

面食里的大同(九)

老大同的专属点心

过去，每到春节前，大同人除了要蒸馒头、烧肉、炸丸子外，还会炸一些馓子、面果子、糕花子等，这些也都是大同人过年时待客的小吃。如今，虽然过年前制作这些东西的人家少了，但这些美味的面点却留在许多大同人的记忆之中。

槽子糕：油香浓郁 细腻绵软



说起槽子糕，相信大同人都不会陌生。作为老大同传统点心之一，槽子糕至今仍是许多大同人喜爱的美食。

槽子糕，又名鸡蛋糕，是用鸡蛋加适量白糖、面粉等，放入槽形模具烘烤而成的。烤制好的槽子糕色泽金黄、油香浓郁，细腻绵软、久食不腻，而且保质期较长。与其他地方的槽子糕不同，大同的槽子糕通常上大下小，外形酷似暖水瓶塞子，因此老大同人也称其为“暖壶盖儿”。

据有关资料记载，20世纪30年代，老大同的糕点铺众多，有清雅斋、忠信魁、广发新、福安斋等，主要产品有潮糕、马蹄酥、绿豆糕、槽子糕等，而各家又各有被顾客认可的特色品种。其中，广发新的标志性产品就是槽子糕、马蹄酥。当年广发新的面粉要求纯

白而细腻滑手，油料要求是上好的胡麻油，清澈透亮。

采访中记者了解到，在物资匮乏的年代，作为较为珍贵的甜点，人们大多在过年走亲访友时才会舍得准备一份槽子糕，所以槽子糕也是那时候孩子们心中最盼望的过年美食。如今，虽然各式面包房、烘焙店层出不穷，点心种类多种多样，但槽子糕依然是不少大同人喜爱的传统点心。尤其是“积德益”“马兵月饼”的槽子糕，很受人们青睐，许多人都会专门到店内购买。而且，“积德益”的槽子糕还在2020年被评为“大同名点”。

王锦华

排叉：味道清淡 香脆可口

排叉，是一种类似于麻叶的长方形薄面片食品，用油炸制而成。

排叉也是大同的一种传统小吃，有着酥、脆、味微咸的特点。记得小时候，每到过年前，家里都会炸排叉作为零食吃。所以，每当看到大人们开始炸排叉，便知道快要过年了。

据有关资料介绍，排叉最早是茶点的一种，常见的品种有五谷排叉、姜汁排叉等。其中，姜汁排叉因原料中有鲜姜，食用时有明显的鲜姜味而得名。此外，还有一种带咸味的排叉，原料为面粉、小苏打和盐，也用油炸，味道微咸，爱喝酒

的人常以咸排叉当下酒菜用。大同的排叉通常是咸口味的，做法很简单。先将面粉加水、盐，和成光滑的较硬面团，盖湿毛巾醒20分钟；之后将面团擀成薄片，越薄越好；再将面片切成同等大小的长方形小面片，两片摞在一起，用刀在上面划三个口，中间的长一些，两边的略短一些；把面片的一头折过来，从中间的口穿过去，做成花样；起锅烧油，油温60℃时下锅，小火炸至两面金黄后捞出，放凉之后食用。炸好的排叉酥脆可口，味道不是很重，但是细细品尝有些许微咸，越吃越有味。

孟维鹏



馓子：金黄酥脆 老少皆爱



馓子，又被称为食馓、麻物子，是一种油炸食品，香脆精美。在记者的记

忆中，小时候经常可以看到家里的桌子上摆放着馓子。由于那时候的零食特别少，所以这种油炸类的食品便成了小孩子喜爱的美食之一。

馓子作为我国的一种传统面食，历史悠久，据说春秋战国时期就有寒食节吃馓子等油炸面制食品的习俗。后流传至今，山西、河南等地均有制作，成为人们喜爱的食品。馓子色泽金黄，层叠放置，轻巧美观，干吃香脆可口，泡过牛奶或豆浆后入口即化。

制作馓子要选用上好的面粉，先加

水和少许食盐，揉成面团；之后醒面、擀开、切条，再搓成细条状，环绕排满盆中，并在上面抹一些食用油。待面条放置到弹力恰到好处时，将面条绕在手上，抻成粗细均匀一致的馓子条，放入油锅，用筷子轻轻翻动，并掌握火候，炸至金黄即可。

最早吃馓子原本是在寒食节，但现在馓子已成为一种日常美食，深受人们喜爱。虽然现在自己制作馓子的人很少，但其仍然是老少皆爱的食品。

孟维鹏

面果子： 传统美食酥软香甜

面果子，曾是大同人传统的春节食品之一，是用油、糖和面，经发酵后擀薄、切条儿，翻成花样，炸制而成，吃起来酥软香甜。过去过年时，几乎家家都会摆出自己炸制的面果子来待客。不过现如今，面果子已不仅仅是春节时才吃的小吃，许多大同人也把它当成平时的一种零食。

采访中家住安益街的袁女士告诉记者，面果子是她们家人都很喜爱的一种小吃，既可给孩子当零食，也能当早餐。袁女士说，面果子的做法很简单，先在盆里放300克面粉、2克酵母、2克小苏打、一颗鸡蛋，如果喜欢吃甜的可以多放点糖，搅拌均匀；之后用温水和面，先拌成面絮，再揉成偏软一点的面团，盖上盖子醒10分钟；面醒好后放在面案上不要揉，将其擀成一个约2毫米厚的面饼，从中间一分为二切开，去掉边缘，再切成宽条；然后在每个宽条中间划一刀，将一端从切口翻过来，做成花样；最后，起锅烧油，油温六成热时将宽条依次下锅炸，炸至颜色金黄捞出，面果子就做好了。

袁女士说，以前面果子只有在过年的时候才能吃到，她记得每到过年前姥姥就会炸许多面果子，吃起来又香又酥又甜。尤其是刚出锅的时候，那股香甜的味道飘满整个厨房，让人闻着就想流口水。而且，面果子可以存放很久，是她春节之后很长一段时间主要的零食。

采访中袁女士还说，虽然她也知道面果子高油高糖，吃多了不太健康，但这些历经岁月的传统点心，总会让人怀念起童年的点滴。因为在品尝这些传统美食的时候，更多的也是在品尝回忆的滋味。

一凡



■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

