

“面”见大同

吉 庆 油 糕

本报记者 牛瑞芳

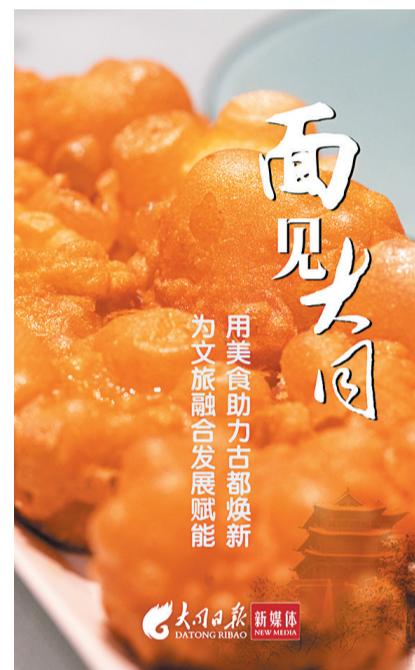
在大同，因“糕”与“高”谐音，寓意兴高采烈、高升旺长，故大同人用“吃糕”表达美好的祝福和激动的心情。此时，油炸糕便担起重任。

油炸糕，大同人称之为油糕。将蒸熟、搋好的糕下剂子，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（苤蓝叶子）。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，之前就曾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，其实这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，而且牛油的香味也是直达味蕾，性价比比较高。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

