



第4站

刘姥姥豆面老号

本报记者 牛瑞芳



压豆面，是大同人早餐的“常客”。在我市，有一些豆面馆“神一样地存在着”，它们虽然非常“低调”，但丝毫不影响店里生意的火热程度，刘姥姥豆面老号便是如此，用40年光阴书写出的“小馆传奇”。

一个天气晴朗的早晨，“你早，大同”一行来到位于振华南街口的刘姥姥豆面老号的“大本营”。进店一瞧，食客众多，有排队取餐的，有张望等座

的……超高的人气彰显出一个不争的事实——此店果然名不虚传！

点单、拿号牌、落座、等面。明档厨房里压豆面的师傅忙得不亦乐乎，不停地压面、不停地捞面，似乎都没有喘息的时间。终于听到了叫号声，端上面坐在桌前，淡黄色的面条，红润的浇头，绿色的香菜，颇为诱人。倒一点陈醋，拌匀，开吃。细细的豆面色泽温润，绵软而不失筋道，豆香味十足，吃到碗底，面条依旧根根分明。

刘姥姥豆面老号的管理人李健超是一位90后。当问起刘姥姥豆面缘何“又软又筋豆面味儿又很浓？”“主要是食材好，和面当然也有独到的技巧。”小李说，他们所用的豆面是从周边农村收来的优质豌豆，自己磨制而成；白面是河套地区定制的面粉，多年来一直如此。采访中小李告诉记者，刘姥姥豆面老号是他的姥姥1987年开的饭店，后来由他的母亲传承，“最早在牛角巷，因城市改造搬迁至振华南街，到我已经



第3代了”，小李说，刘姥姥豆面老号现在已有3家店，迎泽街有一家，古城里有一家。振华南街这家店守着老传统，只有猪肉臊子，另外两家店则与时俱进，增添了素什锦等臊子。

小李的愿望是将刘姥姥豆面老号开成一家百年老店。假以匠心之道、赤子之心，相信他的愿望定会变成现实。



推荐

川禧

吃惯了本地家常菜，总想尝点正宗又有创意的川味，那这家川禧绝对是新晋宝藏川菜馆。不靠噱头引流，全凭特色菜品赢得好口碑；既有创新网红菜品，也有地道正宗川味硬菜。

薯片牛肉是店内人气单品，彻底颠覆传统牛肉的做法，口感新颖又惊艳。精选新鲜嫩牛肉，精准把控火候大火快炒，牢牢锁住牛肉的鲜嫩汁水，肉质紧实嫩滑、丝丝入味，不柴不硬。搭配现炸的金黄薄脆薯片，口感层次极佳。荤素融合的独特风味，不油不腻，既能配米饭大口干饭，又是绝佳的下酒菜。

咸蛋黄小龙虾是夏日专属爆款硬菜，爱吃小龙虾的朋友千万别错过！每一只小龙虾都精挑细选，个头均匀饱满，处理得干净卫生。经过高温定型油炸后，虾壳酥香轻薄，紧紧裹满秘制绵密的咸蛋黄流沙酱。菜品色泽金黄油亮，浓郁的咸蛋黄香气扑鼻而来。入口虾肉Q弹鲜甜，裹挟着醇厚的香味，咸而不腻、鲜香入骨，区别于麻辣小龙虾的重口燥热，温润醇香、越吃越上头，剥完虾壳都忍不住吮指。

网红番茄拉丝炒鸡蛋颠覆传统家常番茄炒蛋，是店内的颜值担当，也是不吃辣食客的福音。新鲜番茄慢火熬煮出浓稠的酸甜原汁，搭配蓬松嫩滑的土鸡蛋，火候把控恰到好处，鸡蛋软嫩不老、汁水充盈，番茄酸甜清爽、果香浓郁。奶香拉丝融合番茄的清甜和鸡蛋的鲜香，口感软糯温润、酸甜开胃。用来中和麻辣硬菜的口感再合适不过。

川味麻辣兔头也是店内极具特色的川味招牌，和大同本地五香兔头不同，经过川式秘制卤料长时间卤煮，再辅以辣椒、花椒提味增香，兔头肉质软糯入味、肌理吸满汤汁。入口麻味绵长、香辣醇厚、越嚼越香，麻辣不燥、鲜香入骨，没有五香卤味的单调，层次感丰富，是资深川味爱好者、追剧小酌必点的特色硬菜。

(孟维鹏)



我家厨房

玻璃脆皮鸡腿

外酥里嫩、色泽透亮的玻璃脆皮鸡腿，是全网超火的家常爆款小吃。不同于普通炸鸡腿的厚重油皮，这款鸡腿外皮轻薄酥脆、光亮如琉璃，咬下去酥脆掉渣，内里鸡肉鲜嫩多汁、入味不柴，咸香适中、老少皆宜。

食材

大鸡腿4个

制作方法

鸡腿清洗干净，用牙签在鸡腿正反面扎满细密小孔，方便后续入味。盆中放入葱段、姜片、蒜片和花椒，加入盐、白糖、盐焗鸡粉，双手反复抓揉，揉出葱姜香料汁

水，倒入清水、料酒搅拌均匀，调成腌制卤水。放入鸡腿，确保卤水完全没过鸡腿，密封放入冰箱冷藏腌制4小时以上，隔夜腌制口感更佳，鸡肉会更入味、汁水更足。

腌好的鸡腿捞出，冲掉表面残留的葱姜花椒，沥干水分。锅中烧适量开水，放入鸡腿烫皮10秒，鸡皮收紧定型。烫好后捞出过一遍冷水，锁住鸡肉水分，避免烤制后外皮发干、肉质发柴，最后用厨房纸巾擦干鸡腿全部表面水分。

接下来是调制脆皮水，温水加入麦芽糖，充分搅拌至完全融化，依次倒入大红浙

醋、白醋、料酒，加入少许小苏打，搅拌均匀后静置备用。

处理好的鸡腿放入空气炸锅/烤箱，60℃低温风干20分钟，彻底烘干鸡皮表层水分。取出鸡腿，均匀刷上一层调制好的脆皮水，再次60℃风干10分钟；重复刷浆-风干步骤2-3次。反复刷浆风干可以形成多层薄脆外壳，成品不厚重、不油腻，酥脆度翻倍，颜值更高。用空气炸锅180℃先烤15分钟定型，翻面再烤8分钟，最后200℃高温复烤3分钟上色，外皮瞬间变得金黄透亮。

(小孟)

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

