



第3站

朋兴老大同手擀面

本报记者 牛瑞芳



与声名远扬的大同刀削面不同，手擀面则多了几分家常的温柔，它低调、内敛，是藏在市井里的地道大同风味。新华街就有一家名为朋兴老大同手擀面，用最朴实的手工滋味，俘获了一众食客的味蕾。

一个清晨，“你早，大同”一行来到新华街。进入店内，首先映入眼帘的是明档厨房里两位师傅正卖力地擀着面。店面虽不大，但干净有序。负责管理面馆的吉大姐淳朴热情，在与她的攀谈中记者了解到，朋兴老大同手

擀面在新华街已开了15年。多年来，他们每天早晨6点到店，开启日复一日地手工劳作，和面、醒面、擀面，制作各式臊子。

醒得恰到好处的面团被师傅置于厚实的木质案板上。只见师傅手持长擀面杖，双手均匀发力，推、拉、卷、擀，动作娴熟又利落。面团在反复擀压下慢慢舒展，变成薄厚均匀的硕大面片，折叠之后，切面刀稳稳落下，“沙沙”的切面声和着案板的轻响，成就最动听的烟火序曲。切好的面条根根匀称，轻轻一抖便顺滑散开，全是手工制作的温润质感。

朋兴老大同手擀面的种类不多，传统猪肉面、浓香牛肉面、什锦素面、炸酱面、茶树菇肉丝面。茶树菇肉丝面是店里的招牌。师傅拿起一把儿面投入锅中，水花翻滚，热气氤氲，很快，面条熟透，捞入碗中，浇入招牌臊子，加些许香菜，一碗色香味俱佳的手擀面便呈现在眼前。面条爽滑、筋道，肉丝滑嫩，茶树菇脆爽，滋味十足。面条



还没吃完，服务员已将面汤端上桌，这大概是只有大同人吃面时才会有的“心照不宣”吧。

朋兴老大同手擀面，没有奢华的配料，却凭着实在的分量、地道的味道，温暖了许多个寻常的清晨。



我家厨房

家常粉蒸肉

粉蒸肉是中式家常菜里的“硬菜天花板”，不用爆炒、不用盯锅，腌一腌、拌一拌、蒸一蒸即可出锅。成品软糯酥烂、米粉香浓、肥肉入口即化、瘦肉不柴不腥，咸香入味、油润不腻，无论是日常下饭还是过节待客都很有面子。

食材

五花肉、土豆、蒸肉米粉

制作方法

五花肉切成3毫米左右的薄片，不要太厚，太厚蒸不透、不入味，太薄容易蒸散。切好的肉片放入清水浸泡10分钟，

泡出血水和多余油脂，有效去腥、减少油腻感。

捞出沥干水分备用。碗中放入五花肉，依次加入豆瓣酱、生抽、老抽、蚝油、料酒、少许白糖、葱姜。用手充分抓拌均匀，让每一片肉都裹满酱汁。最后淋一勺食用油再次抓匀，封油锁水，蒸出来肉质不干不柴、透亮油润。腌制30分钟以上，时间充裕可以腌1小时，味道更透骨入味。

腌好的肉挑出葱姜，分次倒入蒸肉米粉。一点点加少许清水，抓拌至米粉微微湿润、每片肉均匀裹粉即可。

土豆去皮切块，平铺在盘底，既能吸收肉的油脂汤汁，又能避免肉直接贴盘、底部干硬。

将裹好米粉的五花肉皮朝下、肉片依次叠放整齐码在土豆上。摆得整齐，成品造型好看、受热均匀。蒸锅水提前烧开，放入肉盘，大火上汽后转中小火蒸60分钟。

蒸好后取出，撒上一把葱花、少许白芝麻点缀。满屋都是浓郁的米香和肉香，米粉吸饱肉汁，油润香浓，超级诱人。

(小孟)



(孟维鹏)

2026年《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

