

“面”见大同

那些消失了的“大同面”

本报记者 牛瑞芳

面条在大同的历史可谓悠久，据有关资料显示可追溯到1600年前。“大同面”在漫长的发展过程中，逐渐成为大同美食的重要标志。记者在采访中了解到，在大同的面食谱系中有许多“大同面”现已消失：煎肉面、空心拉面、大拉面、焦炒面、伊府面、片汤……这些面有的是高档馆子里的极品美味，有的是寻常人家的日常吃食。本期的“‘面’见大同”，厨界大师赵富平将为大家讲述那些消失了的“大同面”。

赵富平介绍说，煎肉面用的面条是手擀面，在老大同的一些小馆子里可以吃到，更多的是人们自己在家烹制。五花肉切成指甲盖大小的片，锅中油热炆葱、姜、蒜、大料，下肉片烹炒一会儿，加水炖，炖至汤略稠、汤面上有油浮出即可。而且，这种臊子要偏咸。面捞入碗中，舀一勺“煎肉”，也可加一些菜码。菜码根据四季不同而不同，春季加韭菜、蒜苗，夏季加菠菜、芹菜等。老大同著名厨师尹三师傅曾在兰池街开过一家煎肉面馆，生意十分红火。“大同的面条多是半汤面，只有熬汤面是全汤面。”赵富平说。

老大同的拉面也十分了得，分小拉面和大大拉。小拉面是家庭版，主妇们都会拉，面拉成筷子头粗细即可，通常吃红烧牛肉面或羊肉胡

萝卜面。大拉面则是饭店师傅们的手艺，通常指龙须面。赵富平介绍说，老大同有一位绰号“杨包子”的拉面师傅功夫了得，不仅会拉龙须面，而且还有个绝活儿——做空心拉面。空心拉面，顾名思义，面条的中间是空的。杨师傅的空心拉面可以将缝衣服的针从“空心”穿过，而他拉的龙须面细到面可穿过针鼻儿，令人叹为观止。

据赵富平介绍，老大同一些高档馆子制作的三鲜焦炒面十分惊艳。三鲜焦炒面用的面是拉得很细的面，与做一窝丝的面粗细一致。先将面丝炸至金黄酥脆，然后用鱿鱼丝、海参丝、肉丝爆炒。此道美食对厨师的技艺要求十分严苛，炸、炒都要在极短的时间内完成，手到、眼到、心到才能做好，炒好的面脆嫩鲜美。与三鲜焦炒面相似的还有软炒面，所用面与三鲜焦炒面一样，只是用豆角或茄子炒。此面不脆，略软。

片汤，名字看似平凡，实则只有厨艺高超的师傅才会烹饪制作。做片汤，和面的技术性很强，面和好不擀，将面团拿在手中，用手揪指甲盖大小的面片下入锅中。面团在手中边转边揪，手指还时不时沾一下水。片汤的汤用的是馄饨汤，调好汤后将小

面片捞入汤中即成。片汤可与烧麦同吃，“二两烧麦，一碗片汤”，是老大同人在馆子里吃早点的配置。

赵富平介绍说，老大同“官府宴”中有一道名菜“鸳鸯片汤”。面粉中加鸡蛋黄和一块面，色泽发黄，不加鸡蛋和

一块面，分别揪成小面片。鸳鸯片汤的汤比较讲究，是用鱿鱼、海参、干贝、虾仁、鱼唇、鱼肚、玉兰片等10种山珍海味制成的什锦汤。将两种小面片捞出放入汤中，因黄白颜色分明，故称为鸳鸯片汤。



“金御盛宴”为灾区捐赠物资献爱心



酒店工作人员与村民一起卸物资

本报讯（记者 王锦华）8月8日，我市金御盛宴艺术宴会酒店的工作人员奔赴河北涿州东仙坡镇网户庄村，为当地受灾村民送去价值5万元的物资，解了他们的燃眉之急。

日前，因持续降雨的影响，河北涿州多地暴发洪灾。得知这一消息后，我市金御盛宴艺术宴会酒店管理层召开会议，决定赴涿州灾区进行慰问。8月8日，该酒店董事长王泽亲自带队，为涿州东仙坡镇网户庄村村民送去了价值5万元的矿泉水、日用品、雨鞋、方便面、火腿

肠、榨菜、消毒液、全套被褥等物资。该村党支部书记对“金御盛宴”爱心救助表示感谢：“有了你们的帮助，我们一定会渡过难关。”

金御盛宴艺术宴会酒店是一家专注于艺术婚宴服务的酒店，不仅设有4大艺术主题宴会厅，还将科技产品、智能光影、婚礼文化完美融合，从而将酒店打造成婚嫁庆典与艺术时尚相融合的艺术殿堂。自今年5月开业以来，酒店即以良好的菜品和服务赢得了周边市民的赞誉。

云中茶事

具有药用价值的白茶

白茶，是我国六大茶类之一，属轻微发酵茶。白茶的品质特点在于口感清新淡雅，回味甘甜，并具有一定的药用价值，也就是人们常说的“一年茶、三年药、七年宝”。那么，“一年茶、三年药、七年宝”到底是什么意思呢？

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍，“一年茶”是指刚制作出来的头年白茶，其口感接近绿茶，茶性比较寒凉，并且茶味较淡。“三年药”是指将白茶珍藏两三年后，因在存放过程中茶叶内部成分发生变化，香气转陈，茶性也由凉转温。这时的白茶，是茶也是药，收藏价值很高。“七年宝”是指白茶存放时间越长，内含物的陈化会变得更醇厚，滋味与汤色也不断出现变化，特有的糯香、枣香、药香、陈香、木香特别诱人。而且，老白茶茶多酚含量、咖啡因含量降低，黄酮含量明显增高，药用价值也更高。

采访中记者了解到，紫玄和茶庄现有珍稀白茶，六折优惠销售，喜欢喝白茶的茶友可以到店选择。（一凡）

我家厨房

肉末杏鲍菇

杏鲍菇是许多人爱吃的一种菜，做法多样，或清炒，或炖，口感都不错。笔者在此推荐的这道肉末杏鲍菇，做法简单，十分下饭。

食材：杏鲍菇、肉末、豆瓣酱、姜、葱、小米辣、小葱、油、盐。

做法：将杏鲍菇放入热油锅中，炸至微微发黄后捞出。锅中留少许油，下入肉末翻炒，变色后下葱、

姜、小米辣及炸好的杏鲍菇，继续翻炒。之后，加两大勺豆瓣酱和少量的水煮一分钟，让杏鲍菇充分吸收汤汁。最后，加入盐等调味料翻炒均匀，盛入盘中，撒些小葱即可。

这道菜荤素搭配，既有杏鲍菇的嚼劲与肉香，又掺杂了豆瓣酱的香味，是一道很不错的家常下饭菜，会让你吃完还觉得意犹未尽。（一凡）



紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

珍稀白茶 原价800元 现价480元 闪送到家

地址：东信茶叶街926号

电话：13513524658