

你早,大同(17)

一碗温情脉脉的手擀面

本报记者 牛瑞芳



手擀面,不仅是一种美食,而且饱含着乡愁与亲情;它不仅可以让人饱腹,还可以寄托思乡的情绪,怀念母亲的味道,慰藉游子的心灵。一碗美味的手擀面,仿佛将记忆的印记融入了每一根面条里,让人们在一碗面中品味着光阴的故事。

在美食之都、面食之乡的大同,早餐桌上怎能没有温情脉脉的手擀面!“早上来一碗手擀面,感觉一天都充满了活力。”对于热爱生活的大同人来说,一碗手擀面不仅是一份早餐,更是一种生活的味道。



大同有多少家手擀面馆,不得而知。在这些手擀面馆里,浇头大都与刀削面类似,肉臊子、什锦素臊子,配以烧肉、丸子、豆腐干、炸豆腐等。如果店里的臊子是猪肉海带的或是还备有炸好的酱,那便是吸引更多食客前往的有利条件。

清晨,阳光洒在大同的街头巷尾。记者来到位于御东永定路的一家手擀面馆。手擀面,灵魂自然是“手擀”。店里的明档厨房内,三位师傅正认真地擀着面。在与师傅们攀谈中记者了解到,每天早晨5时,师傅们开始和面、醒面。手擀面要和得硬一点,吃起来口感才好。开门前要擀好一些面条,然后边售卖边擀面。

两位师傅从和好的大块面上切下一块,简单揉几下,揉成一个小的圆面团,摁几下,便开始擀面。面团在案板、擀面杖之间,在师傅们的手中,开始上演奇幻变化,折叠、推拉,然后再折叠、再推拉,很快,面团变成了一张大而薄的面片,没有一点破处,宛如一块淡黄色的丝绸。师傅们将面片多次折叠后,移交给另一个师傅,开始切面。

刀切在面上发出“沙沙”的声音,和着刀落在案板上的哒哒声,犹如一首明快的乐曲。切完后,师傅掐起一把面条,顺势一抖,面像垂直的多米诺骨牌一样落下、展开;再抖,面条继续滑落,最终成为宽约0.2厘米左右的面条,均匀丝滑。光是看着面条、闻着面香,已让人垂涎欲滴。师傅将面条一把

儿一把儿地摆放进条盘里,面条相互依偎着,等待一场美味的邂逅。

有客人要面时,师傅拿起一把儿面投入锅中,翻滚的水花、氤氲的热气,让人深陷时光之中,各种美好的回忆不禁浮现脑



海。很快,面条熟透,捞出沥干,浇入浓郁的肉臊子,或是清淡的素臊子,再加上些许葱花、香菜点缀,一碗色香味俱佳的手擀面便呈现在眼前。面条爽滑、筋道,滋味十足。不一会儿,一碗面条下肚,碗底的汤汁不能浪费,加些煮面条的原汤,就几丝咸菜,喝了原面汤,手擀面才算吃得圆满,吃得舒服。

推荐

美式烟熏烤肉店

地堡火塘

今年小编发现了好多家做美式烟熏烤肉的店铺,之前也给大家推荐过,但今天这家有点不一样。这家名为地堡火塘的店位于开源一号创意文化园区内,还是该店在装修的时候就看到过在店里挖洞,当时好奇它的用途,现在终于知道了,这地堡火塘还真是在地下。

说起美式烟熏烤肉,其独特风味的关键在于慢烤工艺。将调味好的牛胸肉、猪肋排等放入特制的烟熏烤炉,再通过低温慢烤入味是其精髓所在。烤制温度通常控制在100℃——120℃之间,整个过程可能持续数小时甚至一整天。在漫长的等待中,烟雾缓缓渗透进肉的每一个纤维,牛胸肉、猪肋排等部位富含脂肪,在长时间的烟熏过程中,脂肪慢慢融化,再渗透进肉的纹理中,光是想一想就觉得滋味无穷。因此,烟熏烤肉相较于其他烤肉更为鲜嫩多汁。在时间的作用下,肉的表面形成一层焦香的外皮,锁住内部的汁水,内部肉质则变得绵软嫩滑,入口即化……

另外,这家店最让人惊喜的是居然有驻唱歌手,每天都会有精彩的表演,吃着烤肉、喝着啤酒、听着好听的音乐,所有的烦恼一时间都得到了治愈。

(孟维鹏)



2025《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

