

“面”见大同

烟火气里的那碗面

本报记者 牛瑞芳

大同面食，种类众多。除了“代言人”刀削面之外，在大同的每一个寻常人家里，“面”都可以达到“一天换三样，三月不重样”的境界。不同方法做的面，再与不同臊子搭配，可以幻化出不计其数的美食。

手擀面，是大同人家里的寻常吃食。面和好、醒到后，上面板擀成大薄片，切成条，粗细全由个人喜好决定。臊子可以是用猪肉、羊肉、牛肉熬成的肉卤，也可以是用鸡蛋、木耳、黄花、豆腐制作成的素卤，讲究的人家还会用虾仁、鱿鱼丝、海米做个三鲜卤。也有荤素结合的臊子，诸如猪肉海带、羊肉胡萝卜等。70后吴强说他最怀念上世纪90年代开在司令部街的“东街手擀面”，面馆不大，手擀面浇的就是猪肉海带臊子，面筋道，臊子有味，“冬天早晨，进了面馆，热气氤氲，吃一碗香喷喷的手擀面，美不胜收。”吴强说。

炸酱面，是手擀面的另一种吃法。将五花肉用黄豆酱和甜面酱小火慢炒，炒好的酱拌入面中，再加黄瓜丝、胡萝卜丝等同吃，美味至极。炸酱没有固定模式，各家有各家的做法，各有各的风味。

到了夏季，手擀面依然是许多人的最爱，但这时的手擀面会幻化成麻酱凉面。麻酱加调料澥成略稀的糊状，与凉面搭配的菜码可以自由发挥，大多为黄瓜丝、胡萝卜丝、鸡蛋皮丝等。吃时将菜码放在过了凉水的面上，浇上麻酱，加点香菜，拌匀

后就可大快朵颐了。

据我市厨界大师赵富平介绍，老大同人在夏天还吃“三油拌面”。“三油”是由香油、花椒油、酱油中加醋、味精、葱花做成的，菜码可以是水萝卜丝、黄瓜丝、豆腐干丝、蛋皮丝、焯过水的绿豆芽等。手擀面煮熟后过凉，放“三油”料汁，配菜码，美味爽口。

赵富平介绍说，手擀面还有一种“神仙吃法”——熬汤面。锅中放油，油热入葱、姜，再放入木耳、黄花、海带、白菜、胡萝卜丝、菠菜，加水熬，水要宽。熬汤面有荤熬汤和素熬汤，汤熬好后加一些炖好的猪肉，为荤熬汤；素熬汤则不放炖猪肉，改放虾皮即可。手擀面捞入碗中，加熬好的汤，汤要深，高于面约一寸。熬汤面现在在我市已不多见，只有一些老年人还会在家里做着吃。

最方便、最清淡的大概要数腌葱面了。葱、姜切碎，加酱油、盐、味精、香油等。捞一碗手擀面，调些腌葱，即可成就一种美味。在许多大同人家里，腌葱可与各种面搭配，诸如揪面片、抿豆面等。

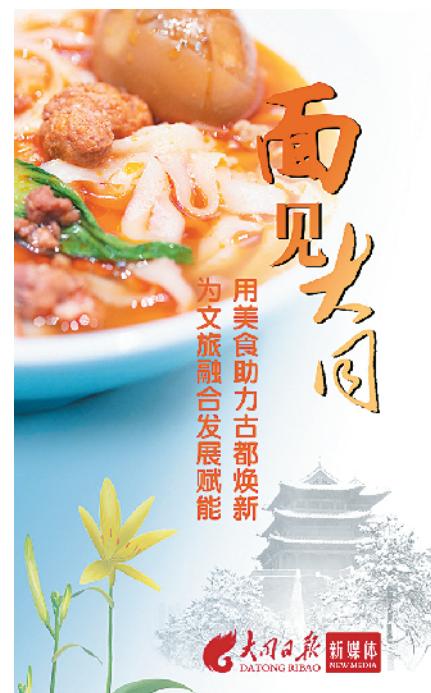
搁锅面，是极具烟火气的一种面。面要和得稍微软一些，醒好后擀开，划成宽条。锅中放油，葱、姜爆香，放入白菜条、土豆条、豆腐条等（也可加其他菜），煸炒后加水，水开后将面条揪成大片放入锅中，煮熟后加调料。舀一碗，热气腾腾，连

吃带喝，暖心暖胃。

“猫耳朵”，是大同人喜爱的另一种面食。现在人们在市场上可以买到制作好的“猫耳朵”，而老大同人都是由家庭主妇手工制作。赵富平介绍说，“猫耳朵”可以

浇臊子、调腌葱，还能炒着吃。炒的时候，可与西红柿鸡蛋同炒，也可“三鲜炒”，即与肉丁、虾仁、鸡蛋炒而食之。

大同的“面”数不胜数，你家还有怎样的吃法？



推荐

肉饼配粥：物美价廉又“入格”

肉饼是许多人喜欢的美食，近日，记者就在东信附近发现了一家名为“一张肉饼”的小店。小店面积不大，来这里吃饭的大多都是附近居民。据说已经开了好几年了，而且口碑一直不错，主打的就是物美价廉。

店内的饼主要有三种，猪肉、牛肉和韭菜鸡蛋，都是半斤起点，大概就是切好的小三角五六块的样子。记者和朋友第一次来的时候，因为人多，每一种都点了半斤，比较满意的是猪肉和韭菜鸡蛋的。其中，猪肉的一点都不腻，满满的肉香。韭菜鸡蛋的则清清淡淡，吃着很舒服。店内也有其他菜品，主要是凉菜和几种炖菜。炖菜里值得一尝的是猪骨头，肉烂入味。另外，鲅鱼也是该店的特色菜，肉质细腻，价格也很实惠。



除此之外，还有绿豆粥、八宝粥、小米金瓜粥和紫菜鸡蛋汤。粥品熬得特别浓稠，每人只需2元钱就可无限喝。

肉饼配着凉菜和粥，吃到肚里十分舒服，用大同话说就是“入格”。不过，喝粥时不要太贪心，以免一不小心喝撑了。

（孟维鹏）

“石间小院”别有特色

日前，记者在采访中发现，现在煤气厂文化创意园区内好玩的地方越来越多，living house、羽毛球馆、小剧场、儿童游乐场等纷纷入驻这里。而在一片工业区中，突然出现了小桥流水、袅袅炊烟，附近还有漂亮灯饰装点着的小帐篷，会是一个怎样的场景？这家名为“石间小院”的露营地会给你满意的答案。

记者在采访中看到，店家在环境方面真的下了不少工夫。不仅在冷冰冰的工业园区内引进了水源，打造了一条人工小河，还建有小桥和茅草屋。不时弥漫出来的水雾，更给这里增添了别样的氛围感，很适合年轻人拍照打卡。

店内主营烤肉、烧烤、简餐、饮品几大类，而且露营所需要的东西，店家也全都为顾客准备好了，你只要喊上小伙伴



们带着钱包去就可以了。不同于其他做露营风的店，菜品多以烧烤为主，这家店除了烧烤和烤肉外，简餐也很不错，意面和冰激凌面包都是不二的选择。另外，饮品也有很多是现调的，颜值很高。

（孟维鹏）

■广告

2023《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

