



第 11 站

韩嫂豆面揪面片

本报记者 牛瑞芳



在许多大同人的家里会有这样的情形：“今天啥也不想吃，揪点面片哇”“今天没啥吃的，吃揪面片吧”。揪面片，当是最具烟火气的大同专属美味之一。

一个有些阴凉的早晨，“你早，大同”一行来到位于御东鸿雁路的韩嫂豆面，那里揪面片也牢牢“揪”住了许多大同人的胃。进得店来，店面不大，温馨时尚，店里墙上“人要常见，面要常吃”的装饰字样告诉人们，这是一个年轻人开的店。与店员一聊才知，韩嫂豆面已经开了30年了，“大本营”在花园里，御东店是刚刚开张不久的新店，现在两个店由韩嫂的儿子经营管理。韩嫂的儿子叫郭志敏，是一位80后。采访中郭告诉记者，20世纪90年代中期，他的父亲和母亲相继下岗。“生活总要继续，母亲本来就是一个做饭的好手，便与父亲开起了豆面馆。”小郭说，刚开始他家的面馆开在互助里，后因城市改造搬迁至花园里。“父母亲开店卖面虽然品类不多，只卖压豆面和揪面片，臊子也只有特色黄花木耳肉臊子和素臊子，但非常讲究品质，故而一家小店能开30年。”小郭颇



感自豪地说，韩嫂豆面花园里店，一天光是揪面片就能卖三四袋白面，前来吃揪面片的食客络绎不绝。

点单、落座。只见明档厨房的师傅拿出一块醒好的面团，开始擀面。“揪面片不需要擀得很薄，这样面才够筋道”，一位店员对记者说。师傅将面团擀成片，然后用刀划成宽约5厘米的面条。拿起一根面条，略抻一抻，快速揪、掷于锅中，面片无需整齐划一，随心所“揪”。面片在锅中“翻腾”一会儿便捞入碗中，浇上店里的特色黄花木耳肉臊子，加些香菜、倒上醋，开动！面片爽滑筋道，软硬适中，每一个面片上都挂着醇香浓郁的汤汁，咸香而有嚼劲，让人直呼“过瘾”。

山珍海味固然惊艳，却终究抵不过一碗家常揪面片的温柔。一碗热乎乎的揪面片，可以慰风尘、暖人心，让平凡的日子有了一份炽热。

一封感谢信

一座城市的美好，不仅在于山河古韵，更在于人间温情。近日，前来大同游玩的游客在结束旅程后，特意手写了一封感谢信，点赞大同红旗大饭店全体工作人员尽心尽责、暖心助人的优质服务。

记者在采访中了解到，这封感谢信是一位姓班的游客为感谢红旗大饭店工作人员帮他找回丢失的苹果手表而写。8月15日晚间11点，班女士发现自己的苹果手表不见了，前往前台求助。前台工作人员立即与客房工作人员对接。因手表定位在布草清洁间，值班工作人员与班女士一起在布草清洁间搜寻时，客房服务员、保安、保洁悉数到场，大家仔细搜寻，毫无怨言。由于布草清洁间东西太多，再加上是夜间，受场地条件限制，一直到次日凌晨1点多仍未找到遗失的手表。第二天清晨，红旗大饭店的值班经理带领客房部多名管理人员及工作人员，再次开启全方位、无死角的二次排查，并逐一核对当日垃圾存放区域，不放过任何一处细节。同时，酒店6层、7层的保洁人员重新细致排查游客前后入住的两个房间，终于在布草清洁间的床单里找到了游客的手表。班女士十分感动，在离开饭店时特意写下那封感谢信。班女士还在信封上手绘了生动有趣的卡通画，以表达对红旗大饭店工作人员的感激之情。“贵店真诚暖心的服务，让我不仅倍感温暖，更对大同这座千年古城，留下了极其美好、深刻的印象。”班女士在信中这样写道。

细微之处见服务，点滴温暖润人心。红旗大饭店不仅以贴心、用心、暖心的服务彰显40年老品牌的品质，而且用平凡善意传递城市温情，擦亮了古都大同的文旅名片。

(牛瑞芳)

我家厨房

家常版徐福烩饭

最近一部《欢迎来龙餐馆》火爆院线，里面的徐福烩饭更是得到网友的追捧，很多网友亲自去复刻了这道暖心美食。

食材

大米、牛腩、南瓜、土豆、胡萝卜、洋葱

制作方法

锅中烧足量开水，放入洗净的生大米，大火煮3分钟后捞出沥干备用。煮熟的米饭单独舀出2小碗留存，这是徐福烩饭汤汁浓郁、米粒入味的核心关键。

牛腩肉切成均匀麻将块，冲洗干净沥干水分，加入少许姜片、半勺生抽、少许白胡椒粉，抓匀腌制10分钟。

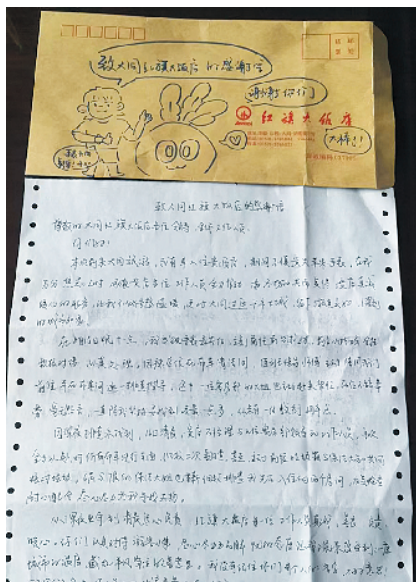
平底锅少许底油，油热后倒入腌好的牛肉块，中小火慢煎，煎至牛肉表面微微焦黄后盛出备用。不用洗锅，利用锅底剩余的油脂，放入切好的洋葱块翻炒出香味，再依次倒入土豆块、胡萝卜块、南瓜块，中火翻炒2分钟，炒至蔬菜表面微微断生。

倒入煎好的牛肉，和所有配菜翻炒均匀，加入2勺生抽、半勺老抽、1勺蚝油，翻炒均匀让食材裹满酱汁。最后加入1勺蜂蜜，翻炒化开后，酱汁会形成咸甜交织的复合风味，去腥提鲜、中和油腻。

将炒好的所有食材在锅底铺平，把预

处理好的大米均匀平铺在食材上层，不要搅拌，保持分层状态。沿锅边缓缓倒入提前留存的米汤，米汤没过食材三分之二即可，无需加太多，避免口感过烂。用筷子在米饭表面扎若干小孔，方便热气流通过，米粒均匀吸汁，盖上锅盖，最小火焖煮15分钟，全程不要开盖，锁住香气和水分。关火后无需立刻开盖，焖3分钟后，打开锅盖翻拌，让吸满肉汁、果蔬清甜和蜜香的米饭和配菜、牛肉充分融合，一锅色香味俱全的徐福烩饭就做好了。

(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

