

你早,大同(10)

到“原小破屋早点”喝馄饨

本报记者 牛瑞芳



在城市的喧嚣中,总有一些美味隐藏在不起眼的小巷子里。原小破屋早点,朴素到直白的店名,没有华丽的装修,没有醒目的招牌,却吸引着众多食客纷至沓来。

原小破屋早点,现位于操场城街石头巷。曾经的“小破屋早点”在哪里,人们已无从知晓,只知道这里的早餐不仅品种丰富,而且质优价廉,馄饨尤为惊艳。薄如蝉翼的馄饨皮包裹着鲜嫩多汁的肉馅,每一口都让人陶醉在美味之中。

据有关资料显示,馄饨,在中国已有2000多年的历史。古人认为它是一种密封的“包子”,没有七窍,所以叫“混沌”,后演变为“馄饨”。

经营“原小破早点”的是一对老夫妇和他们的儿子。王妈妈年过六旬,和韩爸爸已卖了40多年的早点。早些年在新华街、站东等地都开过早餐店,先是路边摊,后租用简易的小平房,便起名为“小破屋早点”。

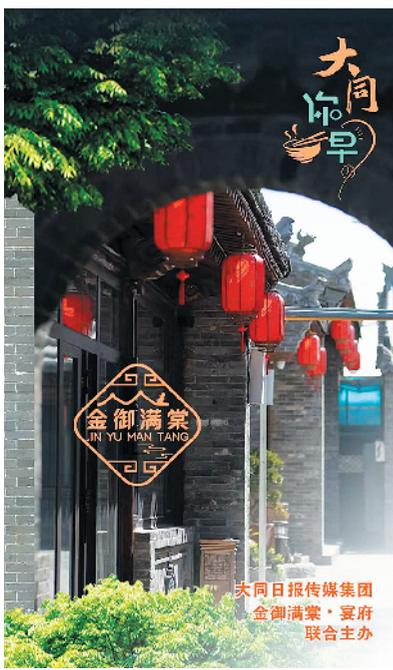
“小破屋早点”凭着好味道赢得好口碑,夫妻俩又辗转把店开到了石头巷,便有了“原小破屋早点”。早上七点,店内店外已坐满了人,快到早上八点时,店外已排起了长队。走进小店,虽然摆放的是最简易的桌椅,却充满了浓浓的烟火气息。食客们围坐在桌前,大快朵颐,脸上洋溢着满足的笑容。

王妈妈的儿子小韩衣着朴素,干活麻利,不仅要忙着为顾客们点单、招呼客人,为客人上餐,还要负责包馄饨。有顾客点馄饨,小韩便飞快地包起了馄饨。包馄饨的家伙什儿摆在店外的一张小桌子上,只见小韩一只手掀起一张馄饨皮,另一只手取馅、放馅,手跟着顺势一握,一个有模有样的馄饨便完成了。

大碗里早已放好虾皮、香菜等调味料,舀汤、放入煮熟的馄饨,从包馄饨到馄饨上桌,不过三五分钟的事儿。加几滴辣椒油、一股子醋,开吃!

馄饨皮晶莹剔透,肉馅清晰可见。吃一口,肉馅鲜嫩,多汁爽滑;喝一口,汤汁鲜美,香气四溢。问及小韩馄饨分外好吃的缘由,“可能是原材料好吧”,小韩淡淡地说。

一家简陋的早餐馆,却极具人气。用它的美味和真诚打动着每一位食客的心。它不仅是人们品尝美食的好去处,更是城市美食文化的一个缩影,见证着这座城市的独特魅力和生活气息。



推荐



巷子里的平价海鲜店

海鲜作为一种高端的食材,平时小编也是改善生活或者宴请好友的时候才会选择,有一家藏在府南街巷子里面的海鲜店却以平价吸引了众多食客。

称它“藏起来的店”是因为这家名为阿辉海鲜大排档,乍一看就是一个卖海鲜的铺面,一进店内就是好多个装海鲜的大水缸,海鲜的种类也很丰富,龙虾、螃蟹、各种贝类、鱼类应有尽有。这家店最大的特点就是能直接加工,只需要在食材的基础上再支付一点点加工费用,便可以在后面的小院吃个痛快。

小编和朋友两个人点了一个龙虾、一只螃蟹、一个八爪鱼、一份炒河粉和一份海鲜粥,花费不到四百元,蒜蓉味的龙虾沾着浓郁的汤汁,特别的好吃。避风塘做法的面包蟹别有一番风味。最让人惊艳的是他家的海鲜粥,里面各式海鲜量很足,味道特别鲜。环境虽然不如多数海鲜大酒店高端大气,但味道却丝毫不逊色,关键是亲民的价格很有吸引力。只要你对就餐环境没有很高的要求,那么这家店绝对是吃海鲜的好去处。

(孟维鹏)

时令茶道(21) 大雪

品“多情”的凤凰单丛雪片最应景

大雪,是二十四节气中的第21个节气,冬季的第三个节气。大雪节气标志着仲冬时节正式开始。“大雪”名称是个比喻,并不是表示这个节气期间会下很大的雪,只是大雪节气之后,天气会越来越冷,下雪的可能性大增。

地处北方的大同在大雪节气已十分寒冷。谦益泰茶庄负责人马铮认为,泡一壶凤凰单丛雪片应时应景。

采访中马铮先科普了两个“名词”,凤凰单丛和雪片。凤凰单丛茶产于广东省潮州市凤凰镇,因凤凰山而得名。潮州市的茶树生长没有明显的休眠期,四季都可产茶。早在清同治年间,为提高茶叶品质,人们通过观察鉴定,实行单株采摘、单株制茶、单株销售方法,将优异

单株分离培植,并冠以树名。当时凤凰山有一万多株优异古茶树均行单株采制法,故称凤凰单丛茶。雪片,也叫冬茶,不是某个新的品种,而是单丛茶在最后一个季节采摘的茶,统称为雪片。雪片是茶树在一年最寒冷的冬季采制的茶叶,因外形黄褐,条索较松,偶有浅黄色老叶夹杂,因而称其雪片茶。

凤凰单丛是六大茶类中的青茶类,属于乌龙茶,半发酵工艺。凤凰单丛茶被誉为“茶中香水”,以香型众多、韵味独特而闻名。

雪片,作为一年中压轴出场的凤凰单丛茶,它最吸引人的魅力莫过于那独特的香气,浓郁又不失清雅,充满冬季特有的冷冽感。凤凰单丛茶本就以香型丰

富著称,凤凰单丛雪片自然也有多种香型。现在市场上的主流是雪片鸭屎香、雪片大乌叶、雪片蜜兰香3种。凤凰单丛雪片茶的鸭屎香以熟果香、甜花香、独有的奶香和雅致的兰花香而备受青睐。

采访中马铮说,凤凰单丛雪片茶,可以用盖碗冲泡,也可以用紫砂壶冲泡。投茶量5-7克,沸水直接入盖碗内冲泡,入水切忌太多,盖过茶叶即可。冲泡时出汤速度要快,第一泡不超过3秒,第二泡不超过5秒,最后一泡不超过30秒。一般来说,优质的雪片茶,可以反复冲泡六七次。

愿充凤凰茶山客,不作杏花醉里仙。大雪时节,品一杯凤凰单丛雪片茶堪称完美。(牛瑞芳)



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

马兵月饼
传统工艺 风味美食
一部:平城区向阳东街红旗集贸市场北门对面
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
三部:平城区柳港园A区A3-5号商铺
电话:13233525885 0352-8888185

瑞世佳典
孕产会所
Andbaby 安恩贝
孕期餐免费体验
关爱孕妈妈 健康下一代