

你早,大同(16)

“虚腾腾”的大同锅盔

本报记者 牛瑞芳



美拉德配色的红糖锅盔

找到一家名为“旺客锅盔”的小店。这家店师傅的技艺来自我市著名的“九矿顺城锅盔”。

初春的一个早晨,记者一行来到“旺客锅盔”。走进店里,空气中弥漫着香甜的味道。小店不大,收拾得井井有条、干净整洁。李师傅是店里的“技术大拿”,做锅盔10多年了。她一边忙乎手里的活计,一边与记者攀谈。



等待烘烤的麻酱锅盔

交谈中记者了解到,制作锅盔的面要在前一天晚上发好,“发面得用老面酵,发好的面只兑碱,这样做出来的锅盔口感才好。”李师傅先做的是红糖锅盔。将面用手平摊开,在上面铺一层厚厚的红糖。红糖看上去是普通红糖,实则里面按比例混合了面粉和油,这样使得红糖不仅松散不结块,而且很滋润。将铺好红糖的面皮卷起,将其横向一分为二,然后将两条面叠起,稍加整理,再横向一分为二,如此反复两次后,再横向一分为二,这时面的纹理犹如油画一般,浅白、浅黄,渐变为浅巧克力色,直至深琥珀色,有一种美拉德配色的即视

感。将面条整理下剂,每一个剂子三两。尽管李师傅把剂子都要过秤,但每个剂子重量十分精准,不用添加分毫。“干得年长了,手就是秤”,李师傅自豪地说。下好的剂子还要擀开,折叠,再擀开,再折叠,如此反复三次,边擀边撒红糖,最后一次擀成一个正方形,一个饼坯才算完成。饼坯放入烤盘,进入烤箱,20分钟后,锅盔出炉。

刚出炉的锅盔满屋飘香。掰开一个,外皮酥脆,清甜不腻,暄软可口。白糖锅盔色泽金黄,香甜得当,十分美味。麻酱锅盔属于咸口,刚入口味道平平,嚼几口,则满口生香,麻酱香、芝麻香相得益彰,十分惊艳。

在许多大同人的记忆里有这样的场景:街边一个只有四五平方米的小店铺,店里一张面案,门口立一个用汽油桶改装加工成的烤炉(桶身里用泥砌成中心有一圆孔的烤炉),桶口盖一个大号饼铛。清晨,上班的人、晨练结束的人、上学的孩子,路过驻足,喊一声:师傅,拿个红糖锅盔!就是这样一个简易的器具,却加工出了大同人眼里的至味美食。随着时代的发展,街边摊、简易炉虽然逐渐淡出人们的视线,但锅盔的香味还留在人们的味蕾记忆里,久久不能远去。



弘扬古都大同餐饮文化
续写国际美食之都传奇



宝藏炸串啤酒屋

乌云三炸

最近有朋友从外地回来小聚,参考了几人的意见,选定了位于晨光国际酒店巷子里名为乌云三炸的小店。没想到这家小店人会那么多,刚到饭点就已经坐满了人。



等座间隙小编大概看了看店内的经营品类,这是一家以各式炸串和精酿啤酒为主的小店,店内装修简约,但氛围感很足,柔和的灯光,让人一进来就有种松弛感。排队入座后,我们三个人点了很多种炸串,值得一提的是小猪肉串,真的很好吃,五花肉炸的很酥脆,却又不失油脂,吃了让人回味无穷。菜卷等素菜也不错,但蘸料略微有些淡,建议点单的时候让多加些调料。

精酿啤酒是这家小店的另一特色,口味很多,大概有差不多20种。一款特别为有情怀的大同人推出的“云岗干啤”复刻版,味道还不错,有曾经的感觉。其他的精酿主要以水果和茶类为卖点,对酒精味比较敏感的人可以尝试一下荔枝雪梨和绿豆百合精酿。黄花正茂精酿是为了给大同特产做推广研发的,有兴趣的也可以尝试一下。餐食和酒的味道整体不错,但是过后回味,最让小编喜欢的还是小店的氛围,特别适合三五好友小聚,微醺的感觉让人很是舒服。

(孟维鹏)