

“雪花啤酒·寻味大同”第三站：齐家疙瘩汤古橘小院

# 一碗烟火 四方食事

本报记者

位于鼓楼东街的齐家疙瘩汤古橘小院，凭着一碗疙瘩汤蜚声于大同的美食江湖。

踏进古橘小院，烟火气扑面而来。进入大门，一个简易的灶台，上面还摆放着几个砂锅。灶台下方的灶膛处还放有木柴，像极了老大同人家的春灶炉子。抬眼看，还可见砖雕照壁，照壁上也是老大同传统的纹样。踏入二门，才算进了古橘小

院——一个标准的老大同四合院。院里装饰自然古朴：屋檐下挂着长长的大蒜辫子、辣椒串子。一辆很有年代感的老式28自行车让人恍惚，不知今夕何夕。院门口的山楂树硕果累累，红的果、绿的叶，恬静安谧。这里的大厨告诉记者，除了接地气的疙瘩汤，古法胶原猪蹄、将军鸡等都是小院的看家菜品。

疙瘩汤，大概是大同普及率最高的一种家常吃食，而齐家疙瘩汤则让这种吃食变成美食。疙瘩汤好不好，关键在于疙瘩。好喝的疙瘩汤绵稠不粉，疙瘩筋道弹牙。齐家疙瘩汤的“秘籍”是“摇疙瘩”。大盆中放入面粉，水龙头调成滴水状。把面盆放在水龙头下，开始摇晃面盆。水滴落在面盆里，面粉在晃动中形成面疙瘩。看似简单，但要摇出均匀的面疙瘩来却并非易事。这里的师傅也是经过长时间的练习，才掌握了这项“独门绝学”。摇好的



面疙瘩还要过筛，留下的大小几乎相等的面疙瘩才能“走”上餐桌。接下来，师傅麻利地炆锅、放入配料、打入蛋液、调味、放入面疙瘩、短暂熬制，如此一番操作，看似极简的疙瘩汤便有了美食的品质。喝一碗，暖心暖胃。

古法胶原猪蹄是齐家疙瘩汤古橘小院“行走美食江湖”的又一“利器”。这道菜做法简单，却颇费功夫。精选优质猪

蹄，将大豆泡好，经过秘制后，放入砂锅慢炖。砂锅均衡而持久地把热能传递给锅内的猪蹄和黄豆，与水分子相互渗透。这种相互渗透的时间维持得越长，鲜香成分溢出的越多，煨出的滋味就越鲜醇。在时间和均衡的环境温度作用下，猪蹄和黄豆完成了蜕变。锅盖一开，空气中满满都是胶原蛋白的味道，芳香四溢。猪蹄软烂，香糯爽滑；黄豆绵软，香气十足。

## 规范就餐停车 保障道路畅通 警民共建餐饮文明街区活动启动



为使我市市民在就餐停车时更加规范，让我市街区道路文明畅通，9月16日，市餐饮饭店业协会联合市公安局交警支队共同启动“警民共建餐饮文明街区活动”。

大同餐饮业发展迅速，与此同时，我市许多餐饮企业周边停车难，乱停放现象严重的情况也一直存在。为了扎实有效地推进我市创建全国文明城市和中国美食之都，推进城市道路精细化管理工作，日前，市餐饮饭店业协会会同市公安局交警支队，通过座谈交流、深入调研、广泛征求各方意

见，决定在大同市区开展“警民共建餐饮文明街区活动”，并初步制定了切合实际的定时、定点、定人的“三定”方案，即在每日中午、晚上餐饮时段，按照规定停放区域，在不影响正常道路交通的情况下，由专人引导就餐消费者停放车辆。

在当天的誓师大会上，我市各餐饮企业的代表纷纷表示，“警民共建餐饮文明街区活动”为餐饮企业实实在在地解决了难题，他们一定会全面配合，积极响应。此外，各餐企的安保代表还举行了宣誓仪式。 孟维鹏

## 泼辣鱼：麻辣鲜香 独具特色

鱼是许多人喜爱的食物之一，以鱼为原材料的美食也是多种多样。日前，记者在我市又找到一家吃鱼的好地方——筵筵记·泼辣鱼。

相传，泼辣鱼起源自成都一刘姓老太。老人年纪虽高，却泼辣得很，而且人也特别热心，她的拿手绝活是亲自下厨烹制当天现捞的河鱼。由于辅料中添加了香辛料、泡菜等，再加上老人数十年如一日潜心琢磨，出菜时现场呈现油炆辣椒和花椒，使得该菜具有异香扑鼻、回味悠长的风味。

记者在该店看到，泼辣鱼都是选用活鱼制作而成，有江团鱼、黑鱼等。而且，泼辣鱼的底料都是由成都运来的，单锅炒制时也都是全透明操作，让你觉得特别放心。制作好的锅底端上桌，待锅开后，将事先切好的鱼头、鱼块、鱼片依次放入，熟后即可开吃。吃的时候，蘸上该店特制的秘料，麻辣鲜香，别有风味。

记者在采访中了解到，泼辣鱼之所以具有好味道，最主要的秘诀在于原材料。辣椒特选“牧马山二筋条”，该辣椒经特殊水质、土壤的培植，每年集中采摘期仅7天。豆瓣酱是精选辣椒、蚕豆、香料、井水，经过30余

道工序发酵，精心酿制。泡菜，则用井水依古法制作而成。此外，泼辣鱼的红汤底也是精选独家豆瓣酱、泡椒、泡姜及40余种中草药，严格按家传配方制作。要先经过特殊煮制工序处理，然后将煮好的辣椒处理成粗、中、细各占一定比例的混合糍辣辣椒。经过这样处理后的辣椒，在最终红汤出品中保证了其色、香、味的和谐统一。 孟维鹏



■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号高铺 电话：7969888  
花千树店：太和路与重熙街交汇处 电话：6204888  
百盛店：清源西街百盛购物中心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

**马兵月饼**

传统工艺 风味美食

一部：平城区向阳东街红旗集贸市场北面对面  
电话：13233525885 400-0352-700  
二部：平城区明堂公园东门柳泉街  
电话：0352-8888185