



“大同好粮”黄糕美食香千年

在晋冀内蒙古交界地区，有一种深受当地人民喜爱的美食，它色泽金黄、软糯筋道、营养丰富、解饥耐饿，更寓意吉祥，养育了祖祖辈辈，香飘千年——这就是大同黄糕。从《诗经》“硕鼠硕鼠，无食我黍”的古老吟唱，到今日餐桌“高升旺长”的美好祝愿，黄糕不仅是一道传统美食，更是一部承载农耕文明、凝结地域记忆的活态文化。近年来，大同市立足黄土高原北部得天独厚的黍子种植优势，以“大同好粮”品牌为引领，加快构建从田间种植、精细加工到餐饮体验、文旅融合的完整产业链。从谢店村的优质黍子基地，到思源达食品公司年销百万盒的凉糕，从黍香丰餐厅9种馅料油炸糕的守正创新，到雁同府黍米黄酒的产业延伸，黄糕正在传承中创新、在创新中发展，为乡村全面振兴注入了强劲动能，让每一位食客都能在诱人的糕香中，品味“大同好粮”的丰饶和匠心。



历史渊源 从土地馈赠到味觉图腾

黍香糯韵：黄土地的馈赠

黍，禾本科黍属一年生草本植物，是全球最早的栽培作物之一，见证了整个中华农耕文明的历史。经过漫长岁月的自然选择和农艺驯化，黍子演化出高度适应大同地区干旱、冷凉气候的生理结构，以其早熟、耐瘠、耐旱的禀赋，成为这片土地上沉默而坚韧的守望者。黍的籽实去皮后即为黄米，人们以双手承接这份自然的馈赠，用穿越千年的智慧与温情将其变成人间美食黄糕。黍与糕，既是自然选择、顽强生存的史诗，也是顺应天时、点化万物的生动历程。

千锤百炼：北方人的美食

制作黄糕是在蒸、揉、捏、塑过程中人与粮食的虔诚对话。制作者将黄米面淋水搅匀，撒入笼屉大火蒸制，待蒸汽氤氲、面呈金黄时，黄糕便熟了。蒸熟的黄糕要趁热“揉糕”——在极烫的面团中快速揉捏，通过这一高超的传统技艺，使松散的糕粒凝炼为黄糕美食，成就其“黄、软、筋、香”的品质。“黄”是源自黍子的本色，也是黄土高原农耕文明的底色；“软”与“筋”体现了黄糕的本质，象征高原人民坚韧不拔的筋骨；“香”则凸显了谷物的自然醇香，这是任何工业化食品都无法复制的风味记忆，更是刻在大同人味蕾上的文化基因。

香飘千年：大同人的记忆

从《诗经》“硕鼠硕鼠，无食我黍”到《过故人庄》“故人具鸡黍，邀我至田家”，无数典籍印证了黍子在中华文明中的深远根基。黄糕在大同不仅是美食，更上升为文化图腾。民间谚语“三十里筱面四十里糕”道出其耐饥特性，“搬家不吃糕，一年搬三遭”寄托生活顺遂的祈愿。每逢婚嫁、乔迁、节庆，黄糕是必备美食，寓意“步步高升”；也常作为祭祀贡品，祈愿后代“高升旺长”。这些习俗，让黄糕超越食物本身，成为情感载体和精神图腾。

在大同浑厚悠远的历史文化中，黄糕早已不仅仅是一种食物，更凝结着当地人民跨越千年的美食记忆与地域情感。近年来，大同市立足丰富的农业资源和深厚的文化底蕴，在积极打造“大同好粮”区域公用品牌的过程中，特别将黄糕从生产端向消费端、文化端不断延伸，逐步构建起一条涵盖种植、加工、餐饮、文旅等多环节的完整产业链。

这条产业链以谢店村等优质黍子种植基地为起点，从源头保障原料品质。在加工环

产业体系 从田间耕耘到餐桌体验

节，以欣欣园农业为代表的多家粗粮加工企业及其加工点，专注于黍子的精细化加工。其中，思源达食品有限公司将传统非遗技艺与现代生产相结合，其黄米凉糕年销售量突破百万盒，远销全国多个省份。同时，雁同府黍米黄酒等产品进一步丰富了黍米衍生产品的形态。

在餐饮体验层面，黍香丰餐厅传承大同黄糕美食文化，坚守“好粮出大同，好饭黍香丰”的理念，其研发的9种馅料油炸糕，金黄软糯的

糕皮包裹百味，成为外地游客打卡必到的美食地标。此外，众多餐饮场所将传统黄糕与现代餐饮需求有机结合，打造出各具特色的黄糕美食体验。

从田间到餐桌，从加工到文化，这条汇聚了众多主体参与的产业链，有效促进了农文旅深度融合，带动了农民增收，为推进乡村全面振兴，交出了一份热气腾腾的答卷。这份答卷里，有黍米的醇香，有手艺的温度，更有“大同好粮”从土地走向全国的底气。

黍香丰：传承发展九种馅料的油炸糕

作为传承大同黄糕美食的典型代表——云冈区梅香春大酒店黍香丰餐厅坚持做好“大同好粮”传统美食文章，注重传承香飘千年的大同黄糕美食文化，在守护中传承，在传承中创新，主打黄糕、油炸糕、糕花等产品，每一种都具有鲜明的地方特色，都是令人垂涎欲滴的人间美味。特别是近年来新研发的9种馅料的油炸糕，成为大同美食的特色，更是深受广大顾客欢迎，尤其是外地游客打卡必到。

在“大同好粮”的品牌引领下，黍香丰尤其注重对本地黍子资源的深度开发。大同地处黄土高原北部，昼夜温差大，所产黍子颗粒饱满、色泽金黄、黏性适中，是制作黄糕的绝佳原料。黍香丰严格把控从品种选择到脱皮、磨面和制作的每一个环节，凭借多年传承的制作技艺手法，蒸得透、揉得匀，最终成就黄糕色泽金黄、口感筋道、味道甘香的特质。这种对“好粮”的执着，使得每一口黄糕都呈现出晋北大地独有的粮香与烟火气息。

黍香丰的油炸糕更是“大同好粮”创造性转化的典范。饭店传承了清末民初老口泉“全盛市场”糕铺的经典工艺，同时根据现代食客的多样化需求，在馅料上大胆创新。

这9种馅料，既有老大同的经典味道，也有现代口味的创新尝试，每一种都独具特色，承包你的味蕾。最经典的当属绵密香甜、入口即化的豆馅；偏爱咸口的首推菜馅，鲜香爽口，融合地皮菜、胡萝卜等时蔬与胡麻油香气；而承载老大同记忆的髓油糖馅，则以葡萄干、核桃仁、果脯、芝麻搭配白糖红糖，醇厚香甜，软糯不粘牙。该餐厅的创新口味同样精彩：肉馅咸香扎实，满足肉食爱好者；黑芝麻馅外裹黄小米、椰蓉，外酥里糯，满口留香；豆腐馅清爽鲜嫩，鸡蛋馅鲜香嫩滑，各具特色；绿豆馅糕卷清甜解腻，而贴合年轻人口味的榴莲馅，则以浓郁香气带来传统美食的新潮体验。

一粒黍，经千锤百炼，包裹百味，让每一位食客都能在一枚小小的油炸糕中，品味到“大同好粮”的丰饶与匠心。餐厅负责人介绍，黍香丰不仅以品尝9种馅料油炸糕，还可以带上传统美食大同糕花走遍天下。

通过“大同好粮”黄糕美食推广系列活动，黍香丰正努力将该系列产品打造成为代表大同城市形象的美食名片，让更多本地人和外地游客在糕香中感受“大同好粮”的独特魅力，让千年黍米香飘得更远。



思源达：匠心传承黄米凉糕非遗技艺

在“大同好粮”的品牌沃土上，一粒金黄饱满的黍米，正经历着从传统到现代的华丽蜕变。坐落于云冈区的山西思源达食品有限公司，以一块晶莹剔透、软糯弹牙的黄米凉糕，在大同美食版图上刻下了“好粮出好味”的鲜明印记。

思源达深谙“好粮出好糕”的道理，精选本地优质黄米，从源头确保每一粒粮食都饱含塞上大地的阳光与风土。黄米和糯米经过整整72小时的酒酿自然发酵，再历经30多道工序的精细打磨，最终成就了黄米凉糕香甜弹牙、软糯适口的独特品质。整个制作过程不添加任何防腐剂和化学添加剂。

黄米凉糕是一道传承多年的大同美食，思源达所掌握的制作工艺于2024年被评为大同市平城区区级非物质文化遗产。这份技艺代代相传，在坚守传统的同时不断融入新意。传统的黄米凉糕以黄米、糯米、白糖、面粉等原料加工而成，香甜软糯，而思源达在继承这一经典风味的基础上大胆创新，在糕体中巧妙添加蔓越莓和葡萄干，酸甜果香与糯米甘甜交织，丰富了口感层次，更提升了营养价值。同时，

企业将传统单一的造型改良为“元宝”“小金条”“小金砖”等多款吉祥形态，每一款都寓意着富贵、美满和安康，让美食不仅抚慰味蕾，更传递美好的祝福。为了迎合现代消费者日益多元的口味需求，思源达还推出了淡雅桂花、甜蜜百香果、金桔柠檬、浓情玫瑰等多种创新口味，并尝试加入新鲜水果、香浓椰奶等元素，让黄米凉糕不断推陈出新，愈发美味可口。

将传统手工美食推向更广阔的市场，标准化生产是必经之路。思源达传承人结合传统手工揉、搓、蒸、晾等工序的精髓，成功打造出标准化生产线，既保留了手作的温度和灵魂，又实现了批量化稳定输出。如今，产品远销新疆、内蒙古、四川、广东、河北等省份，年销售量突破100万盒。

“好粮出大同，好味传天下。”思源达的黄米凉糕不仅是一道美食，更承载着吉祥美满的文化寓意。每一块金黄软糯的凉糕，都是“大同好粮”品牌最生动的注脚。在打造大同美食之都、旅游之都、文化之都的进程中，思源达正努力将黄米凉糕打造成为最具代表性的伴手礼。



未来发展 从技艺传承到产业焕新

如今，黄糕的传承和发展正面临工艺断层、市场推广受限、产业创新不足等现实挑战。突围之路必须走向文化赋能与产业升级的双轨并行。

展示制作过程，传承制作技艺

制作黄糕的传统技艺是黄糕能够成为美食的第一道关。奋力搅动、反复捶打——这套充满原始张力的动作，完全可以转化为沉浸式文化体验。通过透明厨房展示厨师揉糕时一气呵成的刚猛气势，开设黄糕制作工坊让游客亲手参与，拍摄短视频将千锤百炼的过程传播出去，让黄糕的价值成为可体验、可感知、可传播的文化载体。

做实传统基础，加快新品研发

推动“古法滋养，科学优化”的转型是产业创新的有效路径。加快研发低糖高纤系列糕点，打造血糖反应平缓、饱腹感强的功能性主食。扩大油炸糕种类，在糕馅上增加豆蛋白、坚果碎、水果味等创新品类。在黄糕制作中加入南瓜、菠菜等天然植物元素，创造营养密度更高、色彩更丰富、食用方法更佳的健康点心。

制定系列标准，打造特优品牌

积极申报“大同黄糕”地理标志，将“大同好粮”区域公用品牌转化为产品发展优势。制定从田间到餐桌的全产业链标准，明确原料品质、传统工艺与现代改良规范。将“大同黄糕”升级为品质可信、风味正宗、携带方便的知名美食品类，驱动产业迈向品牌化、精品化、全国化的高质量发展新阶段。

走近青年一代，注重教育传播

针对年轻人不爱吃、外地人不会吃的现象，联合教育部门开发“黄糕美食与文化”课程，让年轻一代在动手实践中感受黍香千载的历史厚重。拥抱数字浪潮，通过美食达人打造“黄糕的花样吃法”等系列短视频，以高品质美食纪录片将黄糕故事升华为“土地、人文与时间滋味”的动人叙事。

大同黄糕承载的不仅是黍米甘甜，也是大同一方水土、一方风情，凝结了大同人对土地的眷恋，反映了大同人对美食的崇敬。当千年朔风掠过长城，黄糕香气依然留存，在大同古城街巷留下永恒的味道。



(本版撰文 胡晓婷 高冬梅)