

风味大同(三)



大同的粉(3)

大同的粉条,是用土豆粉面加白矾制作而成,滑爽筋道。

大同人爱吃粉条,市场上粉条的种类也有很多。除了普通粉条外,还有低矾粉条。而且,用粉条做的具有大同地方特色的美食也是多种多样。比如,可以与羊杂结合做成粉羊杂,与豆腐结合做成豆腐粉,与肉馅结合做成粉丸子……

低矾粉条受青睐

制作粉条是要加白矾的,但白矾含铝,因此对于喜欢吃粉条的大同人来说,难免会担心粉条吃多了对身体健康不利。日前,记者在采访中了解到,由我市禾洁康食品加工有限公司生产的低矾粉条已经上市,并且很受消费者青睐。

日前,记者在我市一家菜市场经销粉条的摊位看到,“禾洁康”低矾粉条都是独立包装,品种有大宽粉、二宽粉、细粉、手擀粉、螺丝粉等。与普通粉条相比,低矾粉条的价格略高。正在挑选的市民王女士说,她以前没买过低矾粉条,今年过年的时候,朋友送给她几袋低矾粉条,吃后觉得口感不错,比普通粉条更筋道、顺滑。她说,家里人都喜欢吃粉条,但有时也担心粉条中的白矾不利于身体健康。自从知道有低矾粉条后,她现在买粉条时都是买低矾粉条。毕竟相对来说,低矾粉条更安全,可以放心吃。

采访中摊主对记者说,刚开始卖低矾粉条时,因为价格比普通粉条贵,买的人不多。但随着人们对低矾粉条逐渐了解,低矾粉条得到越来越多大同人的认可,现在买低矾粉条的人很多,不少人还买了送给外地的亲戚朋友。此外,记者在采访中还了解到,“禾洁康”低矾粉条还有蔬菜粉条,如红萝卜粉条、菠菜粉条、紫甘蓝粉条和黄花粉条。而且,“禾洁康”低矾粉条已通过了国家SC认证,目前已销于太原、北京市场。

(一凡)



粉羊杂:红白相间 香气四溢

粉羊杂,是深受大同人喜爱的一种地方小吃,是用羊的心、肝、肺、肚、肠、血等原料与土豆粉条一起烹制成的一道美食。

说起大同人吃羊杂的来历,相传始于元朝。当年,忽必烈的母亲染疾,御医许国桢为其诊治,许母韩氏也随子一起侍奉。一天,韩氏将羊下水洗净、煮熟,配以大葱、辣椒吃,没想到其味甚美,忽必烈的母亲品尝后也大加赞赏。之后,羊杂逐渐流传,成为民间风味小吃。

做粉羊杂之前,要先将羊杂做好。羊杂的做法很讲究,先在锅中热油(有的人喜欢用羊油,也有的人喜欢用猪油

或者麻油),将葱、姜、蒜、辣椒入锅煸香,再放入事先已洗净、煮熟、切碎的心、肝、肺、肚、肠等炒香,加入足量的清水或煮过头蹄的原汤,大火烧开后放入切好的羊血,再煮,出锅前撒适量盐。这样做好了的羊杂也叫全羊杂。

羊杂做好后,下一步就是煮粉了。粉羊杂的粉在煮制时不可太过熟透,否则就不筋道了。粉条煮好后,捞出放入碗中,上面浇上羊杂汤,再撒一把葱花、香菜,红白相间、鲜香扑鼻、油而不腻的粉羊杂就做好了。当一碗热乎乎、香气四溢的粉羊杂端上桌,调



进油汪汪的红辣椒,光是看着就会立刻让你胃口大开。吃一口软软的羊血、Q弹的羊肚,再吃一口浸润着香辣羊杂汤的土豆粉条,会让人禁不住直呼过瘾。如果再配上刚炸出来的油饼,美味更是让人难以抵挡。(王锦华)

豆腐粉:香而不腻 风味独特



一说到大同的名小吃,人们第一时间想到的就是刀削面、粉羊杂、凉粉、黄糕。实际上,大同还有一种小吃也特别受欢迎,那就是豆腐粉。

豆腐粉和粉羊杂有很多相似之处,都是以土豆粉条为主要原料。最大的区别在于,粉羊杂是粉条和羊杂碎搭配,豆腐粉则是粉条和豆腐搭配,一荤一素,各有滋味。

做豆腐粉一般要选用卤水老豆腐,先将其切成小条,经过各种调味料烹制后与土豆粉条搭配在一起,吃的时候再加上一点辣椒,风味独特。豆腐粉之所以受人欢迎,在于它不仅汲取了粉羊杂的优点,又不如粉羊杂油腻。毕竟现在人们注重养生,太过油腻的食物,对身体

健康不利。因此,豆腐粉用豆腐取代羊杂碎,香而不腻,自然受到人们喜爱。一碗豆腐粉,一个油饼,一碟小咸菜,一碗小米稀饭或玉米面糊糊,对许多大同人来说,那就是一顿美味佳肴。

大同有名的豆腐粉店有很多,记者最喜欢的有两家,一家是王老五豆腐粉,一家是在同泉里一带的小店,店名就叫豆腐粉。这两家的豆腐粉各有所长,其中王老五豆腐粉偏重口,辣而咸香;另外一家小店的则偏清淡一些,能吃出口豆腐的香味。(孟维鹏)

粉丸子:晶莹剔透 筋道软糯



蒸好的粉丸子晶莹剔透,吃的时候可以调一些料汁蘸着吃,筋道软糯,美味可口。(孟维鹏)

粉丸子是我市阳高县的特色小吃之一,每到节日或者有家庭聚会时,粉丸子都是人们餐桌上的一道“硬菜”。

说到粉丸子,单从名字上来看,没吃过的人肯定会说,这不过就是用粉面做的丸子,想着就不是很好吃。实际上,粉丸子里面的东西可多着呢。记得小时候,妈妈每次吃粉丸子时就特别想让我也一起吃。可是看着那平平无奇的外表,实在是想不出它哪里会好吃,所以内心一直很抗拒。直到长大后,一次去阳高县吃农家饭,看到制作粉丸子的过程,才明白里面的道道儿。

粉丸子的制作过程较为繁杂且费力,要将肉馅提前调味,还要提前煮好调制粉面糊时用的调料水,而且调料水中各种调料的搭配也很重要。制作时,要先将调料水倒入粉面中,搅拌成面糊状;然后,锅中加水烧开,将粉面糊倒入,边倒边用力搅;搅拌成粉块儿后关火,盖上锅盖焖10分钟左右,熟后将粉块儿铲到案板上切开晾凉;之后,将粉块儿切成比肉馅大一点的小碎块儿,与肉馅拌匀,用手捏成丸子;捏好的粉丸子均匀摆在笼屉中,锅中烧水,水开后笼蒸13-15分钟即可。

■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8 萱

食品加工厂地址: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