

“面”见大同

味美素糕

本报记者 牛瑞芳

“素”在食品里通常与“荤”相对，语言丰富的大同人却创造性地把不带馅的、没经过油炸的黄糕称为素糕。吃素糕要配菜，菜的纷繁变化便催生出素糕的众多吃法。

素糕是大同人家里的寻常吃食，虽然大小饭店也有素糕，但吃法远不及家庭版的丰富多样。素糕的最佳搭档是炖肉，“黄糕泡肉，吃个没够”，便是明证。炖肉，可以是炖鸡肉、炖五花肉、炖排骨，也可以是炖羊肉、炖牛肉。其中，最受欢迎的大概要数“炖鸡肉素糕”。

选散养的土鸡，将鸡肉切块焯水，再将少量五花肉炒出油脂，放冰糖炒出糖色，放葱、姜、干辣椒、鸡肉煸炒，炒至鸡肉油脂渗出，加水、调味料开始小火慢炖。在炖制的过程中，将煮熟的鸡蛋剥皮、划几个小口放入肉锅中同煮。两小时后，汤汁红亮浓稠，鸡肉软烂，鸡蛋也成了肉色。盛几块肉放入碗中，舀点肉汤，将鸡蛋放在肉汤里夹开，再取一大块黄灿灿的素糕放入其中。用筷子夹下一块糕，在肉汤里打个滚儿，吞而食之，美味至极，爽快至极。采访中我市厨界大师赵富平对记者说，大同有句俗语：“一吃，吃个油老虎；一咽，咽个鸡叫鸣儿”，说的就是大同人吃糕不硬嚼，囫囵吞下，十分豪放。

素糕搭配大烩菜，是许多“糕手”的最爱。大烩菜，是大同最具特色的菜品之一。大烩菜中的“大”，指的是食材多样，通常不仅有肉，还有菜。各家也有各家的做法，有的放红烧肉、丸子，有的放炖好的五花肉，有的用五花肉先炒后炖；菜更是随意，土豆、大白菜、茄子、豆腐、粉条等随意组合添加。所有食材备足便开始烩制，烩至软烂入味、汤醇味厚即可。这样内容丰富的大烩菜已是十分美味，再配以软、黄、筋、香的黄糕，堪称人间美味。

采访中赵富平介绍说，老大同还有一种素糕吃法现已消失——豆腐菠菜素糕。赵富平说，这种吃法在曾经的老大同糕铺有过。店里有两口大锅，一口锅内豆腐炖牛肉，一口锅内豆腐炖猪肉，两口大锅不断火，一直“咕嘟”着。客人吃时，要牛肉的，便将焯过水的菠菜抓一把放在牛肉豆腐锅边略微炖一小会儿，然后用勺子连菠菜带豆腐盛入碗中，再舀几块牛肉放入碗中。“这么一碗豆腐菠菜牛肉，再来上一斤素糕，吃去吧，美味极了。”赵富平说，吃猪肉的亦是如此。

在大同，素糕还有一个黄金搭档是鸡蛋，大同人称之为“鸡蛋碰糕”。鸡蛋可以是炒鸡蛋，也可以是煮鸡蛋。鸡

蛋若干，打入碗中，加葱花、盐充分搅匀。锅中倒入麻油，油热倒入蛋液，迅速翻炒。鸡蛋不能炒得太老，否则无法“碰”糕。嫩滑稀软的炒鸡蛋，散发着浓浓的胡麻油香味，夹一块糕，在炒鸡蛋中“碰”几下，别有风味。“鸡蛋碰

糕”的灵魂吃法当是煮鸡蛋，先用酱油、醋、香油、盐、葱花、少许水调一个简单的料汁，再将煮熟的鸡蛋剥皮后放入料汁中，用筷子捅成几块。蛋黄吸了料汁变得更加绵软，与蛋清搅拌均匀，再与糕“碰撞”，成为又一道美味。



大同日报 新媒体



推荐

卤牛肉火锅与众不同



一到冬天，火锅便备受人们青睐，各品种类的火锅在这个季节也是争奇斗艳，各有特色。记者这次推荐的这家“牛韧真卤牛肉火锅”还真有点与众不同，因为该店涮的是卤好的牛肉，而且一个火锅有三种锅底。

说实话，这个三种锅底的火锅记者还是第一次吃。牛骨清汤锅底鲜香，喝着舒服；番茄锅底酸甜适中，清爽利口；牛油麻辣锅底，入味十足。而且，牛肉、牛筋、牛舌头都是提前卤好的，一点异味都没有。放入锅中再涮一下，蘸着秘制辣酱吃真的特别香。除此之外，该店还有许多特色美食。牛肉烩饭，米饭泡在浓稠的汤汁中，里面还有满满的牛肉粒，再加上一颗鸡蛋，搅拌开香气扑鼻。花式烤红薯，热乎乎的烤红薯上面铺满麻

薯，还撒着小饼干，光是看着就让人馋得不行了。这道网红美食，也是女孩子喜爱的，不仅好吃还适合拍照。

其实，记者真的觉得这个火锅店有点“不务正业”，除了几个卤牛肉适合涮以外，其他品类真的会让你觉得这有可能是一家小吃店。桂花马蹄、各种麻酱小串、蔬菜沙拉等等，每一样味道都还不错。尤其是“阳高杏运水”，真的很对大同人的口味，相信你尝了以后也会喜欢上它。

(孟维鹏)

“七号方舟”别有情调

日前，在开源街文创园区附近记者又发现了一家特别有情调的小店“七号方舟”。壁炉、玻璃房、绿植、很出彩的小装饰等等，会让你根本拒绝不了在此拍照打卡，真的是每个角落都很出片。

这是一家以西餐为主的店，意面、披萨、牛排等应有尽有。而且，店家主打高端时尚的餐饮理念，不光在味道上精心烹制，每一份餐品还都很用心地去搭配、摆盘。记者在采访中了解到，小店的经营者也是个比较固执的人，单单一份简单的意面，他就会因为番茄酱与番茄膏的比例而搭配出不同的口味进行多次尝试，直至达到自己满意的味道，也就是他所说的味道均衡。除了意面，店里的披萨、牛排和韩式辣虾的味道也都很不错。

小店还有包间，很适合举办生日

party、好友聚会等。圣诞节快要到了，店家已早早在店内进行了装饰，充满了浓浓的节日气氛，赶快和朋友一起预订一份浪漫的晚餐吧。

(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

