

“面”见大同

多姿多样的饼（中）

本报记者 牛瑞芳

在许多大同人的记忆里都会有这样的场景：街边一个只有四五平方米的小店铺，店里一张面案，门口立一个用汽油桶改装加工成的烤炉（桶身里用泥砌成中心有一圆孔的烤炉），桶口盖一个大号饼铛。清晨，上班的人、晨练结束的人、上学的孩子，路过驻足，喊一声：师傅，拿个红糖锅盔；老板，来个糖三角，白糖的……就是这样，这样一个简易的器具，却加工出了大同人眼里的至味美食——糖三角、锅盔、白皮焙子等。

在大同饼的谱系中，这类饼的品种有很多。糖三角有红糖的、白糖的，锅盔有红糖的、白糖的和咸味的，油旋有甜的、咸的，还有麻酱饼和各式白皮焙子。采访中，我市厨界大师赵富平告诉记者，这类饼的共同点是用发面制作，不带馅，烤焙结合，大多出自小作坊、街边摊。

随着时代的发展，街边摊、简易炉虽然逐渐淡出人们的视线，但这些饼的香味还留在人们的味蕾记忆里，久久不能远去。70后刘志丽回忆说，她刚参加工作那会儿（上世纪90年代中期），她家所在的东风里巷口有一家年轻夫妇经营的小饼店，生意很好，她每天上班路过时都会买一个糖三角或锅盔当早点。“白糖糖三角特别好吃，尤其是刚出锅的，松软、香甜，咬一口，还烫嘴。”刘志丽说。

记者在采访中了解到，如今我市制作糖三角、锅盔的小作坊已不多见，一些大的老字号诸如“积德益”“马兵月饼”等还加工这些传统美食，且早已不再用简易的汽油桶改装炉，而是多功能大型烤箱。近日的一个上午，记者在“马兵月饼”向阳街店看到，这里的糖三角、锅盔等刚刚出炉，工作人员正忙碌着将它们摆上柜台。各种口味的糖三角、锅盔、油旋、白皮焙子和麻酱饼应有尽有，不时有顾客前来购买。

在这些饼中，锅盔的名称可谓独树一帜。在大多数人的印象中，“锅”“盔”与饼似乎没什么联系，那么锅盔的名称由何而来？赵富平介绍说，坊间有两种传说，一种是老大同有一种和面的盆叫“盔”，这种盆是陶制的，很重，比大同人家里的缸要浅，但比盆要深，而制作锅盔的烤炉形似“盔”，所以这种饼被称为“锅盔”；另一种传说是古代士兵行军打仗时，用所戴的头盔烤饼子吃，后来就把这种形状介于方形和圆形之间的饼称为“锅盔”。

用发面制作的饼中，白皮焙子非常值得一提。赵富平介绍说，白皮焙子在老大同叫白皮饼子，也叫大饼，多为5寸饼，熏肉套大饼（也称熏肉套饼）便由此而来。老大同熏肉套大饼有两种，一种是将熏猪头肉切成片夹入饼中，一种是将熏制的猪心、肝、肺和猪头肉切碎杂拌起来夹入饼中，吃起来豪气十足。此外，老大同人的

大饼还有多种吃法。除了家常吃法外，还有“二鬼子拉磨”“蛤蟆含蛋”“铁绳拉磨”。“二鬼子拉磨”，把大饼沿着沿儿划开，放入蜜麻叶或大头麻叶，两手捏住饼口大快朵颐；“蛤蟆含蛋”，大饼里加入一颗麻糖；“铁绳拉磨”，在大饼里加一根小

油果（小麻花）等。因为有了这些“神仙吃法”，所以老大同饼铺旁边定有一个炸麻叶、油果（麻花）的店铺或摊点。

如今，这些饼和饼的吃法正离人们越来越远，但愿这些美食的“文化味道”会历久弥香。



推荐

去小车棚围炉煮茶吃烤肉

不知道是不是因为到了贴秋膘的季节，最近突然对烤肉馋得不行。恰好前几天发现了一家很有特色的烤肉店，于是决定去尝一尝。

这家烤肉店的位置在福华园小区的一个车棚里，装修得非常有点特点。小店保留了车棚最初的红砖墙，装修风格是近几年比较火的室内露营风。车棚内还弄了个小羊圈，里面有几只仿真小羊，氛围感满满。

店内主营韩式烤肉，四种烤肉蘸料风味各有不同。记者点了一份套餐，肉的品质很不错，除了不小心烤焦的牛排吃起来有点柴外，其余的肉都非常嫩，而且套餐内搭配的辣白菜和菠萝十分解腻。冷面的分量也很足，让人吃得特别过瘾。芝士玉米软软糯糯的，香味浓郁，

相信女孩子们都会喜欢。韩式拌饭里的酱料也很足，只可惜鸡蛋不是流心的。

小店还有一个特别之处，那就是除了烤肉外，这里还提供下午茶。红砖砌的小茶台很有感觉，你可以点一整壶自己冲泡，也有大碗茶。（孟维鹏）



二虎炒面 别有风味

大同人对面食都情有独钟，尤其是刀削面、豆面等平日里常吃的面食，真的是让人怎么都吃不腻。不过，对于别的品类的面食，大同人也是不会错过尝一尝的机会的。

日前，朋友推荐了一家他最近常去打卡的小面馆，面馆有一个特接地气的名字：二虎炒面。小店的菜谱很简单，一个小黑板就把凉菜、热菜、主食全部写完了。店内主打的就是炒面，用来炒的面是那种揪出来的小面片。一共有五种炒面，一种素的，四种肉的。素炒面是用土豆丝、西红柿和鸡蛋炒的，配菜不多，以面为主。虽然是全素的，但不是寡淡无味的，而是酱香味十足。肥肠炒面里的肥肠切得很大，再配上醋蒜，除了别人闻着不好闻，好的滋味可以说自己全享受了。喜欢



吃辣的可以尝尝椒麻鸡炒面，味道麻辣辣的，汤汁全部被面片吸收，非常好吃。

除了主打的面食外，店内的热菜也很有家的味道。尤其是辣子白、葱烧木耳等都比较推荐，喜欢吃面的小伙伴快去尝一尝吧。（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

弘扬古都大同餐饮文化
续写国际美食之都传奇

云尚萱 Yun Shang 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