



桃源饭店

藏在巷子里的醉人美食

本报记者 牛瑞芳

位于石头巷(老雁运)的桃源饭店是那种隐藏在城市喧嚣中深藏不露的小馆子。已有24年历史的桃源饭店没有耀眼的门脸、没有华丽的装修、没有精致的餐具,凭借味道正宗的风味菜俘获了一众老饕,天天顾客盈门、络绎不绝。



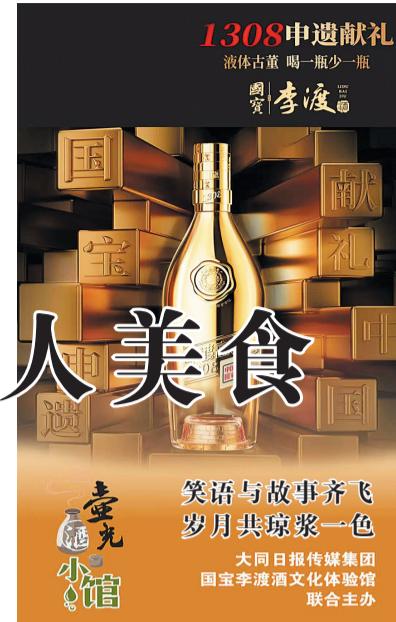
进得店里,浓重的怀旧感扑面而来——保丽板装饰的墙围,暖气罩上方窄小的台面上,红红绿绿的塑料外皮暖壶一字排开,墙上挂贴的印刷品山水风景画……仿佛让人回到20世纪八九十年代。“从开业装修成这样就没动过,装修没变,位置没动。很幸运,数次城市改造都没涉及。”老板杜军告诉记者,他干餐饮30多年,也曾在饭店打过工。2001年,他和妻子在石头巷开了这家桃源饭店,他既是大厨,又是老板。杜军说他的厨艺并没有多么高超,只是多年来一直选用好的食材,每天早上六点就赶往菜市场,亲自挑选店里一天所需的食材。“食材好才是硬道理”杜军打趣道。翻开店里极简的菜谱,老大同过油肉、老大同炖鲤鱼、苜蓿肉,杜军则向记者推荐了客人点单率最高的三道菜:烟

肥肠、小炒肉、鱼香肉丝,每一道都是绝好的下酒菜、饭搭子。

烟肥肠是许多食客的“心头好”。肥肠的处理是一场耐心与匠心的较量。新鲜的肥肠采买回来后,加盐、面粉反复揉搓,刮去内壁的油脂,再加醋与清水多次清洗,直至褪去腥膻之气。处理干净的肥肠还要加入花椒、八角等调料煮30分钟后捞出切段,这道菜的食材方才备好。烟肥肠要急火爆炒,油热放葱姜蒜、干辣椒、肥肠快速翻炒,然后再加洋葱、尖椒、调味料翻炒几下,勾薄芡便可出锅装盘。烟肥肠虽然没有华丽的外表,但味道颇为惊艳。夹一块放入口中,微辣咸香,软糯中带着嚼劲,牙齿咬下去的瞬间,油脂的香气在口腔中四溢。无论是配一壶浓香的白酒,还是就一碗热腾腾的米饭,都能将平凡的一餐变得鲜活起来。



小炒肉是桃源饭店的招牌菜,也是杜军多年来潜心“打磨”出来的一道菜。挑选瘦多肥少的精品五花肉,切成薄片,不腌制,直接大火开炒,一两分钟,小炒肉便端上桌。此菜瘦肉不柴、



肥肉不腻,十分可口。“如果客人吃的剩下了,杜军都要尝一下剩菜,看看是咸了还是淡了,肉是不是老了,经过多次品鉴才有如今桌桌必点且光盘的小炒肉”杜军的妻子对记者说道。

鱼香肉丝虽然是最普通不过的家常菜,但制作时每一步都藏着门道。选料时,猪里脊是不二之选,顺纹切成细丝,配菜也各有千秋,胡萝卜丝、木耳丝,不仅增添了口感的丰富度,更与褐红的肉丝在盘中构成和谐的色彩搭配。“甜酸微辣”是桃源饭店鱼香肉丝的独特风味。让杜军颇引以为豪的是许多食客吃完都称赞说“吃出了小时候的味道”。

桃源饭店的玻璃饺子不可不吃。土豆蒸熟压成泥,加入土豆粉和成面团,包入猪肉白菜馅,然后上笼蒸制。刚出笼的玻璃饺子晶莹剔透,外皮软糯筋道,馅料汁水丰盈,十分美味。

每个人喜欢一种食物、一家餐厅的理由,虽然有所不同,但大多很单纯,风味地道和市井烟火最是动人。这,大概就是人们一次又一次穿过小街小巷,走进一家家小馆子的原因吧。



我家厨房

擂椒变蛋

炎炎夏日,餐桌上若能有一道清爽开胃、香辣过瘾的下饭菜,定会让人食欲大增。擂椒变蛋就是这样一道集鲜香、麻辣、嫩滑于一体的经典美食,简单食材经过巧妙的搭配与制作,便能迸发出独特的风味。



食材

皮蛋、青椒、大蒜、小米辣

制作方法

青椒和小米辣洗净,擦干表面水分。锅中不放油,开小火,把青椒和小米辣放入锅中干煸。不断翻动,让其均匀受热,直至青椒和小米辣表面起皱、微微焦糊,这样能激发出它们独特的香味;

将炒好的青椒和小米辣盛出,稍微晾凉后,撕去表皮,并切成小段备用;

皮蛋剥去外壳,用清水冲洗干净,切成小块,摆放在盘中;

取一个小碗,依次加入生抽、香醋、蚝油、食盐、白糖和香油,搅拌均匀,让调料充分融合,制成美味的料汁;

把切好的青椒、小米辣以及蒜瓣放入擂钵中,捣成碎末状。擂制过程中可以根据个人喜好控制食材的碎度,喜欢口感细腻一些的可以多擂一会儿。把擂好的青椒、小米辣和蒜末倒入装有皮蛋的盘中,然后淋上之前调好的料汁,用筷子轻轻搅拌均匀,让皮蛋充分裹上料汁和辣椒碎;

将搅拌好的擂椒变蛋装入盘中,根据个人喜好撒上葱花或者香菜作为点缀,一道色香味俱全的擂椒变蛋就制作完成了。

(小孟)

推荐

九壤重庆老火锅的烟火人间



华灯初上,九壤重庆老火锅升腾起动人的烟火气。刚端上的锅底咕噜咕噜地冒着泡,牛油的醇厚香气混着晚风漫过整条街,“勾”得路过的人忍不住停下脚步。

大同的夏夜分外舒适,在户外吃上一顿正宗的重庆火锅更是一件惬意的事情。红亮的牛油裹着花椒、辣椒在沸水中翻滚,毛肚、黄喉下锅“七上八下”,捞起时挂着红油,咬下去脆嫩中带着麻香。耙牛

肉在锅里炖得酥烂,筷子轻轻一戳就脱骨,肉香混着牛油香在嘴里炸开,辣得人鼻尖冒汗却停不下筷子。

更妙的是这家店还经营着烧烤品类,铁架上的滋滋声是最诱人的背景音响。烤得焦香,油脂滴落火星四溅,刷上九壤秘制酱料,咬一口油脂爆浆,咸香中带着微微的回甜;焦脆的鸡皮、多汁的烤茄子、裹着蒜蓉的烤生蚝,刚出炉带着刚刚好的

香气,配着火锅里捞出来的热菜,一口火锅一口烧烤,再喝下一口冰啤酒,浑身的疲惫都被这热辣与鲜香治愈。

户外的灯串亮了起来,映着满桌的热辣红汤和升腾的香气。食客碰着酒杯谈笑风生,火锅的咕噜声、烧烤的滋滋声、人们的欢笑声混在一起,构成了最生动的人间烟火。

(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

