

面食里的大同(十一)

# 千滋百味“风味饼”

饼是大同人喜爱的面食之一，在大同，不仅饼的种类多样，而且口味繁多。尤其是一些各具特色的“风味饼”，让你即使连续吃上一个星期也不会觉得腻。本期就为大家介绍几种风味独特的饼，看看这里面有没有你喜欢的那一种。

## 驴肉火烧：外脆内软 回味悠长

驴肉火烧虽然不是大同的传统特色面食，但却深受许多大同人的喜爱。在我市，驴肉火烧店也有多家。

记者在采访中了解到，驴肉火烧做得好不好，一要看驴肉，二要看火烧。其中，驴肉在炖制时，要先以大火、后以文火炖至色泽红润、香而不柴，香味绵长、酥软适口。在这个过程中，最关键的是要掌握好火候。因为驴肉煮嫩了

不熟，煮老了发柴。火烧的制作更是讲究，要先用专用的炉子烙，等火烧基本熟透后，再放入特制的炉灶中烤制，这样火烧才能烤得外面酥脆，里面柔软。

火烤好后，里面夹入伴着老汤汁的驴肉和特制的馅子，于是火烧的酥脆和驴肉的鲜美便完美结合了。咬一口，外脆内软，浓香诱人，回味悠长。

锦华



驴肉火烧

## 手抓饼：香酥可口 老少皆宜

记得第一次吃手抓饼，还是在以前大富翁商厦后边的一个小巷里，全称叫“台湾手抓饼”。从外形看，手抓饼有点像鸡肉卷和煎饼果子的结合体。一张油煎千层饼，卷着香肠、生菜和鸡蛋。据说，手抓饼是国内较早的连锁小吃之一。

手抓饼之所以好吃，除了饼子本身奶香浓郁又很酥脆外，最重要的还是各

种配菜和丰富的酱料。它不仅可搭配鸡蛋、猪肉叉烧、牛肉饼、香肠、藤椒鸡排、培根、生菜等配菜，还可搭配酱爆汁、孜然香辣酱、番茄沙司、麻辣汁、甜辣酱、甜味沙拉酱等酱料。另外，饼子还有原味、葱香芝麻味、全麦味和梅干菜味四种口味。

不管是哪一种手抓饼，都是香酥可口，老少皆宜。

孟维鹏



鸡蛋灌饼



手抓饼

## 煎饼果子：特色名吃 口感咸香

说起煎饼果子，相信没吃过的人不多。作为备受人们喜爱的面食之一，煎饼果子现在已经不只是在国内盛行，还有不少外国友人学习制作煎饼果子，在自己的国家售卖。

煎饼果子是天津的著名小吃，天津人多以它为早点。煎饼果子主要由煎好的薄饼、鸡蛋、果子（也就是油条）组成，

并配以面酱、葱末、辣椒酱等佐料，口感咸香。后来，又出现了由各种丰富的面糊和配料制成的煎饼果子。

记者也酷爱吃煎饼果子，每次吃的时候都会选“两个鸡蛋，不要油条，火腿肠加辣条”的经典组合。这个组合吃起来不是很油腻，虽味道偏重，但是特别好吃。

孟维鹏



煎饼果子



晋南油酥饼

## 晋南油酥饼：脆而不碎 油而不腻

脆而不碎、油而不腻、香酥适口，是晋南油酥饼的最大特点。

说起这油酥饼，记者吃过最难忘的就是以前单位附近一个小摊做的了。那时候，每天早上上班时，同事们很多都会去买一个油酥饼当早饭吃。虽说只是简简单单的一个饼子，但是摊主准备的配菜非常多。女同事不喜欢太油腻的，就

用饼夹着咸菜吃；男同事们喜欢吃肉，便夹着肉吃。

此外，还可以有其他多种搭配，如鸡蛋夹饼、香肠夹饼。又或者是几种一起夹在里面，再浇上点肉汤。常常是饼子都夹不下了，满满的各式配菜全都要溢出来了。一个饼吃下去，再配上一杯豆浆，让人特别满足。

孟维鹏



熏肉大饼

## 鸡蛋灌饼：咸香酥脆 营养丰富

鸡蛋灌饼，可以说是很多大同人喜爱的一种早餐食品。每天早上，街头卖鸡蛋灌饼的小车前总会排着长长的队伍。

鸡蛋灌饼是河南的一种传统特色小吃，是把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续烙制而成。记得第一次在早点摊上看到鸡蛋灌饼的制作方法时，觉得很神奇。只见摊主先在锅内刷少量的油，把擀好的饼放入两面煎。等饼慢慢鼓起、两层分离的时候，用筷子戳一个口，把打散的鸡蛋灌进去，再煎至两面金黄出锅。吃的时候，将辣酱抹在饼上，放上生菜和火腿，卷起来即可食用。

鸡蛋灌饼最大的特点是色泽金黄、咸香酥脆，而且里面有蛋有菜又有肉，营养丰富。

一凡

## 熏肉大饼：外酥里软 别有滋味

在大同，有许多外地的特色面食，这些面食也很受大同人的喜爱。其中，东北的特色面食——熏肉大饼在大同就有不少的拥趸。

色泽棕红、熏香沁脾的熏肉，闻之就让人不由得垂涎欲滴；手工烙制的大饼，色泽金黄、外酥里软。将大饼一切为二，中间夹上皮肉剔透、肥而不腻、瘦而不柴的熏肉，咬一口，喷香酥软，别有滋味。

据了解，传统的东北熏肉大饼，熏肉味道偏咸偏重，大饼则是用汤油和面，偏油。但这种做法不太适合大同人的口味，也不符合现在健康饮食的理念。因此，我市一些经营熏肉大饼的店铺，就对大饼进行了改良：用品质上好的植物油和面，多次醒发，做成的大饼层层分离、外酥里软、滋味香浓。此外，由于有的顾客觉得大饼夹着熏肉过于油腻，因此店里还会提供夹着咸菜丝的大饼，吃起来同样是别有风味。而且，吃的时候还可以配上一碗店里精心熬制的粥，营养丰富又舒服。

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

