

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。

火烧烤好后,里面夹入伴着老汤汁的驴肉和特制的焖子,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



鸡蛋灌饼



手抓饼



煎饼果子



晋南油酥饼



熏肉大饼

## 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

## 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

## 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

## 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

**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号商辅 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