的美味时光吧!

(孟维鹏)

我家厨房

拉丝番茄炒蛋

最近有没有被网上的拉丝番茄炒蛋馋到?金黄蛋丝裹着红亮番茄汁,夹一筷子拉出细密长丝,酸甜开胃还超级下饭。今天把这道热门菜的核心秘诀和步骤拆解,跟着做保证你也能做出刷爆朋友圈的同款!

□ 食材

番茄3个、鸡蛋5个、芝士碎50g

□ 制作方法

番茄顶部划十字花刀,放入沸水烫10秒,捞出后撕去外皮;

2个番茄切成小丁利于出沙,1个切成滚刀块保留口感;

鸡蛋打入碗中,加少许盐,顺着同一个方向快速搅打3分钟,直到表面出现细密泡沫,最后拌入一半芝士碎搅匀;

起锅倒油,油量比平时炒菜略多,烧至六成热。举高碗沿,让蛋液呈细流状慢慢倒入锅中,边倒边用筷子转圈划散,炸1分

钟让鸡蛋吐油,然后用铲子轻压控油,盛出备用;

锅中留底油,关火后下入一半蒜末,利用余温爆香,倒入番茄丁,开小火慢慢翻炒3分钟,加少许盐加速出沙;

放入番茄酱、生抽、蚝油、白糖,翻炒均匀后倒入番茄块,加少量清水,中火煮至汤汁浓稠冒泡;

把炸好的鸡蛋倒回锅中,轻轻翻拌让每块鸡蛋都裹满番茄汁,转小火撒入剩余芝士碎,盖锅盖焖30秒。淋入调好的淀粉水,大火快速翻炒均匀,汤汁变得黏稠发亮后立即关火,避免芝士变硬影响拉丝。

装盘,撒剩下的蒜末和葱花,趁热用筷子挑起,就能看到细密绵长的拉丝效果,鸡蛋吸满了酸甜汤汁,搭配上热米饭,一口下去超满足。

(小孟)



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