

“面”见大同

# 油条不止于早点

本报记者 牛瑞芳

百度百科对油条的解释为：一种古老的面食，长条形中空的油炸食品，口感松脆有韧劲，我国传统的早点之一。大同的油条，虽然是主要的早点之一，却不止于早点——可以是火锅店的主食，也可以是家庭餐桌上的午餐或晚餐。

油条历史悠久，据有关资料表明，北魏农学家贾思勰在其所著的《齐民要术》中就记录了油炸面食的制作方法，油条则是南宋以后对油炸面食的又一创新之举。在我市，无论是大饭店还是小吃摊，售卖早点的地方大多都有油条的身影。作为早点的油条，与加了韭菜花酱的极具大同特色的豆腐脑是绝配，也可以与豆浆、粥、羊杂等搭配。清晨，或是到开早点的大饭店，或是去街边小店，抑或是在夏日里的路边早点摊，要一碗豆腐脑、两根油条，豆腐脑里调上些韭菜花酱、虾皮、辣椒油，再加些许香菜。喝一口这样滋味十足的豆腐脑，咬一口松软、酥脆、色泽金黄



蒙度毛肚火锅黄番茄大油条

的油条，美不胜收。吃到兴头上，还可揪一块油条，泡在豆腐脑中，吸满了汤汁的油条变得更加美味。味蕾的满足感会让人精神倍增，元气满满。

我市厨界大师赵富平告诉记者，老大同人一直把油条作为早点的首选之一，老大同最有名的油条出自人民饭店的“果子李”之手。“果子李”名叫李文静，他炸的油条长度均匀、棱角分明，又松、又脆、又黄、又香。早晨炸好的油条，放至下午依然直而挺。“果子李”的炸油条技巧在于和面，早上要售卖油条，他在凌晨3时就已把面和好。

近年来，随着美食短视频的兴起，网络上关于美食达人制作家庭版油条的教程数不胜数，“厨房小白”也可跟着教程做出像模像样的油条，油条便开始走上家庭餐桌。更有甚者，油条自发粉、油条预制冷冻食品在超市就可买到，油条成了一些家庭餐桌上一日三餐的寻常调剂品。

在大同，油条成为火锅店的主食起源于本世纪初，我市的餐饮名店凯鸽火锅开此先河。该店的油条与早点油条不同——一个头较小，只有早点油条长度的二分之一。不过，其口感与大同早点油条没有二样，同样的松软、酥脆。吃时可将油条放入火锅中略微煮一下，煮过的油条味道浓郁，风味独特。这种吃法甫一问世，备受食客青睐，一时间，凯鸽火锅的小油条、小油饼风靡我市。

近年来，虽然火锅店的油条已司空见惯，但大同餐饮人的创新精神永不停歇，火锅店里的油条品种也丰富起来，有茴香油条、筷子粗细的小油条、加了芝麻的油条、番茄油条等。蒙度毛肚火锅是我市一家自主创新的本土餐企，该店的黄番茄大油条

颇具特色。将产自内蒙古的黄番茄榨成汁，按比例兑水后作为和油条面的“水”。黄番茄大油条个头较大，又粗又长，色泽更加金黄，吃起来有浓浓的番茄香味。

你还吃过哪些新奇油条？不妨说来听听。



## 推荐

### 新疆美食



一说到新疆，相信很多人想到的除了美景之外，就是新疆的美食了。日前，在朋友的推荐下，记者来到明堂公园周边的一家专做新疆菜的饭馆。没想到，这一顿真的是打开了记者对新疆美食认知的大门。

馕是许多人都知道的新疆美食，可是你能想到馕居然还能炒着吃吗？这道包菜炒馕，包菜有点甜味，馕是脆脆的口感，甜酸适口，配合得很好。而且包菜有汁水，让馕也显得没那么干。

除了可以和菜一起炒外，馕和肉的搭配也是不错的。馕的口感都差不多，区别就是这肉，肉很大块、量也多，搭配着烤馕一起吃，味道真的很赞。另外，对于喜欢吃面食的人来说，辣皮子拌面必须要尝一尝。这家的辣皮子拌面偏辣，但记

者属于无辣不欢的人，因此那吃得叫一个开心，嗦着面条流着汗，十分过瘾。

除此之外，店内还有琳琅满目的烧烤。而且，不仅仅是红柳烤肉，其他烧烤也很好吃，让你一不小心就吃撑了。

(孟维鹏)

### 去“朴太院”品韩式烤肉

日前，被网友称为韩式烤肉顶流的“朴太院”也在大同开店了，爱吃烤肉和韩餐的小伙伴可以一饱口福了。

作为新派韩式烤肉的代表之一，该店主打正宗韩式烤肉和创意料理。记者和朋友点了个四人餐，又单点了几个甜品。其中，藤椒谷饲吾桑格有着浓浓的藤椒香味，不蘸料汁都特别香。厚切黑猪五花肉是超大的一块，十分霸气，看着它在烤盘里烤得吱吱作响的时候，口水都忍不住从嘴角流了下来。烧鱼饼年糕炒面，年糕Q弹、鱼饼软嫩，真的是神仙搭配。另外，该店的甜品也令人称赞，个人认为是甜品做得很有特点的烤肉店，不光颜值在线，味道更是没的说。快乐鲜果冰冰桶和瀑布甘薯奶酪芝士，开盖后还会拉丝，奶香味超浓郁。

当然，店内还有许多光是看着就觉得好吃的菜品，无奈肚子已吃撑，只能留着下次再来品尝了。如果你也喜欢吃韩式烤肉，赶快来打卡吧。

(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

