

“面”见大同

## 多姿多样的饼（下）

本报记者 牛瑞芳

在大同人的餐桌上，饼是极寻常的主食之一。厨艺高超者在自家厨房里，或烙或蒸或烤，能制作出千变万化、口味丰富的饼。

大同人称烙饼为烙油饼，在饭店里被称为家常饼。这种饼，各家有各家的做法。有的做饼时加入葱花儿，便衍生出葱花饼；有的加入油酥，再包些红糖或白糖抑或豆沙，就成了糖饼或豆沙饼。

油饼，顾名思义，油炸的饼。油饼也有多种做法，有发面的、死面的、烫面的，有加鸡蛋的、加牛奶的、加糖的、加盐的，制法多种多样，口味也各有不同。油饼里颇具特色的是烫面油饼，面里加小苏打，用开水烫面，面得偏硬一些。下剂子，擀成较薄的饼，饼上划两个道，入油锅炸几十秒捞出，在饼上撒一些白砂糖，酥软香甜，美味可口。

欵饼是大同人家里常吃的“快手饭”，面糊里放盐、葱花、芝麻、打散的鸡蛋等，饼铛预热、刷油，用勺子将面糊舀入锅中心，只听“欵”的一声，面糊流向四周，然后快速用锅铲摊薄、摊匀成圆形。“欵”为象声词，因面糊进入热锅时，使热锅急速降温而发出短促而响亮的声音。刚出锅的欵饼，既薄且软，香气扑鼻。趁热咬一口，沁人心脾。在周边县区，还有用荞麦面做的欵饼。

大同人家里的饼，还有蒸饼、春饼、脂油饼、油香、素盒子、肉盒子等等。除此之外，“大同饼”中最重要的员便是馅饼。馅饼，可以是大饭店里的“主食担当”，可以是小馆子里的“招牌主打”，也可以是厨房达人的“拿手绝活儿”。

我市厨界大师赵富平介绍说，馅饼是对烹饪技术要求较高的主食之一，多为肉馅，以猪肉、牛肉馅为主，素馅馅饼虽有但不是主流。和面、调馅、包馅、烙制，每个环节做到位才能烙出好吃的馅饼。馅饼的“馅”要大于皮，通常1.5两的面皮要包2两的馅才算合格。馅饼的最高境界是“三张皮”，两层面皮薄如纸，肉馅匀称一张饼。好的馅饼要“软溜溜、润乎乎”，提起来来回扇动，“皮不破、馅不掉”。在上世纪五六十年代，大同饭店、京城饭店的馅饼较为有名。

时下，我市老字号饭店“弘雅”“昆仑”的馅饼较为有名，是到店客人必点的菜品之一。“弘雅”“昆仑”的馅饼，从面到馅都有着严格的标准。如馅的肥瘦肉比例为3比7，这样做出来的馅才能更嫩；面则要用筋度高的面粉，这样馅饼的皮才不容易烂。除此之外，要用温度为五六十度的热水和面，烙饼时火温必须达到230度左右。如果火温太

低，馅饼的表皮会发硬，火温太高则容易烙黑。“弘雅”“昆仑”的家常馅饼色泽金黄，香软的面皮包裹着多汁的肉馅，一口咬下去，咸香可口、馅嫩多汁，香味会马上从舌尖蔓延开来。

此外，我市还有许多以“馅饼”命名的饭店，九龙馅饼坊、福和馅饼店、全福馅饼店、辣老婆馅饼店等等数不胜数。这些店主打的是馅饼，馅饼自然是最好拿出手的美味。各店的馅饼，各有各风味。除此之外，还有哪些是你中意的馅饼？不妨说来听听。



名的饭店，九龙馅饼坊、福和馅饼店、全福馅饼店、辣老婆馅饼店等等数不胜数。这些店主打的是馅饼，馅饼自然是最好拿出手的美味。各店的馅饼，各有各风味。除此之外，还有哪些是你中意的馅饼？不妨说来听听。



## 推荐

## 泥炉老火锅别有特色



且，四喜丸子的口感也令人称赞。猪蹄是很有特色的一道菜，直接吃很有嚼头，下锅后又很软糯。此外，该店自创的拇指生煎包有趣又好吃。生煎只有一元硬币那么大，可以直接吃，也可以放进锅中涮着吃。

（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



## 去盛崎烧鸟感受日料风味

最近，东信商圈的一家商场里新开了一家日式料理店，对于喜欢吃日料的记者来说，自然是要打卡一下的。这家名为盛崎的烧鸟店，装饰极具日式风格，而且是以许多人喜欢的龙猫为主题的。除此之外，店里还有很多手办，如灌篮高手、哆啦A梦等，都是大家熟知的动漫IP。

当然，来日式料理店还是冲着吃的。提灯是烧鸟中必点的招牌菜，这里的提灯很有特色，放入口中爆浆的感觉让人惊艳。而且带着淡淡的奶香，令人回味无穷。不过，如果你对腥味比较抗拒就不建议点了。刺身三拼有甜虾、三文鱼和金枪鱼，都比较新鲜，摆盘也很好看，口感嫩滑无比。手握鹅肝寿司很值得一试，鹅肝的肥美加上米饭的精致，入口后绵软细腻。寿喜锅，也是许多喜欢吃日料的人都会点

的一道菜。这里的寿喜锅味道中规中矩，牛肉给得还算多，无菌鸡蛋拌着吃很滑嫩，白菜、豆腐等多煮一会儿也非常入味。

盛崎烧鸟是一个休闲放松的好地方，尤其是晚上过来，点几道下酒菜，再来上一点清酒，让人感觉非常惬意。（孟维鹏）

