

风味大同(一)

开栏语

从历史过往到今时今日,食物经历了时间的变化,形成不同的风味。古老的大同自然也有着自己独特的风味美食,每一种风味美食的背后,有着浓浓的家乡味、暖暖的人情味。

从本期起,《美食周刊》推出“风味大同”栏目,解读大同风味美食的特色、品质,为我市申报“中国美食之都”助力,为创建全国文明城市赋能。



广灵片粉



灵丘苦荞凉粉



顺意凉粉



大喜凉粉宴



旋凉粉

# 大同的粉 (1)

## 广灵片粉：现做现吃滋味足

在大同,人们都知道广灵县的豆腐干好吃。其实,广灵县还有许多“隐藏款”风味美食,甜糊糊、凉饸饹、片粉……其中,片粉别具特色,让人难以忘怀。

片粉,就是人们常说的粉皮,广灵县人称之为片粉。这个称呼似乎更形象、更合理——大片状的粉,吃时才将它切成条。在广灵县县城中心,有一条街专门经营各种特色小吃。店铺虽都不大,但干净整洁。进得一家店来,长条桌、长条凳、灶

台都收拾得井井有条。你若说来一碗粉皮,店家会操着浓重的广灵方言友好地笑言道:“啥?哦,你是说片粉吧,坐,马上。”离桌子不远处的灶台边便有人开始操作起来。也就一两分钟,就能听到“当当”的刀切粉皮的声音。就在你惊叹“这么快”时,满满一大碗片粉已端上桌。只见店家熟练地放入盐水、辣椒油等调料,当然还有著名的广灵豆腐干。

几乎要溢出碗的片粉切得十分匀称,

晶莹剔透。红的辣椒油,绿色的葱花、香菜,使得几元钱的小吃显得很精致。筷子在碗里迅速翻动几下,先迫不及待地吸溜一口,清凉、爽滑、筋道。几口过后,再仔细地翻拌几下,再品,天然的调料香气浓郁,浓香的辣椒香而不辣,夹杂着些许咸香有味、韧劲十足的豆腐干,美不胜收。这里的店家还会告诉你,虽然都是片粉,但各家风味不同,因为盐水和“灵魂”辣椒油各有各的秘籍。(牛瑞芳)

## 灵丘苦荞凉粉：别具风味特色浓

凉粉是大同的地方特色小吃之一,是将土豆加工成粉面制作而成。不过,除了常见的凉粉外,还有一种凉粉的原材料虽不是土豆,却也受到不少人的喜爱,这就是灵丘苦荞凉粉。

苦荞凉粉为灵丘县风味小吃,用苦荞面做成,已有近百年历史,吃起来滑润

爽口,颇具特色。

苦荞凉粉的熬制颇费工夫,对手艺要求也很高。熬制过程中要注意火候,火太旺,凉粉易糊;火太小,又容易让凉粉夹生而发黏易断。只有不温不火,做出的苦荞凉粉才能爽滑可口。吃的时候,要先把凉粉坨儿放到盘子里,用柳叶小刀先顺

着削一遍,再逆着削一遍,将凉粉坨儿削成细细的丝儿。然后,将其放入碗中,浇上用醋、葱花之类做成的调料水(当地人称盐水),并撒入辣椒、芝麻。此外,苦荞凉粉的吃法也与其他凉粉不同。不能光吃凉粉,还要将盐水一起喝了,这样才能真正品尝到苦荞凉粉的美味。(锦华)

## 顺意凉粉：醇香爽口回味久

大同人爱吃凉粉,可以说是不分春夏秋冬,凉粉店的生意也是一年四季都十分红火。而且,大同的凉粉品牌众多,顺意凉粉即是其中之一。

顺意凉粉据说已有30多年的历史,店家采用祖传凉粉制法,做出的凉粉晶莹剔

透、柔而筋道,再佐以数种食材,望之色泽诱人,食之醇香爽口、回味无穷。每天,到该店吃凉粉的人可以说是一拨儿接着一拨儿。尤其在节假日,排队等座或是食客们端着碗在店外面吃是很平常的事。

日前,记者在位于鼓楼东街的顺意凉

粉店看到,不大的店面里人头攒动,店员忙得不可开交。不仅如此,还有许多前来打包的顾客,有的一买就是五六碗。市民王女士对记者说,“顺意”的特色就是凉粉特别筋道,辣椒油不辣但很香,所以每次想吃凉粉的时候,她都是来“顺意”。(一凡)

## 大喜凉粉宴：软绵滑嫩味道香

说到大同的凉粉,最有名的应该就是浑源凉粉了。而在浑源凉粉中,大喜凉粉宴可以算是浑源凉粉的代表之一。

大喜凉粉宴的凉粉软绵滑嫩,入口爽利,味道适中,辣椒油香而不辣,尤其是辣椒微糊的味道特别香。在大喜凉粉宴吃

凉粉,一般不叫“吃”,而是叫“喝”凉粉。一边“吸溜吸溜”地喝凉粉,一边嚼着味道香浓、蘸了辣椒油的莲花豆,美味无比。

除了地地道道的浑源凉粉外,大喜凉粉宴还有豆面粉及各种小吃,如熏肉、熏鸡蛋、小馅儿饼。与凉粉搭配起来,十

分好吃。尤其是熏鸡蛋,可以单吃,也可以让师傅把鸡蛋擦在凉粉中。吃上一口,锯末熏出的香味在口中久久不能散去。如果最后再来上一两个小馅儿饼,更会让你吃得心满意足。

(孟维鹏)

## 旋凉粉：爽滑筋道难忘怀

说起旋凉粉,相信现在知道的人不多了。记得以前,在街头经常能遇到卖旋凉粉的小商贩。他们的小推车上通常都放着一个大粉坨子,有人买的时候,便拿出一个像漏勺一样的特殊工具,不停地在粉坨子上旋转。随之,一条一条的凉粉便出现了。旋好

后,将凉粉放在碗中,拌上调料食用。

旋凉粉除了制作方法与普通凉粉不一样外,原材料也不同。旋凉粉选用的是绿豆面,做出来的凉粉不像土豆凉粉那么透亮,微微有些泛白。另外,口感也不同。土豆凉粉吃起来筋道软溜,绿豆

凉粉比较硬。配料方面,旋凉粉除了盐水、蒜水、醋和香而不辣的辣椒油外,还会多加一份芥末、麻酱和黄瓜丝。

现在已经很少能看到旋凉粉了,有时心中不免会想念起它的味道。

(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

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

以味为本 匠心出口

云尚薯

食品加工地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内  
直营店地址:大同市永宁街四十二校北侧约30米  
电话:0352-8281890 13835212366