

“寻味大同”第十五站：马兵月饼

用口碑书写传奇

本报记者 牛瑞芳

近年来，每年中秋节前的一段时日，人们都会看到“马兵月饼”门前排着长队买月饼的“盛况”。“马兵月饼”不仅是我市传统食品中的一个知名品牌，而且已然成为大同混糖月饼的“扛把子”。

夏日的一个早上，记者来到位于明堂公园的“马兵月饼”店。一踏进店内，浓浓的香甜味扑面而来。这个门店集销售与加工于一体，明档加工月饼。师傅们各司其职，有条不紊地忙碌着。加工带馅月饼的师傅们虽是手工制作，但俨然像一条流



水线，称重、包制、脱模，放入烤盘；制作混糖月饼程序要简单一些，和好的面在师傅们的手中稍微团一下便放入烤盘。一个混糖月饼重3两3三3两5之间，3个月饼1斤重，师傅们全凭手感。“这都是干了10多年的老师傅了，比秤称得还准。”一位负责人对记者说。

月饼放入烤箱大约七八分钟后还要拿出来，用筷子轻挑一个小洞，然后二次刷油，再放入烤箱。这里的负责人告诉记者，此道程序为“挑花”，是“马兵月饼”独有的工艺，不仅可以加快月饼的成熟速度，而且会使月饼口感更好。几分钟后，香味扑鼻的混糖月饼就“出炉”了。“马兵月饼”的混糖月饼主要有4个品种，白糖月饼、红糖月饼、玫瑰月饼和五仁混糖月饼。其中白糖月饼是“爆款”，五仁混糖月饼是“独家”。这些没有华丽外表的月饼，在市场极其丰富的今天，何以做到让人们排队购买？“我们并不懂市场营销，就是凭消费者的口口相传才有了今天的成就。”“马兵月饼”的负责人给出



这样的答案。

1999年，马兵夫妇从内蒙古一个小山村来到大同市，开了一家只有5平方米的小铺子，主要经营锅盔、糖三角、月饼等。买卖虽小，但他们恪守“做良心买卖”的经营之道，生意很快红火起来。店铺几经搬迁，搬至小西门时，店铺经营规模都较之前扩大了数倍，“马兵月饼”开始小有名气。但多年来，马兵对混糖月饼的钻研从未停止过。他多次拜师请教，反复试验，慢慢形成了“马兵月饼”自己的特色：克服了丰镇月饼干硬的缺点，改善了老大同传统混糖月饼过于软糯的短板，并将二者完美地融合在一起，形成独特的风味，色泽

鲜润，松软可口，绵甜悠长，油而不腻。

“质量第一”是“马兵月饼”始终坚守的信条。为了保障产品质量，马兵开了自己的油坊，选用本地的厚皮胡麻籽榨制。这种胡麻籽出油率低，但香气浓、色泽亮。葡萄干、核桃仁、白糖、冰糖等辅料，都由马兵亲自挑选。为了使月饼有好的口感，在制作时更“不吝添加”，上好的冰糖、蜂蜜、新西兰奶粉……

每年到了月饼销售旺季，凌晨4点就有消费者前来排队；每年中秋节的“月饼销售季”，“马兵月饼”可以卖出约250吨面粉的月饼。这两个数字当是“马兵月饼”创造的“月饼传奇”最好的佐证。



打边炉：广式美食 原汁原味

近几年，我市出现许多外地特色美食，并受到大同人的喜爱。其中，一家名为“林记港式地摊打边炉”的小店最近就很火。

说到“打边炉”，可能有些人没有听说过。“打边炉”主要在广州一带比较流行，类似于北方的火锅样式，但特点又有所不同。据传，“打边炉”在清代时便已出现，但那时候没有现在这么多器皿，食材也没有现在这么丰富。比起北京火锅的涮，四川火锅的烫，“打边炉”更讲究滋补性，注重食材的原汁原味，没有过多的调味添加。

林记港式地摊打边炉巧妙地将“打边炉”跟地摊吃法完美结合。简单的装修搭配地摊式的吃法，让你的脑海瞬间被回忆填满。

地道的“打边炉”，主要在其精选的锅底。此锅底精选散养走地鸡及12种食材，运用传统制作工艺，经过数十小时的熬制和烹调，把食材本身的味道融入锅底中。整个汤底呈金黄色，每一勺都胶质满满。

据了解，地道的“打边炉”之所以选用散养的走地鸡，是因为其油脂丰厚，鸡肉久煮不老，非常鲜嫩，鸡汤浓稠，味道鲜美。由此可以看出，广东人为了制作出一道精美的锅底汤料，也是下足了功夫。而很多顾客在吃这道菜之前，也总是会先来上一碗热乎乎的汤。

孟维鹏



饭店现榨果汁受欢迎

炎炎夏季，清爽的新鲜果汁可以说是一种不错的消暑饮品。而且果汁中含有多种维生素及矿物质，还能满足人体的营养需求，相比碳酸饮料更适合夏季饮用。日前，记者在采访中了解到，我市许多饭店都推出了营养美味的现榨果汁，很受顾客欢迎。

记者在位于迎宾街的一家饭店看到，现榨果汁操作间的台案上摆着各种新鲜水果，制作果汁的师傅左手拿起切好的水果倒入机器中，右手同时放入一些白糖，再加入纯净水。很快，果汁即榨制而成，色泽艳丽，煞是好看。记者了解到，该店的果汁都是由新鲜水果制作而成，有西瓜汁、番茄汁、哈密瓜汁、芒果汁、菠萝汁、草莓汁……而且，开放式的操作间，可以让顾客看到工作人员在制作饮品时的每一个操作步骤。

采访中记者了解到，相比一些瓶

装饮料，新鲜营养的现榨果汁很受顾客欢迎。而且这些现榨果汁的价格也不是很高，普遍为每扎三十元左右。采访中市民王女士对记者说，现在市场上一些饮料里有许多添加剂，经常喝对身体不好。而现榨果汁不仅口感好，还富有营养。尤其是在夏天，喝一杯现榨果汁，新鲜营养又解暑。现在她每次到饭店就餐，都会点一扎现榨果汁，而且她自己也经常在家里榨果汁喝。



■广告

2021《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

蒙瘦毛肚火锅

越 懂 火 锅 越 爱 毛 肚

龙园店：水泉湾龙园D区1号商铺 电话：7969888
花千树店：太和路与重熙街交汇处 电话：6204888
百盛店：清远街百盛购物中心3楼 电话：19903526250

大同市餐饮饭店业协会
打造美食之都 弘扬美食文化

云冈黄酒

大同云冈酒业有限责任公司
销售热线：0352-5520900

马兵月饼
传统工艺 风味美食

一部：平城区向阳东街红旗集贸北门对面
电话：13233525885 400-0352-700
二部：平城区明堂公园东门柳泉街
电话：0352-8888185