

“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—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”主要在广东一带比较流行,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面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,水果汁即榨制而成,色泽艳丽,煞是好看。记者了解到,该店的水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。 锦华



■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

蒙度毛肚火锅

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:清远西街百盛购物中心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市场北面对面
电话:13233525885 400-0352-700
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
电话:0352-8888185