

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,点心种类繁多多样,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,两片摺在一起,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们喜爱的美食之一。

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。待面条放置到弹性恰到好处时,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

**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