

探寻大同饮食老字号之二

# 积德益糕点：大同味道 家喻户晓

本报记者 王锦华

在大同，“积德益”是家喻户晓的老字号糕点铺。尤其是这里的混糖饼、酥皮点心、油茶面、元宵，深受许多大同人的喜爱。日前，积德益糕点制作技艺入选第六批省级非物质文化遗产代表性项目推荐名单。

采访中记者了解到，“积德益”的前身是大同积德钰糕点铺，创建于晚清年间，距今已有上百年的历史。1955年，积德钰糕点铺并入大同市糖业烟酒公司第一商店，“积德益”的创始人何金莲成为当时的

第一批员工。她勤勤恳恳工作在第一线，跟着制作糕点的老师傅学习传统糕点的制作技艺，很快从店员升为组长，最后担任门店经理。1992年，积德钰糕点铺关停。何金莲不忍心看到老字号消失和传统技艺无人传承，就将“积德钰”的几位糕点师傅招揽在一起，开了积德益糕点铺。2014年，积德益糕点铺变更为大同市积德益食品有限责任公司。如今，大同市积德益食品有限责任公司已成为一家以经营传统糕点为主的烘焙企业，公司占地面积30余亩，集糕点生产车间、亚麻籽油厂、粽子生产车间及综合办公楼于一体，并开设有19家直营销售门店。公司生产的产品种类丰富，包括中点、面包、蛋糕、冷藏西点、麻油、香油及月饼、元宵、粽子等传统食品。

从小作坊到现代化的食品加工厂，

“积德益”多年来始终秉承“百年德益、传承匠心、臻制美好、大同味道”的理念，在传承传统工艺的同时，对糕点的配方、流程、风味不断创新，打造出独具特色的产品。记者在采访中了解到，积德益糕点是以胡麻油、面粉、糖等为原料，经过配料、搅拌、成型、烤制、冷却、检验、包装等步骤制作而成。而且，主料、辅料均不添加任何化学制剂成分，在生产过程中，从选原料、配制馅料到成型，全部都是纯手工制作。也正是凭着传承上百年的传统制作方法、严谨的工艺流程，才打造出品种多样、造型精致、味道香甜、色泽红亮的积德益糕点。尤其是代表产品“云中八绝”——槽子糕、糖蜜果、家常果子、混糖饼、枣蓉酥、小杂、酥皮点心、油茶面，深受大同人的喜爱。其中，混糖饼的种类尤为

丰富，有原味混糖饼、玫瑰味混糖饼、软红糖混糖饼、冰糖蜂蜜混糖饼、桃仁蜂蜜混糖饼、黑糖红枣混糖饼、低糖混糖饼等7种不同口味。

记者在采访中还了解到，为了将传承上百年的糕点制作技艺更好地传承发展下去，“积德益”不仅于2022年投资5000万元，兴建了集加工、研发、培训、非遗糕点制作体验于一体的“非遗糕点”车间，还成立了技艺传承中心，并沿用“师徒制”，手把手教授传统糕点制作技艺。采访中，大同市积德益食品有限责任公司总经理、非遗传承人罗龙飞说，今后，“积德益”将继续发挥“非物质文化遗产”和“积德益”品牌的优势，积极推广大同地方特色传统糕点，弘扬大同饮食文化，让更多的人了解大同特色糕点，了解大同。



酥皮点心



槽子糕



混糖饼



枣蓉酥

## 推荐

### 海鲜就要新鲜吃

从过年开始，就经常在朋友圈或者一些网站上刷到人们在海边玩视频，或是沙滩漫步，或是游泳冲浪……而最让记者羡慕的还是各种美食。新鲜的螃蟹、龙虾及各种贝类，从海里捞起来没多久就端上了餐桌，看着就让人直流口水。禁不住美食的诱惑，记者决定去水产市场买些海鲜自己回家做。

日前，记者来到康园市场附近的水产



店，发现这里的水产店不仅卖海鲜，有的水产店还负责加工海鲜。记者在一家水产店看到，该店的一楼和平常的海鲜水产店一样，都是大玻璃缸里面放着各式各样的海鲜。其中，鱼类有多宝鱼、鲟鱼、石斑鱼等，螃蟹和虾一类有基围虾、珍宝蟹、帝王蟹等。此外，还有各种贝类，如蛏子、白蛤、香螺等。而这里的二楼就是饭店，所有一楼卖的水产品都可以在店内直接加工。最主要的，做法有很多种，白灼、蒜蓉、辣炒、刺身等都可以做，且没有加工费。

记者点了一桌平时需要花费四五百元的菜品，在这里只要一半的价格，非常实惠。而且所有海鲜都是现捞现做，看得见，吃得也放心。这样的模式，对于像记者这种不太会做菜的人来说真的是太合适了。虽然去不了海边，但在这里，可以满足你对海鲜的向往。

(孟维鹏)

### 肚包肉砂锅：风味独特 营养丰富

蒙餐作为极具地方特色的餐饮，近年来在大同受到不少人的喜爱。而最近吃了一个名为肚包肉砂锅的美食，让记者对蒙餐又有了新的认识。

脸盆大的砂锅里，内容相当丰富，肉类就有风干羊排、肚包肉、肠包肉、肠结，菜类则有土豆、玉米、茄子、宽粉，锅边还放着锅贴。所有食材都是现点现熬，20分钟后揭开锅盖，肉香四溢。

肚包肉，顾名思义，就是用羊肚包裹新鲜的羔羊肉，再用细麻绳封住羊肚进行烹饪。羊肚将羊肉的汁水与香气及营养全部锁住，并且浸透了秘制汤底的滋味，味道丰富而厚重。肠包肉就是用羊肠包上纯羊肉，吃起来，外面筋道里面香。加上羊肠本身带着油脂，更是让人回味无穷。肚包肉的最佳搭档就是韭菜花和蒜蓉酱，蘸上韭菜花，既能消解羊肉的膻腻，又能激发出羊肉丰富的肉香。而用砂锅

炖肉，有着散热慢、传热均匀的特性，肉质更酥烂入味，营养物质也更容易被吸收。而且，吃完肉，还可以再涮各种菜，味道同样鲜美。

(孟维鹏)



## 广告

2023《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

**君宴金厨** 幸福味道 粤厨知道  
品味粤菜 品味人生  
品正宗粤菜 享天下美食  
君宴金厨~款待你心中最重要的人!  
订餐电话:0352-2090000 2096666  
地址:大同市平城区同泉路五岔路口

**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

**Andbaby**  
安恩贝国际月子中心  
母婴高端品牌  
品质值得信赖  
地址:大同市平城区云冈路五岔路口  
电话:0352-2102222 2100123