

“面”见大同

烟火气里的那碗面

本报记者 牛瑞芳

大同面食,种类繁多。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。麻酱加调料调成略稀的糊状,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,浇上麻酱,加香菜,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。

揪锅面,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。

店内的饼子主要有三种,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、小米南瓜粥和紫菜鸡蛋汤。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很多工夫。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

君宴·精品粤菜 幸福味道 粤厨知道
品味粤菜 品味人生
品正宗粤菜 享天下美食
君宴~款待你心中最重要的人!
订餐电话:0352-2090000 2096666
地址:大同市平城区同泉路258号

大同市餐饮饭店业协会
DATONGSHICANYINFANDIANYEXIEHUI
弘扬古都美食文化
创建中国美食之都

云尚萱 Yan Sheng Xuan
好厨房 食味鲜
经营地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内
电话:0352-8281890

Andbaby 安恩贝国际月子中心
母婴高端品牌
品质值得信赖
地址:大同市平城区云冈路五岔路口
电话:0352-2102222 2100123