

太原美食地图

世界面食看中国,中国面食在山西。在山西,太原的面食最为有名,品种多,历史久,制作方法各异,浇头菜码考究。炒莜面、拉面、刀削面、拨面、揪片、猫耳朵、搓鱼儿、莜面栲栳栳、红面糊糊、剔尖等,都独具特色。除面食外,这里的风味小吃首推特色早点“太原头脑”(八珍汤)。小吃如“三倒手”硬面馍、拨鱼、刀削面、豆腐脑、砍三刀、孟封饼、面麻片、清和元“头脑”、“认一力”蒸饺、六味斋酱肉、百花稍梅、鸡蛋醪糟、荞面灌肠、羊杂割汤、过油肉、豌豆花糕、桂花元宵等,都是值得一尝的美味。

太原的基本口味以咸香为主,辣酸为辅。位于太原市府东街口的食品一条街,是品尝风味小吃的好去处。位于米市街上的小吃林里,有冒着热气的各式滋补粥、整齐地摆放在柳藤篮中的肉夹馍、肉夹饼等点心,让人眼馋。早晨,在位于桥头街的清和园饭店,你可以尝到地道的“头脑”。

珍珠粥

珍珠粥本是寿阳民间普通的小米绿豆稀粥,因味美可口,曾得到清道光皇帝的赞赏。

相传在清道光年间,兵部尚书祁隽藻回乡省亲,特地请道光皇帝起驾到家乡寿阳的方山避暑。行至方山脚下,天色已晚。下榻之后,祁隽藻命人用绿豆、小米熬成稀粥,奉献圣上。

道光帝见此黄澄澄、香气袭人的米粥,指着绿豆问:“这晶莹鲜绿之物,真如珍珠一般,叫什么粥啊?”祁隽藻见圣上如此欢心,顺口答道:“圣上说得对,此乃寿阳有名的珍珠粥。”从此,珍珠粥美称传扬开来。

羊杂碎汤

是太原街头的一道常见小吃。在一口大锅中放入羊肝、肺、胃、肠、心、蹄筋等煮至烂熟,然后加入葱、姜、香菜、粉条、豆腐等同煮,熟后盛入碗中,浇上羊肉汤,再放香菜、醋、盐、辣椒等调料即可食用。

该汤香气扑鼻,汤色乳白,热辣鲜美,非常适合冬季食用。

豆沙糕

豆沙糕创制于清末,由豌豆、梔子、柿饼制成。

相传当年太平天国义军部队驻扎曲沃时,一些济源籍伤残士兵看到曲沃地肥景美,市井繁荣,便不思故乡,留居曲沃,为谋生而经营起豆沙糕生意。

“三倒手”硬面馍

“三倒手”硬面馍制作工艺复杂,系手工操作,经过3次倒手,使面粉充分发酵,因而达到了层次分明、圆润饱满、入口醇馨、味美香甜的上佳效果。

相传光绪26年,八国联军入侵北京,慈禧仓皇西逃,行至临晋县城,已饥饿难奈。适逢谢氏一家“三倒手”馍铺的硬面馍刚出笼,慈禧尝后,连声称赞味道好。到长安后,仍向往“三倒手”馍,便将之列贡品享用。从此,“三倒手”美名远扬。

油糊角

创制于唐代。用面粉做成油糊角,里面分别包上鸡蛋、豆腐、粉丝、粉皮、韭菜、芝麻、萝卜等菜馅,然后用油煎炸即可。

据传唐代时有位将军远征,其妻身怀有孕。将军征战得胜而归,其妻用家乡的特产黍米面炸成油糊角犒劳丈夫,将军食后赞不绝口。即日其妻分娩,得一男一女,将军大喜,命军厨做油糊角犒劳三军,以示庆贺。有趣的是油糊角里分别包上了红豆馅和胡萝卜馅,红豆馅表示生男,胡萝卜馅表示生女。此后,人们为了纪念这位将军,就用油糊角作为生儿育女的吉祥物。

榆次灌肠

榆次灌肠具有浓厚的地方特色,是榆次“三宝”之一。榆次灌肠分红、白两种。红灌肠用鲜猪血与面制成;白灌肠不用猪血,故呈灰白色。

灌肠以荞面制成,入口爽利筋道,味烈,开胃。早先其制作方法比较简单:用冷水将荞面打成糊状,入锅煮熟,蘸醋、蒜而食,谓之“吃糊糊”。后来,经逐步改进,将糊状的荞面放入小碟内,上笼蒸制。蒸制而成的灌肠,形如碗碟,大的直径20厘米,小的直径15厘米,色灰如瓷,呈半透明状,不粘不连,软而坚韧,富有弹性。佐以醋、蒜汁食之,既可冷食,也可热炒,别有一番风味。

刀削面

太原的面食远近闻名,其中最著名的就是刀削面了。刀削面对厨师的手艺有很高的要求,制作过程极具观赏性。

厨师手持一把形状独特的瓦形刀,立于盛满了滚水的大锅前,另一只手托着一块筒状的面团。开始削面以后,面条从上向下飘入锅中,条条相连。成品面条呈三棱形,宽厚长度一样,再佐以浇头、菜码,吃来光滑筋道。

孟封饼

孟封饼是清徐县孟封村独特的传统名食,以香、酥、软、甜、凉的特点久负盛名。凡品尝过它的人,无不称其为饼中佳品。

孟封饼创制于清光绪十年,距今已有100多年的历史。当时南里旺村有一家姓冯的财主,孟封村的赵晋山是他家的厨师。腊月,冯家为欢度春节,要求顿顿饭都要调花样。赵厨师尽管手艺高超,几十天的变样已使他技穷艺尽。一天,他偶用面粉与油、糖炒成油性面,再与面粉加水 and 成面团。不料面团过稀,无法烙饼,只好用铲子铲块,放在鏊上烤熟。主人食之,十分可口,要求继续烧制,这就是孟封饼的雏形。

之后赵晋山回到孟封,开设饼铺,经营“孟封锅块”,后来改称孟封饼。孟封位于清源县东南,地处汾河东岸,是粮食集散之地,聚集许多店铺,从河北、榆次到文水、汾阳、陕西的客商络绎不绝。大家品尝过孟封饼后,都赞不绝口,孟封饼的美名也越传越远。

(小欧)