

“雪花啤酒·寻味大同”第五站：永和红旗美食城

## 领异标新二月花

本报记者 牛瑞芳

孔子曰：凡战者，以正合，以奇胜……美食的江湖犹如战场，也需要有“出奇制胜”的绝招。永和红旗美食城虽然已拥有盛名“行走江湖”近30年，但他们不因循守旧，创新、融合并蓄，不断推出新经典之绝味佳肴。

醋、牛肉，在传统的烹饪技法中很难相遇。永和红旗美食城厨师宋斌斌却打



破传统，让二者“相遇、相知”，深度融合，成就了一道别具风味的菜品。选上好的牛腩肉，余水，去腥，炖制，这些都是传统技法。但在小火慢炖中，分三次加入不同量的老陈醋便是革新之举。而且此技法对火候的把握、醋量的多少，要求极其严苛：火候不对，会使牛肉变柴变老；醋量不对，会让菜品“死酸”，没了香气。时间与化学的持久战，让美味悄悄发生着变化。经过三个半小时的漫长炖制，牛肉与陈醋完美结合。此菜一亮相，可谓“味惊四座”：偌大的雅间内顿时弥漫着醋香、肉香。蒸熟的铁棍山药垫底，然后是黑亮的牛肉，牛肉上面一小段嫩绿的迷迭香，一枚红色的小西红柿，光是在视觉上就足能勾起人们的食欲。迷迭香的介入，让这道醋香牛肉又融入了西餐的技法，口感、味道愈发丰富：牛肉咸香回甜，酥软醇厚，醋香浓郁；淡淡的迷迭香的香气，铁棍山药、小西红柿蔬



菜的清香，浑然一体，丝毫没有违和之感。酱焖嘎鱼是一道常见菜品，但永和红旗美食城的酱焖嘎鱼却是满含了“秘籍”的菜品。秘籍之一，酱料。选用上好的黄豆酱、甜面酱等多种酱料，经过熬制后方能入菜。秘籍之二，去腥。众所周知，嘎鱼肉质鲜嫩，但腥味较重。这里的大厨去腥妙招是用“恰到好处”的水来清洗嘎鱼，水温颇为讲究：水温过高，会使鱼皮破皮，影响造型；水温不够，腥味难除。秘籍之三，选鱼。要选用2两5大小的嘎鱼，鱼大了，难以入味；鱼小了，口感不佳。处理好的嘎鱼，入秘制酱料中小火焖炖40分钟。上桌时，在盘中先围一圈刚出锅的、切成菱形小块的饼，然后整齐排列嘎鱼，再入酱汁。盘底持续加热，热气腾腾，香气四溢。鲜嫩的鱼肉、醇厚的酱汁、筋道的饼，每一种都能刺激你的味蕾，让你不假思索地大快朵颐。



国庆假期来临，相信许多人已经制订好了自己的过节计划。而不管是什节日，“吃”都是必不可少的一项内容。在此，记者就为大家推荐几处品尝美食的好地方，让你在假期里好好地犒劳一下自己的胃。



■广告

## 国庆假期，让美食与你相伴

本报记者 王锦华

**坐标：古城**  
**精品美食 多种多样**  
在大同古城里，最具代表性的美食圈应该就是鼓楼周边了。

花园大酒店是我市享有盛名的餐饮名店，不仅有全国南北大菜，还有地道的西餐，来这里会让你大饱口福。

位于鼓楼东北角的尚品御泉“古城里炭火烧肉”创意餐厅，有肉质细腻的和牛牛肉、精选羊排、西班牙五花肉、加州卷、刺身拼盘……会给你带来难忘的美食体验。鼓楼东南角的鼓楼东街老火锅，主营传统的老大同涮锅，肉好、料精、汤鲜、味正。顺着鼓楼东街往东，齐家疙瘩汤和木兰小馆都是适合密友相聚的小场所，院子温馨、安静，菜品精致、味美。鼓楼西北和西南，则有龙聚祥烧麦馆和紫泥369粗粮季。这两家店将老大同特色美食与各大菜系的美食相融合，菜品精美，味道一流。

除了鼓楼周边外，古城里喜晋道面馆、老大同饭庄、马大哈火锅等也都各有特

色。如果想品尝大同的地方小吃，春叶凉粉、顺意凉粉、库记串店、胖来来兔头都值得一去。

**坐标：明堂**

**特色美食 琳琅满目**

近年来，明堂周边称得上是大同美食的新高地，几十家饭店各具特色的美食琳琅满目。

在这里，既有传统的老大同风味，也有川渝美食及各式特色美食，如蜀大侠火锅、谭鸭血老火锅、孙记包子、秋渔の料理、龙聚祥烧麦馆、筱土豆铁锅焖面、棠小馆、禧舍、得月楼老马家面馆……不管你喜欢什么口味，在这里几乎都能满足你的要求。

此外，这里还有几家特色酒吧。饭后，和朋友一起到那里放松一下，也是不错的选择。

**坐标：商场**

**品种丰富 别有风味**

现如今，越来越多的饭店选择开在大型商场里，成为许多人就餐时的一种新选

择。尤其在节假日期间，一些大商场里的餐饮店几乎家家爆满。

在百盛购物中心，凤临阁、齐家疙瘩汤、巴贝拉意式休闲餐厅是人气颇高的几家店，每到饭点儿排长队是很常见的现象。在万达广场，龙聚祥烧麦馆、满园春饼、味芝树牛排烤肉自助餐厅等，也常常是顾客盈门。除此之外，“星茂汇”和“爱琴海”里的特色美食也有多家，自助烤肉、火锅、米线、牛排、披萨……都是人们逛街之余首选的美食。

当然，大同好吃的饭店可不仅仅只有这些，一些分布在城市各条街道上的大饭店，如凤临阁味庄、弘雅饭店、永和红旗美食城、红旗皇城壹号、凯鸽火锅、北魏家宴等，以及位于御东的永和文瀛饭店、御河大酒店、美轩酒店等也都是不能错过的。如果你不愿在市区里吃，还可以到周边的县区去品尝那里的地方特色美食。而且，品美食的同时，你还能和家人周边游一下，一起感受秋天的美景。

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

