

“寻味大同”之“马兵食品”

## “口碑比利润更重要”

本报记者 牛瑞芳

立秋一过,中秋节的脚步就近了,又到了一年一度的“月饼销售季”。在大同,说到月饼,人们自然而然会想到“马兵月饼”。去年此时,记者在集销售与加工于一体的“马兵月饼”明堂店,见识了“马兵月饼”所有品类的生产制作过程;今年此时,再访“马兵月饼”,“马兵月饼”已华丽升级为马兵食品有限公司,有了自己规模化的生产工厂,走上了专业化、品牌化的道路。

初秋的一个早晨,记者来到位于小南头村的马兵食品有限公司,见到了“马兵月饼”的负责人马兵。干练、睿智的他,全

然不见20多年创业的沧桑。采访中记者了解到,马兵食品有限公司占地约4000平方米,生产车间约3000平方米,今年8月初正式投入生产。穿上崭新的工作服,通过两道除菌设施,记者进入到月饼生产车间。一进门,浓浓的香甜味就扑面而来。据了解,生产车间有两条生产线,是日只有一条生产线运行。月饼只在包制、上烤盘时人工作业,脱模、烤制、冷却、包装等都采用流水线作业。由于目前还没进入“忙季”,所以每天只生产20000公斤面粉的月饼。再过几天,两条生产线要全部运行起来才能满足市场需求。记者在采访中还了解到,“马兵月饼”主要有两大类,带馅月饼和传统混糖月饼。带馅月饼有经典五仁月饼、酥皮五仁月饼、提浆五仁月饼、提浆枣泥月饼;传统混糖月饼有白糖月饼、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”。此外,“马兵月饼”不只生产月饼,还有其他传统糕点、甜点,共70多个品种。

采访中马兵对记者说,1999年,他



和妻子从河北省的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。20多年的创业满含艰辛,但他始终恪守“质量第一”“做良心买卖”的信条和经营之道。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油。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,也都由马兵亲自挑选。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……“口碑比利润更重要”是马兵在采访中说得最

多的一句话。

“眼下我们已有专业团队对企业进行管理,企业不能只停留在‘作坊’的层级上,专业化、品牌化才能使企业走上不断前行的发展之路。”采访中马兵如是说。



包馅



烤制



包装



## 那些让人口齿生津的美味湘菜

湘菜,又叫湖南菜,是我国历史悠久的八大菜系之一,以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三种地方风味为主。湘菜制作精细,用料广泛,口味多变,品种繁多。色泽上油重色浓,口味上注重香辣、鲜香、软嫩,制法上以煨、炖、蒸、炒见长。大同有很多做湘菜的饭馆,湘菜也受到不少大同人的喜爱。在此,记者就为大家推荐几种有代表性的湘菜。

说起湘菜,相信很多人第一个想到的就是剁椒鱼头。剁椒鱼头的来历,据传与清代文人黄宗宪有关。当时,黄宗宪借住在湖南一个小乡村的一个农夫家中。一天,农夫从池塘中捕回一条胖头鱼,他的妻子将鱼肉放盐煮汤,又将辣椒剁碎后与鱼头同蒸。黄宗宪吃后觉得非常鲜美,令

他无法忘怀。后来,黄宗宪回家后,让家厨将这道菜加以改良,于是便有了“剁椒鱼头”,并最终成为湘菜的代表。

大同的湘菜馆中,剁椒鱼头做得较好的有阿瓦山寨、浏阳蒸菜馆。其中,能在10多年前就把一个单品做成一个店的招牌菜,并受到顾客一致好评的,可能也就是阿瓦山寨了。而且,令人没想到的是,这个湘菜品牌的创始人居然是个陕西人。不过,这些都不重要,对于食客来说,好吃才是最重要的。

湖南湘西是土家族和苗族的聚集地,这里不但有美丽的山水风景和极具特色的风土人情,美味的佳肴也是享誉全国。其中,湘西土匪肉、湘西外婆菜、湘西小炒黄牛肉等都是湘菜馆里的常见菜。尤其是湘西外婆菜,口感脆

嫩,咸香适口,堪称下饭神菜,也是记者最喜欢吃的一道湘菜,推荐的湘菜馆有湘不二、湘晋来湘菜馆。

说到麻辣子鸡,可能很多朋友会说这不就是“辣子鸡”吗?虽然它们的名字只有一字之差,但食材的选择和做法皆不同。辣子鸡属川菜系,麻辣子鸡则是湖南长沙百年老店“玉楼东”的看家名菜,也是湘菜中的一道代表菜。麻辣子鸡在烹饪工艺上有点像传统意义上的辣子鸡,但用的原料是当地特有的“母子鸡”,所以在风味上更具长沙地方特色。成菜口感咸香麻辣,椒香气味浓郁,鸡丁滑嫩鲜美,不管是下饭还是下酒都是一绝,推荐的湘菜馆有湘饽饽、湘宴。

你喜欢吃湘菜吗?如果喜欢,那就去尝尝吧。(孟维鹏)



■广告

2022《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

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

云冈酒业  
Yungang wine

**云冈黄酒**

荣获2021年国际传统  
发酵食品创新大奖 **金奖**

大同云冈酒业有限责任公司 (0352)5520900

以味为本 匠心出口

云尚 8 萱

食品加工厂地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内  
直营店地址:大同市永宁街四十二校北侧约30米  
电话:0352-8281890 13835212366