

面食里的大同(七)

喜乐吉庆油炸糕

油炸糕是大同人喜爱的传统食品,由于“糕”与“高”谐音,所以每到逢年过节或是家有喜事时,人们都会炸油糕,寓意“步步高升”。

大同的油炸糕皮脆里嫩、绵软可口,而且种类多样,有豆馅油炸糕、菜馅油炸糕、髓油馅油炸糕……别具风味,各有千秋。

豆馅油炸糕甜而不腻

油炸糕,就是把素糕捏成皮,包上馅,放入油锅炸后食用。大同的油炸糕比较讲究,具有个儿小、皮儿薄、花样多的特点。其中,豆馅油炸糕是大同人常吃的一种油炸糕。

据传,大同的油炸糕源于汉朝,是为祭祀日月而准备的,所以人们常把豆馅糕捏成圆形,菜馅糕捏成月牙形。传统的老大同豆馅一般用豇豆、青丝、玫瑰、

核桃仁、果脯五种食材做成,但现在人们为了省事,常会买袋装的豆馅。即使自己做豆馅,也只是简单地用红豆和红糖、玫瑰来制作。豆馅的做法很简单,先将红豆洗净,提前一晚浸泡。之后,将红豆放入锅里,煮至软烂水快干时关火,趁热加入红糖、玫瑰,并将煮好的红豆用勺子压烂,豆馅就做好了。

豆馅做好后,将蒸好的黄糕分成大

小相同的剂子,捏成圆饼状,放入豆馅,收口、揉圆。然后,锅内热油,将包好的豆馅糕放入油锅炸制。因为糕是熟的,所以炸的时间不需要太长,只要炸至两面金黄、酥脆起泡即可。炸好的豆馅糕吃起来外脆里糯,甜而不腻。

大同的油炸糕,不仅是人们的家常主食,也常被用来招待客人。而且,往往是一家炸糕,香飘邻里。
王锦华



菜馅油炸糕里香外脆

大同人喜欢吃糕,不仅因其“三十里莜面,四十里糕”的耐饥性,还因为其所蕴涵的意义。过去,油糕是只有在逢年过节、婚丧嫁娶、生日寿辰时才吃的美食,有“步步高升”之意。

大同油糕一尚软,二尚筋,这主要取决于糕面的品质。另外,油糕好不好吃,还与糕馅有关。通常情况下,油糕多以豆

馅、菜馅为主。而且,大同人实诚,甭管什么馅,一口下去都特瓷实。其中,菜馅通常用木耳、鸡蛋、胡萝卜做成。制作时,先将木耳泡发、焯水,胡萝卜切丝焯水,鸡蛋炒熟;再将木耳、胡萝卜丝、鸡蛋剁碎,并加入葱末、盐、香油、鸡粉、花椒粉、八角粉、生抽调味。然后,将擀好的黄糕分成若干小团,揉圆、用手压扁,再揪成有坑的

圆面片,放上之前准备好的菜馅,两边对折捏紧即可。最后,锅内放油加热,顺着锅边把包好的糕放入,轻轻翻动,炸至表面金黄有均匀的小泡即可。

大同的油炸糕,无论是哪种馅,吃起来都是里香外脆。而且,在许多大同人心中,油糕是一种难以割舍的念想,无论走到哪儿都会想起来。
孟维鹏



髓油糕别具特色

大同的油炸糕种类多样,最有特色的可以说是髓油糕了。而说起髓油糕,就不能不提新马泰饭庄。

记者在采访中了解到,新马泰饭庄是大同髓油糕的首创者,已有多年的历史。而且,“新马泰”的髓油糕一直采用最传统的制作方法。据了解,“新马泰”的髓油糕选料非常严格。糕面要选最好的,价格要比普通糕面高40%左右;骨髓

要选5年以上牛的,这样的才是精华;配料也非常讲究,上好的葡萄干、核桃仁、红果脯、绿果脯、去皮白芝麻,再加上白糖、红糖。制作时,先将这些配料与牛骨髓一起拌成馅料。然后,取一块蒸好的黄糕,擀薄,将馅料放入其中,而且料要放得特别充足。髓油糕的形状与其他油炸糕的形状不同,一般为棱角分明的三棱体。此外,髓油糕在炸制时对技法要

求也颇高,油温、时间都要恰到好处。

包好的髓油糕下锅,适宜的油温会让“三棱体”迅速穿上“泡泡衣”。之后,慢慢翻动,经过几分钟的慢炸,“三棱体”才真正成为精美的髓油糕。刚出锅的髓油糕外皮酥脆,清甜软糯。一口下去,随着一声脆响,各种馅料涌入口中,桃仁的清香、葡萄干的酸甜,口感异常丰富,让人吃得停不下来。
一凡



炸糕片蘸白糖香甜可口

大同人吃糕的方式很多,有肉汤泡糕、油炸糕等等。除此之外,还有一种吃法相信很多人也都尝试过,那就是炸糕片蘸白糖。

记忆中,最早吃炸糕片蘸白糖还是在很小的时候。那时,每到过年那几天,大人们就会早早地和面、蒸糕。除了包豆馅糕、菜馅糕外,奶奶还会炸几

个不包馅儿的糕片,再弄上一碟白糖,给我们几个小孩子端过来,我们就拿着糕片蘸着白糖吃。对于喜欢吃甜食的小孩子来说,炸糕片蘸白糖脆脆甜甜的,十分美味。

后来,家里不常做糕吃了,再吃到这种蘸着糖的糕已是大学毕业的时候了。当时,放寒假回家,一家人到粗粮

馆吃饭,奶奶点了一份红糖糕片。金灿灿软糯的素糕片上面铺满了红糖糖稀,用筷子夹下一块,蘸着满满的糖稀一口吃下去,十分香甜,也不禁让人想起了童年往事。

吃糕是大同人的一种习俗,也同样是很多土生土长大同人的一份记忆,充满着浓浓的生活气息。
孟维鹏



■广告

2022《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:大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

云冈酒业
Yungang wine

云冈黄酒

荣获2021年国际传统
发酵食品创新大奖 **金奖**

大同云冈酒业有限责任公司 (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门对面
电话:13233525885 400-0352-700
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
电话:0352-8888185