

大同地标美食目录之面食篇

本报记者 牛瑞芳

编者按

作为国际美食之都的大同,美食之美让人惊叹不已;作为融合之地的大同,美食种类之丰富令人咋舌。到底哪些美食能彰显古都风土气韵、饮食文化?前不久在大同召开的2026山西省餐饮饭店品牌企业家发展大会发布的《大同地标美食目录》,给出了“标准答案”。本版特将这些美食作简单介绍,以飨读者。

大同猪肉臊子刀削面



大同刀削面是大同市的传统面食,以“外滑内筋、软而不粘”著称。大

同刀削面分传统片刀和勾刀。传统片刀削面使用特制弧形刀,要求“刀不离面”,面叶形如柳叶(长约15厘米,中间厚两边薄)。勾刀削面技术则可提升效率,每分钟可削出200根面条。2008年,刀削面入选第二批国家级非物质文化遗产名录;2023年,大同勾刀削面制作技艺入选第六批“省级非遗”;2024年发布团体标准规范工艺,并通过“非遗+旅游”模式推动文化传播。传统臊子以猪肉为主料,配以花椒、八角等香料炖煮,搭配卤蛋、豆腐干等平价小菜,形成独特风味。

大同油炸糕



在大同,因“糕”与“高”谐音,寓意兴高采烈,高升旺长,故大同人用“吃糕”表

达最美好的祝福和最激动的心情。油炸糕,大同人称之为油糕。将蒸熟、搥好的糕,下剂子,剂子或擀或捏成圆片,放馅包成元宝状、圆形或三棱体状,然后入油锅炸。通常元宝状为菜馅,圆形为豆馅,三棱体状为髓油馅,通过形状便可精准确定其馅料。炸好的油糕色泽金黄,表皮上会鼓起大小不一、晶莹剔透的泡泡,吃起来外酥内软,不同的馅料使油糕口味丰富多变。

大同莜面套餐



莜面,大同的特色面食之一,饱含大同人味蕾乡愁的美食。莜面经过“三生三熟”的制作过程,可幻化出多种美食:包括莜面窝窝、饺饺、绳绳、囤囤、鱼鱼、块垒等。

大同大头麻叶

大同大头麻叶外形饱满,四头均匀,头内膨空,色泽金黄,外部酥脆,内部柔软,口感丰富,香气诱人。大同的大头麻叶的四个头,取“四平八稳,平平安安”的吉祥寓意。



大同百花烧麦

大同百花烧麦,有历史、有故事、有“颜值”且味道绝佳,是大同烧麦的“天花板”。大同百花烧麦金钱底、荷叶边,口似梅花、形如石榴。大同百花烧麦皮薄似玉,肉馅鲜嫩,玲珑剔透。咬开外皮的时候,油汁从肉馅慢慢渗出和着面皮在口中一起细嚼,鲜而不腻的软糯口感令人百吃不厌,再蘸上老陈醋更是别有一番滋味。



大同猪肉大葱馅饼

大同猪肉大葱馅饼从面皮到馅料,都遵循着一套严苛的工艺标准。馅料的肥瘦肉比例需精心调配为3比7,以确保其嫩滑口感;和面时需使用五六度的温水,使饼皮有韧性不易破;烙饼时的火温则要控制在约230度左右,以确保馅饼的表皮既不会过硬,也不会因高温而烙糊。大同猪肉大葱馅饼饼皮金黄,肉馅多汁,层次分明,香气四溢。



左云玻璃蒸饺

左云玻璃蒸饺,又称玻璃饺子、水晶蒸饺,外皮以土豆和土豆淀粉为主料,或加入莜面制作而成;馅料可为肉馅,也可为素馅。玻璃蒸饺口感筋韧松软,外观晶莹剔透,饺皮如玻璃、水晶般透明或半透明,从外部可隐约看到内部馅料,具有“可观可餐”的视觉效果。



灵丘黄桥烧饼

灵丘黄桥烧饼,通常称为黄烧饼,是灵丘县的传统小吃。灵丘黄烧饼起源于清朝中叶,已有400年历史。以小麦粉、胡麻油、绵白糖为主料,经和面、包酥、烘烤等工序制成,成品色泽金黄、薄如铜镜、香甜酥脆,具有久存不变质的特点。

