



中秋虽未至 月饼抢“鲜”上市 达城众多商超已开启月饼销售模式

距离今年的中秋节还有一个多月的时间,但达城不少超市、蛋糕店已经开启月饼销售模式,散装月饼也陆续上市,颜值、口味都很新奇,礼盒装月饼也即将上市。



8月24日,记者在达城市场上走访发现,目前在售的月饼主要以普通包装和散称的为主。不少商家将月饼摆放在了显眼的位置上,吸引了不少市民前来购买尝鲜。

“我们店铺爆款主打的是灯影牛肉月

饼,今年又新增加了果肉山楂月饼、芋泥冰皮月饼、椒盐坚果月饼、冰沙奶黄Q芯月饼等口味。”据麦滋麦味工作人员介绍,从八月中下旬月饼就开始陆续上市,目前莲蓉蛋黄月饼卖得比较好。

工作人员告诉记者,目前有30多个

品种的月饼可供消费者挑选,包括香橙、凤梨、草莓、山楂等水果味。在馅料上,除了玫瑰鲜花、莲蓉蛋黄、红豆、芋泥、五仁、椒盐等馅料外,还有川香小酥肉、五香牛肉、灯影牛肉、云腿等口味新奇的月饼。

据悉,该店散装月饼分称重和单个售卖两种形式,称重售价为26元—68元/斤,单个售价为5元—28元/个。工作人员说,礼盒装月饼已经做好了,近期将上市售卖。

正在购买月饼的市民王先生说,“虽然中秋节还未到,但是能提前吃到月饼也是很不错的,况且现在月饼口味多,也比较新奇,买点尝尝鲜。”

在元祖食品店,记者了解到,该店的月饼也早已上市,包含五款冰淇淋月饼和七款常温月饼,保质期分别为半年和两个月。

随后,记者又走访了几家超市发现,散装月饼也堆满了几个货架,售价为9.9元—49.8元/斤。

“反正是买来自己吃,散装月饼比较实惠,所以不同口味的月饼都选了几个。”市民刘女士说。

原本中秋节临近才能吃到的月饼,如今提前了一个多月就可以尝鲜,这也让市民提前感受中秋节的氛围。

□达州日报社全媒体记者 郝富成

达州晚报

潮流风向标

消费

旅游·汽车
美食·娱乐

周刊

11

2023年8月25日

星期五

13508257150

□主编:洪 叶

□编辑:郝富成

□美编:郝富成

当牛肉遇上了饼

□郝志武

坊间,将南北方人的饮食特点,做了大致的归纳,简称为“南米北面”。指的是在饮食上,南方人以稻米制品为主,北方人以小麦制品为先。换句话说,北方人对于制作面食的喜爱与熟稔程度,不亚于南方人对于米食的百般痴爱。久居川西小城,早已深谙蜀地饮食“无麻辣,食不欢”的特色,那一款款色香味俱全的川味珍馐,总是令人赞不绝口,垂涎欲滴。此次,一路向北,出差到我的祖籍故土——保定,竟一路心心念念地惦起了那些在蜀地极少可品尝到的正宗的特色北方面食。

比如:烙饼。比如:牛肉。

那么,问题来了:当牛肉与烙饼一路相扶相携,深情相拥,跨越三个世纪,会碰撞出怎样的饕餮之花呢?看到这儿,兴许你会想当然地揶揄道:玩玄虚啊,那不就是牛肉饼嘛。差矣,差矣。我想说的那是:当把薄烙饼用手撕成一片片不规则的云彩片状,舒适惬意地躺在北方的大海碗碗底,铺上用十余味香料卤制而成的酱牛肉片,撒上香葱段,滴少许香油,再将滚烫的经年牛骨老油汤,一勺一勺地慢慢淋浇煨透。稍顷,牛肉与饼的百年之恋,就在这一碗汤汁浅酱,涇渭分明,味醇温厚,异香扑鼻的口腹之欲中,闪亮登场了。

这就是保定独有的,素有美食沧海遗珠之称的:牛肉罩饼。

保定的牛肉罩饼制作,上溯至清初,距今已有三百多年历史。相传,清嘉庆皇帝有

一次南巡路过保定,闻异香而提振。询问左右:何物发此香?左右答:牛肉罩饼。保定知府当即呈献。嘉庆品尝后甚悦,赞曰:色,香,味,三绝。自此,保定牛肉罩饼声名鹊起。这一缕香,也在大河之北氤氲了三百余年,傲娇至今,已成为本地人寻常享用,外地人到保定旅游钦点的特色美食之一。

与友人落座,一杯小酒,三荤两素。我插言:弄点主食吧。行,就点牛肉罩饼。“你要几罩几?”饶是这些年我走南闯北,各地俚语方言,凭借着半蒙半猜,自信略知一二,至少也能听明白啊。可这一句“几罩几?”含着几个意思呢,一时间竟让我完全懵了圈。友人莞尔而笑:就是吃几两。牛肉和烙饼要分开点,几两牛肉罩几两烙饼的意思。原来如此。这个点餐口令,很独特嘛,太保定了,豪爽直接。只比四川人略带婉约且悠闲的那种“老板儿,来二两清红汤抄手,烫几片子子,丢几颗葱花儿”的点餐路数,少了一大截的川腔韵味而已。川派点餐,涵盖了数词、量词、汤色、配菜与主体,显得小讲究。

“那么,罩,又到底什么意思呢?”我接着又问。一说,是把一片片肉片覆盖到饼片上的意思。另一说,是把牛肉片和饼片层层铺在箅篱里(即漏勺里),再浇汤汁。因箅篱的箅,与罩同音,故此流传。实际上,牛肉罩饼“罩”字的真实含义是指:先用老汤淋浇饼和肉三、四遍,再用箅篱算出老汤,又盛回大海碗里,重新浇透溢满。这极具仪式感的,反复淋浇、算出的连贯动作,称之为“罩”。

饼是那种荷叶形圆饼,层次多,单薄,手撕成寸许,云彩状。由光照充足,淀粉和蛋白质含量略高的北方小麦磨制而成。即便被牛骨油老汤浸润过,饼片也与其他地域泡馍的软糯不同,入口仍筋道,嚼劲十足。轻轻咬合,唇齿间充斥着麦芽的醇香与回甘,与清亮的牛肉汤香交织缠绵,回味无穷。

俗话说:唱戏的腔,厨师的汤。牛肉罩饼香不香,魂之所系唯老汤。这是传承百年的秘籍。带着好奇,征得同意,我专门进到后厨,看汤闻香。大锅里的牛油汤必然以牛棒子骨为原料,纱包裹住三十味香料。大火一路攻城掠地,沸腾着催化出杂质浮沫。文火慢炖提纯,把一切交给了时间,不知不觉熬出了牛骨油的精髓。析出的牛油汤持续翻滚着,上下求索,与清冽之水继续缠绵,你中有我,我中融你。早已释怀的香料精粹,又岂甘寂寞,一步步摄住牛骨油老汤之香魂,做出了与汤汁共舞的快活抉择。这锅专为牛肉罩饼量身打造的牛骨油老汤,一招鲜香,吃了三百余年。那每天必留的,供次日使用的一份底汤,诠释着三百年来,对套汤古法生生不息的尊崇与敬畏。只为的是留住这口异香,让我等远归之人,对北方故土的乡音乡味与乡愁,深怀眷恋。

一碗牛肉罩饼端上桌,热气缓缓旋升,香味轻轻散逸,一份人间烟火气骤然飘浮其上,鼻翼轻扇,味蕾绽开,只那一刻,从舌尖蔓延至心间的那一份巴适得板的味道,便得到了温暖且妥帖的安放。