

你早,大同(1)

开篇的话

一日之计在于晨。早餐,作为叫醒生活的头一顿美味,靠着因地制宜和一方水土,演化出食物的万种风情。这些有着浓厚地方血统的美食,在筹备了一夜之后蓄势待发:刀削面、压豆面、羊杂、稠粥、大头麻叶……每一款都成为体验这片热土的最好方式。不变的早晨,多变的早餐。今起,大同日报新媒体在“穿梭于大街小巷的锅气中”推出“你早,大同”美食栏目,解读饮食文化,指明家乡方向。



刀削面 大同早餐界的王者

本报记者 牛瑞芳

大同人对刀削面的热爱是刻在基因里的。清晨,迎着朝阳,脚步不自觉地停在了喜爱的面馆门前。吃一碗刀削面,喝一碗面汤,一整天都劲气十足。刀削面,堪称大同早餐界的王者。

大同刀削面历史悠久,最早可追溯到1600多年前,有关刀削面的最早文字记载是《魏氏春秋》中的“汤饼”。清末《素食略说》中则有明确的制作方法,即一手托面,一手拿刀,直接将面削到开水锅中。这样的记载,让大同刀削面尽显豪放之气。

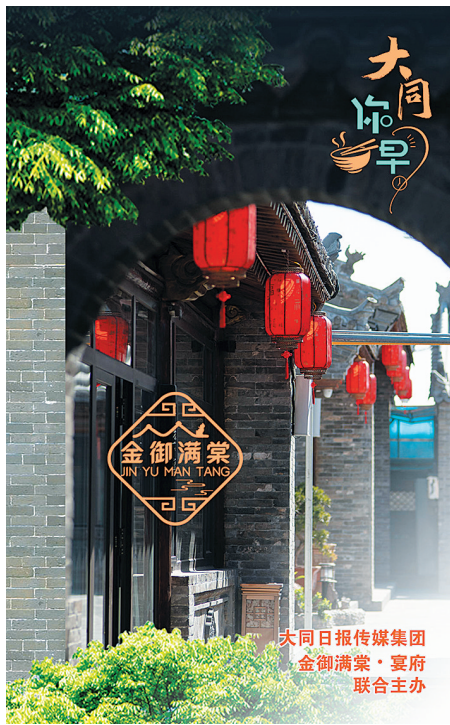
岁月流转,大同刀削面逐渐收起豪放,有了片刀削面和勾刀削面之分;有了配置——吃刀削面时加鸡蛋、豆腐干、烧猪肉片、丸子等配料,加香菜、乱腌菜等辅料;有了“江湖”,有了流派,臊子(浇头)也丰富起来。片刀削出来的面中间厚、两边薄,呈柳叶状,面条平展、较宽、较短;勾刀削出的面条有棱、较窄、较长。无论是片刀还是勾刀,吃起来都是外滑内筋、柔中有硬、软中有韧。20世纪90年代是大同刀削面发展的鼎盛时期,不仅刀削面馆随处可见,而且成了人们早餐的首选之一。繁荣,使刀削面馆在我市形成了颇具规模

的市场。在市场竞争中,大同刀削面逐渐出现了几个重要的流派——“小南街二板”“东关”“七中”“老柴”“东方”等,不一而足。这些刀削面馆既有传承又有创新,在发展中形成了属于自己的风格。与此同时,刀削面的臊子也在不断发展,荤臊子有猪肉、牛肉、羊肉的,素臊子除了传统素臊子外,还有鸡蛋西红柿臊子等。

在众多刀削面馆中,喜晋道刀削面在我市可谓独树一帜。传统的片刀削面、美轮美奂的环境、精美讲究的餐具、细致入微的服务、色味俱佳的品质,将大同刀削面提升了一个段位,让大同刀削面从“吃食”升级为“美食”,从“街边店”升级为“精品店”。喜晋道刀削面因此也被网友们称为“刀削面中的爱马仕”,成了来大同旅游重要的打卡美食。

现如今,刀削面已成为大同的城市名片。2018年,中国饭店协会授予大同“中国刀削面之乡”荣誉称号。2023年,大同勾刀削面制作技艺成为第六批省级非物质文化遗产代表性项目。

对大同人来说,刀削面不仅是早餐的第一选择,也是最能消解乡愁的美食。

大同日报传媒集团
金御满棠·宴府
联合主办解读饮食文化
指明家乡方向

大同特色冰激凌美味新奇

第一次品尝“木兰家冰激凌”,说实话,作为一个大同人,是真的没想到大同居然有这么具有本地特色的冰激凌店。

记者是在去鼓楼的路上看到这家店的,起初是被店外稀奇古怪的冰激凌广告牌所吸引。说实话,冰激凌的内容让记者很惊奇,如陈醋冰激凌、汾酒冰激凌、沙棘冰激凌、杏脯冰激凌、苦荞冰激凌、黄花冰激凌等。沙棘冰激凌和杏脯冰激凌还不太让人觉得奇怪,毕竟是水果,陈醋冰激凌、黄花冰激凌真的让人很难想象是什么味道。于是,怀着忐忑的心情,记者决定尝试一下。

该店是可以试吃的,杏脯冰激凌里面有杏脯果肉,酸酸甜甜的很爽口。汾酒冰激凌有淡淡的汾酒清香,但不是特别重,入口比较绵柔,一点也不辣,即使不喝酒的人也会很喜欢。苦荞冰激凌有荞麦的香气,里面也有荞麦颗粒,不甜也不腻,像是在吃五谷饼干,让人越吃越



香。陈醋冰激凌酸酸的,没有陈醋那么浓烈,有点接近于酸奶的味道。黄花冰激凌散发着黄花的清香,里面有大块的黄花菜,口感很扎实,出乎意料地好吃。总之,所有品类的味道都很独特,一点不会让你踩雷,而且也是一种很新奇的美食体验。

在此,记者不禁要为大同餐饮人点赞,可以让外地游客通过这样的形式更好地记住大同的特产,让更多的人了解大同美食。(孟维鹏)

云中茶事

三伏天适合喝这些茶

三伏天酷热难耐,喝茶成了许多人消暑解渴的选择。那么,三伏天喝什么茶能让我们更好地舒缓夏日的燥热呢?

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,三伏天高温、潮湿、闷热,人们因出汗过多,易导致水分和电解质的流失,因此在选择茶叶时应以清热解暑、口感清爽的茶类为主。其中,绿茶很适合这个时候饮用,其未经发酵,不仅最大程度保留了鲜叶的原始味道,茶中的咖啡因、茶多酚等多种成分也保存较完好。炎炎夏日,一杯清新的绿茶,既能生津止渴,还能让人感到神清气爽。另外,白茶也是三伏天不错的选择。白茶性凉,口感清淡甘甜,富含氨基酸,具有祛热消暑的作用,特别是对于经常外出工作的人来说非常合适。近年来,人们喝茶的方式也越来越多样化,冷泡茶日渐流



行。冷泡茶,是指将茶叶放入常温状态的凉开水、矿泉水、纯净水中浸泡数小时,让茶叶的滋味慢慢释放出来的一种泡茶方式。这样的冲泡方式可减少茶的苦涩味,使茶汤口感清凉甘甜,非常适合在三伏天饮用。而且,绿茶、白茶或乌龙茶都可以采用冷泡的方法,还可以与新鲜的水果搭配,制作成水果茶。

紫玄和茶庄的茶艺师也提醒说,三伏天喝茶最好不要喝浓茶,因为浓茶可能会加重肠胃负担,影响睡眠。另外,尽量避免在睡前喝茶。(一凡)

■广告

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

大同市餐饮酒店业协会

弘扬古都大同餐饮文化
续写国际美食之都传奇

金御盛宴艺术宴会中心

艺术婚宴引领者
用艺术为爱加冕

地址:大同市五州帝景二期B2号楼
联系电话:0352-7273777

金御满棠·宴府

用心为爱烹饪幸福味道

地址:大同古城东南邑李怀角20号(和阳街太平楼南80米)
联系电话:0352-7969888

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