



第8站

东方削面

本报记者 牛瑞芳



在大同,提到刀削面品牌,肯定绕不过东方削面。

20世纪90年代,是大同刀削面发展的鼎盛时期,不仅刀削面馆随处可见,而且成了人们早餐的首选之一。繁荣,使刀削面馆在我市形成了颇具规模的市场。在市场竞争中,大同刀削面逐渐出现了几个重要的“流派”——“小南街二板”“东关削面”“七

中”“老柴”“东方”……

在大同刀削面江湖里,东方削面绝对占有举足轻重的地位,它的出现具有里程碑的意义——将大同刀削面从街边店开成了干净整齐的快餐店;第一个将刀削面做成标准化、可无限复制的连锁经营模式。这两个手笔无疑将大同刀削面提升了一个档次。

近日,“你早,大同”一行来到了位于柳港园的东方削面。门脸虽不大,招牌上“始于1999年”的字样告诉人们这是一家有历史、有故事的削面馆。进入店内,宽敞明亮、干净整洁、布局得体。墙上挂着的大同老照片,让店里平添几分厚重感。抬眼望去,明档厨房的橱窗上悬挂着“菜单”,里面有传统猪肉面、浓香牛肉面、鲜蘑海带肉丝面、什锦素面、西红柿鸡蛋面、招牌卤肉面等。

传统猪肉面,还是最有吸引力,点一碗猪肉面,拿一小碟烂腌菜,等面



上桌。透过橱窗,看见师傅托起面坯,刀刀贴紧面团表层,手腕轻快发力,一刀连着一刀飞快削下。面片顺着刀锋顺势滑脱,宽窄均匀、边缘带着自然弧度的面条,齐刷刷腾空跃起,落入沸水锅中。几分钟过后,浇上臊子的刀削面端上了桌:还是那样筋道爽滑,还是那样咸香浓郁,还是记忆中的老味道……

东方削面,在高手云集的大同刀削面江湖里,不骄不躁,坚守本心,用27年的岁月、以实打实的品质沉淀实力,成为这座城市面食文化里浓墨重彩的一笔。



我家厨房

爆炒肝尖

爆炒肝尖是经典的家常快炒菜,其最大难点是去腥味和控火候。做好了嫩滑入味、香辣下饭,做不好又腥又硬、发柴嚼不动。今天分享家常饭店级做法,腌制锁水去腥、大火快炒,保证肝尖嫩到入口滑、无腥味、超级下饭。

食材

猪肝、青椒、红椒、洋葱、大葱、姜片、大蒜

制作方法

猪肝逆纹理切薄片,厚度2毫米左右,放入清水,反复抓洗3-4遍,把血水泡出

来,直到水变清亮。

挤干水分的猪肝放入碗中,依次加入料酒、白胡椒粉、少许盐、生抽,抓拌至猪肝吸满料汁、微微发黏。加入一大勺淀粉,抓匀上浆锁水,最后淋一勺食用油拌匀封层,腌制10分钟即可。

青红椒、洋葱切菱形块,大葱切斜段,姜蒜切片。将生抽1.5勺、老抽半勺、蚝油1勺、白糖少许、盐少许、陈醋几滴、清水2勺、淀粉半勺调好搅匀备用。

锅烧热,多一点点油,油温六成热下入

姜蒜、葱段爆香。倒入腌好的猪肝,大火快速滑散。猪肝变色8成熟立刻盛出(约20~30秒),不要炒熟,否则回锅必老。锅底留底油,下入青红椒、洋葱,大火翻炒10秒至断生。把猪肝倒回锅中,大火,淋入提前调好的料汁。快速翻炒15~20秒,料汁浓稠、均匀挂在肝尖上立刻关火出锅。

喜欢重口香辣的,出锅前可以撒少许孜然粒或干辣椒段。色泽红亮诱人,肝尖滑嫩弹牙、完全无腥,配米饭能多干两碗,妥妥的家常硬菜。

(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

