

“面”见大同

豆面：外表朴素 味道惊艳（上）

本报记者 牛瑞芳

说到大同的面食，必然要给豆面留有一席之地。豆面，虽然外表朴素，但味道惊艳，吃起来“入格”。大同豆面的吃法多种多样，不同做法演绎出不同的吃法，主要可用四个动词来表述，即压、擀、抿、蒸。除此之外，在一些县区还有诸多“神仙”吃法。

在大同，豆面是指用豌豆、黄豆、黑豆制成的面粉。在新荣区、左云县还有用扁豆加工的豆面，是豆面中的“天花板”。扁豆面不仅颜值高，呈现出一种清新的淡粉色，而且吃起来口感更加细腻、筋道。但因扁豆产量较低，市面上扁豆面颇为稀少。

压豆面，是大同人最常见的豆面吃法。在我市，压豆面与刀削面如影随形，不论大小面馆，只要有刀削面，就会有压豆面，吃法与刀削面相同。老大同的压豆面用一种木制的饸饹床来压，先将白面、豆面按比例和好、醒到，取一块面捏成柱状，放入架在开水锅上的饸饹床中，利用杠杆原理将面块压入锅中，边压边用筷子搅动落入锅中的面条。压到够量时，用筷

子将床底的面夹断，再煮几分钟便可。现如今，面馆里压豆面用的是铁制的与饸饹床有相当功效的器械，同样架在锅上。有客人要压豆面时，现压现吃。煮好的豆面捞入碗中，浇上喜欢的臊子，再倒入一股醋，便可大快朵颐。面条均匀细长、爽滑筋道，香气萦绕舌尖，滋味十足。吃完面，再喝一碗面汤，很是“入格”。在大同，有“油养面、醋豆面”之说，所以吃豆面一定要有醋的加持。

在我市，有一些豆面馆“神一样地存在着”，如乔三豆面馆、大个豆面馆、二医院豆面馆、红福豆面馆等等。它们有的开在小区里，有的位于并不繁华街道的路边。这些小店只卖压豆面，而且都是开了20多年甚至更久的老店。它们虽然非常低调，但丝毫不影响店里生意的火热程度。

擀豆面，有饭店版和家庭版之分。饭店版擀豆面制作考究，擀出的面自然既好看又好吃，红旗大酒店的擀豆面便是如此。独特的和面、擀面技巧，让这道寻常面食变得极不寻常。一个约有2斤重的

和好的面团，在师傅的一番操作下变成了近2平方米的面片。面片薄如纸张，举起来可以透光，却完完整整没有一点破处，宛如一块淡黄色的丝绸。师傅将面片多次折叠后开始切面，只听见刀切在面上发出“沙沙”的声音，完全看不见刀起刀落，如行云流水。切完后，师傅将刀放在一旁，掐起一把面条顺势一抖，面像垂直的多米诺骨牌一样飞速落下、展开；再抖，面条继续滑落，最终成为宽0.3厘米的面条，均匀丝滑。光是看着面条、闻着面香，已让人垂涎欲滴。面条在开水里翻个滚儿就可捞出，或配以肉臊子，或配以盐拌韭菜，再浇一点老陈醋，拌匀，夹一筷子送入口中，美味指数瞬间飙升。

家庭版擀豆面通常取白面、豆面各半，和成偏硬的面团，中间要揉面二至三次。醒好的面擀成薄片，薄厚度依个人口感喜好和技术而定。擀好的面切成柳叶状，水开后下面。臊子各家有各家的配方，也可调腌葱而食。无论配什么浇头，醋是一定不能少的。



推荐

港式火锅 别有特色

日前，同学从外地回来，听说永泰学府外围刚开了一家港式火锅，于是相约去那里吃一顿。

火锅店名为“翡翠湾围炉煮茶港式火锅”，店如其名，店内整体装修运用了很多翠绿色，很有特色。店内主营的是海鲜火锅，而且所有海鲜都是活的，波龙、帝王蟹、石斑鱼等一些相对高端的食材也都是现捞的。锅底的种类也很多，有辣锅、骨汤锅、番茄锅、海南椰子鸡锅和粥底锅等。

我们点了海南椰子鸡锅和粥底锅，吃之前先热乎乎地喝了一碗椰子鸡汤，清爽鲜美。菜品则点了海鲜拼盘，里面包含扇贝、生蚝、脆皖鱼、鲍鱼、大虾，这些都只需要在粥底锅内短时间烫煮即可，以保证食材的鲜味。吃的时候配上秘制小料，十分美味。现切的吊龙也需要涮煮十几秒，肉质鲜嫩细腻、肉汁饱满。另外，羊肉也是现切的，肥瘦相间的肉卷鲜嫩味美。店内的主食推荐特色大油条，个



头足有人的小臂长，特别脆，而且面香十足。除此之外，还有特色甜品和鲜榨特调果汁，营养健康，可以满足女士和小朋友的需求。
（孟维鹏）



去KTV放松身心品美食

作为一个美食版的记者，真没想到有一天会被KTV里面的美食所折服。IN11 party space位于开源街298园区内，装修方面大量使用不锈钢元

素，满满的科技感。店内不仅可以唱歌、喝酒，还提供正餐，包括各式精美的下酒小菜，以及一些在本地很少见的菜品。

肉骨茶是马来西亚的特色美食，采用猪肉和骨头及多种中药一同熬制而成，并以酱油、碎红椒和蒜蓉一起调味，要配着油条蘸汤来吃，是很适合酒后吃的一道汤品。辣子鸡是许多饭店都有的，但有些店的这道菜里鸡肉很少，让人吃得不过瘾。而该店的辣子鸡

不但辣椒量足，味道鲜香麻辣，而且鸡肉的量真的能让你吃到爽，可以说是下酒神菜。秘制牛肉干是喜欢吃辣人的首选下酒菜，这里的秘制牛肉干选用的是内蒙古的风干牛肉，掰丝后与辣椒翻炒而成，很有嚼劲，味道浓郁，是店里的招牌小吃。

除了这几道菜，还有很多好吃的就不一一介绍了。如果你也喜欢，不妨自己去感受一下吧，这家店真的很适合朋友聚会。
（孟维鹏）

云中茶事

健康饮茶 愉悦身心

节日期间，走亲访友、同学聚会，大鱼大肉是免不了的。节日过后适当喝一些养生茶饮有助于调节肠胃功能。而且春季人们很容易感觉“春困”，喝茶还有利于提神消困。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍，饮茶除了应根据个人喜好或体质来选择适合的茶外，还应遵循因季喝茶的原则。春季人们肝火旺盛，容易上火，而茉莉花茶香气怡人，有芳香开窍之效。春季饮用茉莉花茶，有助于消除春困。另外，节日期间由于摄入大量高热量食物，容易消化不良，这时也可以适当喝一些普洱茶，尤其是普洱熟茶比较温和，有养胃、护胃、解油腻的功效。除此之外，如果出现口腔溃疡、咽喉肿痛等症状，还可以通过喝白茶来清火消炎。

一杯好茶，不仅能让人心情愉悦，而且还有益于身体健康。如果你觉得节后有些烦闷焦躁、肠胃不佳，就泡一杯茶吧。（一凡）

紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

珍稀白茶 原价800元 现价480元 闪送到家

地址：东信茶叶街926号

电话：13513524658

裕盛祥

清清白白做人 规规矩矩做茶



裕盛祥旗舰店：大同市平城区永和路1565号
联系电话：15364620777

2024《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

