

舌尖记



寻找大同人的美食记忆(一)

大同的餐饮文化源远流长,早在上个世纪初,就有许多叫得响的饭店,也有许多知名的传统美食。但随着时间的推移和人们饮食习惯的改变,一些老大同的传统饮食文化渐渐被人们所淡忘,一些老大同传统菜也渐渐失传。

有幸的是,近年来,研究、发掘大同传统菜品已成为许多餐饮人的共识,越来越多的饭店开始着力打造大同传统美食。从本期起,本刊将推出《寻找大同人的美食记忆》系列报道,探访那些已经失传的和被重新发掘出来的,以及现在依然很火的老大同传统美食。

过油肉：传统菜肴特色浓

说起大同传统美食,就不能不提老大同过油肉。作为老大同“八大件”之一,过油肉历经多年依然深受人们喜爱。

记者在采访中了解到,作为大同知名的传统特色菜肴,老大同过油肉从选料到制作都与众不同,具有浓厚的地方特色。按照市餐饮饭店业协会发布的制作标准,老大同过油肉要以新鲜臀尖肉、玉兰片为原材料。制作时要先在锅内放入猪油,烧至120℃时放入浆好的肉片,滑至八成熟时放入玉兰片翻炒出锅,倒入漏勺备用。之后碗内放高汤、盐、酱油、花椒水、淀粉、味精,兑成芡汁。然后,锅内留底油,放入葱、姜、蒜

爆香,烹料酒、陈醋,倒入主副料和芡汁翻炒均匀,淋入5g明油,出锅装盘。老大同过油肉成菜色泽红润鲜亮,口味鲜咸、滑爽,有浓郁的蒜醋香味,芡汁均匀,漏油不漏芡。

老大同过油肉的做法并不复杂,但却是最见厨师功力的一道菜。而在大

同,不论大小,几乎各家饭店都有老大同过油肉这道菜。虽然各家饭店的做法大同小异,但成菜却是各有特色。其中,“昆仑”“弘雅”“永和”“红旗”“凤临阁”“皇城壹号”“凯鸽”“老大同”等饭店的老大同过油肉都是各有千秋,很值得一吃。 王锦华



兔头：夜市美食引人垂涎

要说大同最具地方特色的美食,刀削面、羊杂、凉粉、兔头是最有代表性的几种,这其中兔头是我最喜欢的解馋美食。

记得小时候,无论冬夏,街头巷尾卖凉粉的小摊子旁边总有一只火炉子,炉子上总有一锅冒着腾腾热气的红焖兔头。要一碗凉粉,再来两只兔头、一瓶啤酒,坐在那里慢慢地吃,特别悠哉。而我对于兔头的喜爱,从5角一个一直吃到现在的10多元一个,从未改变。

以前只知道大同人喜欢吃兔头,后来才发现四川人也吃兔头。但与四川的麻辣兔头不同,大同兔头是用花椒、大料等10几种炖肉佐料红焖而成,看上去色泽红润,引人垂涎。记得小时候有朔州的亲戚来大同,经常会买一大桶带回去吃。

据老年人讲,大同人吃兔头,还要从上世纪70年代说起。当时大同兔肉出口,剩下的兔头便论个儿卖给职工。于是,人们便将兔头洗净,用多种调味品熬煮。兔头煮好后,满街巷都能闻到香味。就这样,兔头逐渐成了大同人饭桌上的一道特色菜品。再后来,各大饭店也都有了兔头,兔头还成了大同夜市美食中重要的组成部分。

孟维鹏

黄金大饼：记忆中的美味

不知道现在还有多少人记得多年前那家叫金大都的饭店,那时候应该也算得上是大同比较有名的饭店了。因为那时候岁数还小,有些记忆已经很模糊了,只记得饭店当时装修豪华,饭菜味道也很好,最后不知道怎么竟没有经营下来,现在能回忆起来的也就是饭店的名字和那金灿灿的招牌菜——黄金大饼了。

记得那时候每次去金大都吃饭,大人们都会特意给我们小孩子

点一份黄金大饼。菜盘子那么大的饼,外皮金黄,上面还撒着芝麻。切好的大饼,外皮酥脆,里面则有着蛋糕般蓬松的口感。而且奶香浓郁,再加上香甜的豆沙馅,一上桌,瞬间就会被抢光。

据了解,黄金大饼是北方地区的传统小吃,除了常见的甜口外,还有鸡肉馅料和牛肉馅料等种类。但现在已经很少能在饭店看到这种大饼了,只剩下满满的回忆。

孟维鹏

扒肉条：肥而不腻 鲜咸软糯

在大同的传统美食中,有一道菜在人们的日常生活中虽不常吃,但却是逢年过节或是宴请宾朋时必不可少的一道菜,这道菜就是扒肉条。

扒肉条,又叫小烧肉,是大同美食中的一道传统名菜,也是老大同“八大件”中最有名的一道菜。其以酥软可口、肥而不腻的特点,受到许多大同人的喜爱。尤其在过去,每到过年前,家家户户都会支起锅灶制作扒肉条,准备过年期间全家吃。虽然现如今,忙碌的生活让人们很少自己动手,在过年的时候做一份传统的扒肉条,但是每到过年,几乎所有的家庭还是会买一份半成品的扒肉条。即使在饭店吃年夜饭,也都会点上一道扒肉条。因为只有餐桌上有了扒肉条这道“硬菜”,在老大同人的心中才叫过年,才能从这道流传百年的传统菜肴中感受到浓郁的年味儿。

记者在采访中了解到,制作老大同扒肉条有着严格的程序和工艺,尤其要在选料、刀工、火候的掌握,以及配料的选择上下工夫。按照市餐饮饭店业协会发布的制作标准,制作老大同扒肉条,要先把选好的五花肉切成12cm见方、厚度为6cm的块,用凉水浸泡至表皮回软。之后,锅中加凉水,下入泡好的五花肉,加入葱、姜、花椒、八角、大同干榨黄酒,慢火煮至七成熟时捞出沥干水分。然后,锅中下入炼好的猪油,待油温升至180℃时放入五花肉,炸至枣红色捞出,放入原汤中浸泡。至表皮回软起皱褶时捞出,改刀长12cm、宽1.2cm的薄片10条,整齐码入碗内,放上花椒、八角、大葱、姜,再将煮肉时的原汤浇入至淹住肉条,上笼蒸3小时。至软烂后取出,沥出原汤,扣入备好的汤盘中,挑去葱、姜、花椒、大料。最后,将沥出的原汤倒入锅内加淀粉勾芡成汁,淋入明油,浇在肉条上即可。

而据老厨师讲,过去扒肉条的上色方法十分特别,是在煮肉时放入葫芦条,利用其内含的糖进行上色,后来才改用大同酒厂生产的干榨黄酒。由此制作出来的扒肉条,色泽红润、肥而不腻、鲜咸软糯、皱褶均匀。

一凡

■广告

2021《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

蒙度毛肚火锅

越懂火锅 越爱毛肚

龙园店:水泉湾龙园D区1号商铺 电话:7969888
花千树店:太和路与重熙街交汇处 电话:6204888
百盛店:清远西街百盛购物中心3楼 电话:19903526250

大同市餐饮饭店业协会

打造美食之都
弘扬美食文化

云冈黄酒

大同云冈酒业有限责任公司
销售热线: 0352-5520900

谦益泰茶莊

让端起茶杯的人都成为爱茶的人

地址:鼓楼古玩城三楼305
电话:15803423777