

“面”见大同

吉庆油糕

本报记者 牛瑞芳

在大同,因“糕”与“高”谐音,寓意兴高采烈、高升旺长,故大同人用“吃糕”表达美好的祝福和激动的心情。此时,油炸糕便担起重任。

油炸糕,大同人称之为油糕。将蒸熟、搥好的糕下剂子,剂子或擀或捏成圆片,放馅包成元宝状、圆形或三棱体状,然后入油锅炸。通常元宝状的为菜馅,圆形的为豆馅,三棱体状的为髓油馅,通过形状便可精准确定其馅料。炸好的油炸糕色泽金黄,表皮上会鼓起大小不一、晶莹剔透的泡泡,吃起来外酥内软,不同馅料使油糕的口味丰富多变。

我市厨界大师赵富平介绍说,老大同的红白宴席、盖房上梁、乔迁新居、金榜题名、大人小孩过生日等重要活动都要吃油炸糕。家里来了客人,以油炸糕款待被视为最高礼仪之一。油炸糕的馅料不仅种



新马泰饭庄髓油糕

类多,而且制作颇为复杂。馅料主要有豆馅、菜馅、韭菜馅、糖馅、髓油馅,还有目前已失传的水晶馅、澄沙馅及肉末馅。豆馅,也称豆沙馅,将红小豆或豇豆或扁豆浸泡、焖至软烂,加入糖捣成泥即可。老大同菜馅油糕的菜馅与当今的菜馅略有不同,配料多且讲究:除了地皮菜、韭菜外,还将腌过的红萝卜、大腌菜剁碎泡入水中,除去咸味后攥干备用。此外,还要加剁碎的松根毛瓢(茎蓝叶子)。松根毛瓢是在腌大腌菜时,把松根上的茎叶揪下晒干,做馅时用水泡发,颜色翠绿。将这些配料加调味料即可。“老大同人在烹饪中极具智慧,松根毛瓢在菜馅中很好地起到了配色作用。”赵富平说,老大同人还吃肉末馅油糕,现已失传。做法为先将牛肉或猪肉或羊肉炒熟,第二天包糕时,将炒好的肉切成末,加入菜馅中即可。肉末馅油糕风味独特,咸香味美。韭菜馅,在老大同专指韭菜鸡蛋馅。水晶馅,是将猪板油撕去筋膜、切成小块,加入苜蓿(桂花)、玫瑰、白糖,并按比例加入白面拌匀,然后再加入麻仁(芝麻仁)、瓜仁(瓜子仁)、桃仁、青丝、红丝拌匀。猪板油不余不烫,就是生拌,且边拌边擦。水晶馅中的猪板油遇热便会融化,馅料中看不到猪油,却可使馅料滋润,吃起来香甜可口,十分美味。澄沙馅,是在豆沙馅中加苜蓿(桂花)、玫瑰,再按比例加入水晶馅即可。

髓油糕是大同油糕中最具特色的美味之一,早在上世纪40年代就开始出现在大同人的视线里,一直延续至今。髓油糕,其核心便是馅料中的牛骨髓。配料也非常讲究,上好的葡萄干、核桃仁、红果脯、绿果脯、去皮白芝麻,再

加上白糖、红糖拌成馅料。刚出锅的髓油糕外皮酥脆,黄、软、筋、香,一口下去,一声脆响,紧接着馅料涌入口中,清甜、软糯,桃仁的清香、葡萄干的酸甜,口感异常丰富。再加上淡淡的谷物清香,真的是脍炙人口。



推荐

精致大同菜令人惊艳

这家名叫“小滋魏大同菜”的小店,是朋友推荐的一家店。店内不仅装修格调典雅,而且菜品做得非常精致,每道菜都让人有惊艳之感。

店内有两道菜是必点的,鸡豆花和炒肥肠。其中,鸡豆花可以说是鸡汤和豆花的完美搭配,豆花滑嫩,又满满地吸收了鸡汤的鲜美,口感诱人。而且这道菜分量很足,两三个人点一份就足够了。肥肠炒得很焦脆,又不像干煸肥肠那样干,吃起来一点也不会觉得油大和腻。对于喜欢吃肥肠的人来说,这道菜绝对可以盲点。

香酥鸡在很多饭店都可以吃到,本来没有抱太大的期待,谁知吃到嘴里以后却让人有点惊喜,感觉跟传统的香酥鸡很不一样。如果你也喜欢吃鸡肉,真



的不要错过。另外,店内的招牌菜红烧肉不愧是招牌,入口即化、肥而不腻,相信没有人会拒绝这道菜。

总体来说,这家店无论是环境还是菜品的味道,都值得称道,而且经济实惠、好而不贵,非常适合朋友小聚。喜欢大同菜的小伙伴们,赶快来尝尝吧。(孟维鹏)

特色打边炉别有风味

“爽·打边炉”是记者第二次来打卡的小店,之前就被该店各种原汁原味的新鲜食材圈粉。如今,再次探访这家打边炉,没想到竟然又发现了许多惊喜。

记者这次点的是套餐,锅底选了招牌的“一地眉毛”。名字听上去很特别,其实就是内酯豆腐和青菜叶熬的锅底,因豆腐切得特别细,如同眉毛一样而得名。锅底味道清爽,尤其在涮过各种新鲜食材后更是格外鲜香。肉类选了牛肩胛,切得薄厚适中,烫一下就能吃了。配着店家秘制的蘸料,牛肉的香味显得更加浓郁。手打牛肉丸也是很值得品尝的一道菜,牛肉丸口感Q弹,每一口都很紧致,而且牛油油的香味也是直达味蕾,性价比较高。喜欢八爪鱼的可以点一份生吃八爪鱼,虽然已经切成一段一段的,但是上桌时还在不停扭



动,蘸上芥末酱油,特别好吃。

与之前不同的是,现在店内增加了一个专门做罐罐烤奶的位置。烤奶所需的各种材料都在一旁整齐摆放,有玫瑰、红枣、枸杞等。煮上一罐鲜奶,再吃上一锅热腾腾的打边炉,冬天就应该这样过。

(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