

# 中国,十二大传统糕点, 南北方都喜欢,作为吃货,你吃过哪几种?

(接上一期)  
川式  
09  
开花白糕  
清光绪年间,富顺郭三娘靠醪糟白糕起家,质优价廉的口碑传遍川南,后经林兆华等匠人传承,1990年还捧回四川风味小吃奖,如今仍是富顺人早茶桌上的“巴适”选择。  
老辈人做糕讲究“三沉三浮”:  
糯米泡足十二时辰,石磨磨出雪白米浆,自然发酵时闻着酸香渐浓,待气泡密如蜂巢便上笼猛蒸。  
最妙是出锅瞬间,糕体自然开裂像咧嘴笑,中间点颗红点更添喜气。  
本地人管这叫“开财门”,婚庆宴席总少不了它。  
10  
峨眉糕  
四川峨眉山市的千年非遗糕点,隋朝开皇年间就出现了。最初是给上山拜佛的香客准备的干粮,用红糖和糯米做成“黄糖糕”,

既能供佛又能充饥。  
到了明朝,加了炒黄豆粉,改名“黄豆糕”,清末改用白糖后变得雪白绵软,成了“白糖糕”,后来才叫峨眉糕。  
这糕点跟峨眉山的佛教文化绑得紧,香客们带回去还图个“佛前糕,保平安”的彩头。  
制作讲究得很,得选峨眉山九里坪的糯米,炒成虾子背的微黄色,磨粉后还要露48小时吸潮。  
提糖更是一绝,川白糖加蜂蜜,水熬到115℃,搅到翻砂才成。做好的糕点“白似雪,软如绵,甜如蜜”,咬一口直接化在嘴里,甜得巴适,糯得遭不住。  
滇式  
11  
鲜花饼  
昆明、大理一带的知名糕点,被誉为“会呼吸的春日点心”。相传乾隆年间,彝苗勇士用玫瑰花瓣与蜂蜜制成此饼招待钦差,后成为宫廷御点。  
如今它已是云南非遗,36层酥皮裹着高原重瓣玫瑰,咬一口“咔嚓”掉渣,花香混着蜜甜在嘴里炸开,当地人讲“三朵鲜花一个饼”,真材实料看得

见。  
制作讲究“三腌三揉”:  
花瓣先用盐杀青去涩,再拌蜂蜜腌出胶质,最后加猪油锁香。酥皮更绝,水油皮要揉出手套膜,油酥得搓到耳垂软度,两次擀卷后层次分明如千层酥。  
老昆明人爱配碗木瓜水,边吃边叹:“这饼子,香得板扎!”  
如今鲜花饼走出云南,但老字号仍坚持古法:  
凌晨摘带露玫瑰,土炉180℃慢烤,连揉面都用手温。  
12  
云腿月饼  
是云南滇式月饼的“顶流”,起源于明末清初昆明。  
传说永历帝逃难时,御厨用宣威火腿丁加蜂蜜蒸成“云腿包子”救急,后来传入民间。  
19世纪改良成酥皮“火腿四两砣”,才有了硬壳月饼的雏形。  
老昆明人管它叫“火腿饼”,掰开时酥皮扑簌簌往下掉,咸甜的火腿香混着蜂蜜甜,咬一口直喊“板扎”!  
这月饼讲究用发酵一年的宣威火腿,取精华部位切丁,拌上云南野蜂蜜和猪油,外皮要擀出16层酥。



老师傅说:“火候要三次翻面烤,外皮才得金黄酥脆。”  
老饕们最爱的还是传统硬壳款,配着普洱茶吃,甜咸交织得刚刚好。  
馋虫勾出来了把?  
甭管是驴打滚的豆面香,还是鲜花饼的酥皮扑簌簌往下掉,老字号的灶头蒸屉里,总煨着咱中国人的念想。  
下回走街串巷时,您也寻摸块热乎的糕,趁烫咬一口,甜是甜的,糯是糯的,胃暖了,心就满了。  
这古早味啊,比啥都治心慌!

## 云南,鲜为人知的十大“小众”特产,好吃还不贵,外地基本见不到

两千多年前滇池边,古滇人把海贝塞进青铜罐,罐身上的牛蹄子还沾着滇池泥。  
后来考古的人在晋宁刨出“滇王之印”,印泥裹着土腥气,一擦能看见汉隶的纹路。  
那是汉朝给这片地的记号。  
南诏的马帮过洱海时,马蹄子溅起的浪能打湿茶包;

大理国的佛塔下,老和尚扫落叶常扫出唐代的瓦,瓦沿还弯着当年的弧度。  
现在傣族泼水节,小孩举木盆往人身上泼,水花砸在青石板上能冒小烟儿。  
纳西老人用刀把东巴文刻进木头,那些字像小虫子,记着雪山下谁种了青稞、谁娶了媳妇。

茶马古道的山路上,有块赶马人烤火的石头,当年蹲这儿烤土豆。  
现在缝里还藏着点炭渣,云南的历史没锁在书里,都在这些土、这些瓦、这些石头里窝着,碰着了就冒点过去的气儿。  
今天,跟诸位聊聊云南的特产

……  
01  
松茸饼干  
云南人嘴严,藏了十年的松茸饼干,被哈尔滨“逼”出山了!  
2014年,云南姑娘罗莉丽返乡,和闺蜜蹲在香格里拉3500米原始森林里,守着50年树龄的共生松树,等

3-5年才破土的松茸。  
她们把新鲜松茸切碎,掺进黄油面团,200℃烘烤成金黄酥饼,每片饼干含3.5克鲜松茸,嚼得到颗粒,咸香裹着奶香,像把雨季森林的鲜味装进铁盒。  
这饼干“真呢”是云南人的面子!  
(未完待续)

**大爺火鍋**  
George's Hotpot & BBQ

### 大华府地区最便宜的价钱 北京烤鸭

6-123

**上百种美味任你选择 北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅**

**特价北京烤鸭套餐**

买北京烤鸭套餐,付现金只要\$61.99,包括一只北京鸭和一个菜,葱,瓜,酱,跟12张鸭饼,付信用卡只要\$65.99,再加一个菜是\$15.99。请在以下选菜:

- (1)香脆全鱼
- (2)椒盐大虾
- (3)椒盐龙利鱼
- (4)韩国牛肉辣不辣
- (5)麻辣沸腾鱼片
- (6)干扁四季豆
- (7)大蒜炒青干菜

请大家打电话到店里订菜,谢谢 只限外卖(301)208-6868

**对比其他店可省下一半价钱**

需点单其他菜品超过\$20  
不包含所有套餐和其他优惠  
限堂吃 每桌限一只  
超过五位和以上需要订位

\$38

限堂吃 /只

北京烤鸭

Free One Dish Crispy  
Whole Fish \$18.99 全魚

Free One Dish Crispy  
Jumbo Shrimp  
Salty \$18.99 椒鹽蝦

Free Two Dishes Sliced  
Meat up To \$16 肉片

最新推出

赠送一条全鱼或一盘椒盐大虾或两碟肉片,需要消费超过\$60以上,(不包括北京烤鸭和任何其他折扣优惠)只限堂吃,到11月30日25年止。

电话: **301.208.6868**

周日~周四 12pm~10pm  
周五~周六 12pm~11pm

**地址: 24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant 旁)**