

“面”见大同

# “大雅”烧麦（下）

本报记者 牛瑞芳

说到大同烧麦，就不能不说百花烧麦。百花烧麦，有历史、有故事、有颜值且味道绝佳，是大同烧麦的“天花板”。

百花烧麦传说故事中最有据可考的当是“慈禧太后与凤临阁”的版本：1900年，慈禧太后偕光绪皇帝来到大同，当地官员命凤临阁的大厨制作御膳。凤临阁厨师精心制作了9笼不同口味和形状的烧麦，馅为鸡、鸭、鱼、虾等9种肉馅，烧麦上端还捏成牡丹、荷花、芍药、秋菊等9种花形，馅内还浇以相应花形的果汁。慈禧太后尝后赞不绝口，内心也极为欣慰，赞其为百花烧麦，大同烧麦也由此得名百花烧麦。从此，凤临阁百花烧麦有了“天下第一笼”的美誉。

2011年，百年老店凤临阁复兴重张，百花烧麦重新回到大众视野，并成为我市文化旅游推广中的美食形象大使。凤临阁百花烧麦皮薄似玉，肉馅鲜嫩，玲珑剔透。咬开外皮的时候，油汁从肉馅慢慢渗出，和着面皮在口中一起细嚼，鲜而不腻的软糯口感令人百吃不厌。再蘸上老陈醋，更是别有一番滋味。一时间，凤临阁百花烧麦成了外地游客必品的美食之一。当时的经营者为了更好地保护、传承和弘扬大同美食文化，还将百花烧麦成功申报为大同市非物质文化遗产。采访中我市一家老字号的大厨对

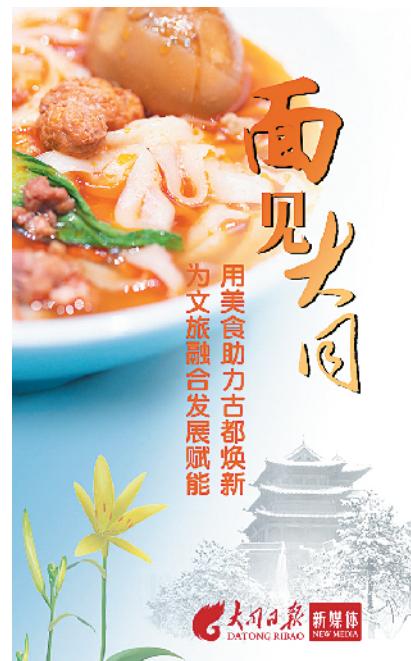
记者说，随着百花烧麦的知名度越来越高，我市一些饭店创新地将蔬菜、水果汁和入面中，使得烧麦有了各种鲜艳的颜色，并在营销中称这类烧麦为“百花烧麦”。“这种创新烧麦虽然很好，但误导了外地游客，百花烧麦指的是花形而不是色泽。”这位大厨不无担忧地说。

作为大同的美食名片，我市许多饭店都有烧麦。各家的烧麦虽然一脉相传却各有千秋，有的甚至创新发展，独具匠心。凤临阁·味庄除了拿手的百花烧麦外，还有每年秋季推出的蟹粉百花烧麦。该店的蟹粉百花烧麦所用的蟹粉都是手工拆制，馅料制作时严格按照“蟹五肉五”的规格。蟹粉百花烧麦是烧麦中的极品，轻咬一口，鹅黄溶浆，汤腴味正。轻轻咀嚼，汤汁四溢，蟹味浓郁，味道鲜美，满口的蟹香萦绕舌尖久久不散，美不胜收。此外，该店在我市首创的菜烧麦也别具风味。将特殊处理过的蔬菜作为烧麦馅料，不加其他辅料。菜烧麦色泽翠绿，口味清淡，鲜嫩爽口。红旗皇城一号酒店的传统猪肉烧麦、羊肉烧麦颇为讲究，猪肉必须是“六瘦四肥”的，羊肉必须是羊腿肉，且要“七瘦三肥”的；烧麦馅必须手工切成，颗粒状的肉馅吃起来口感不油腻；烧麦皮必须是手工捣的，且烧麦必须是现拌馅、现包、现蒸的才能上桌。现蒸的烧麦端上

桌、掀开笼盖，腾腾热气笼罩着雪白晶莹的烧麦，隐约还能看到馅料中绿色的葱花。在大同，好吃的烧麦不胜枚举，如“福兴斋”“得月楼”“花园”“昆仑”……

近年来，黄花成了古都大同的另一张

城市名片，极具创新精神的大同餐饮人很快将黄花“植入”到烧麦中，黄花馅烧麦成了众多饭店的新品。更有甚者，将黄花烧麦做成了预制菜品，让大同烧麦走出大同，走向全国。



## 推荐

### 被树挡住的烤肉店别有特色



一个有特色的名字总是会让人印象深刻，记者最初知道这家“被树挡住的烤肉店”，还是在网络上。没想到时隔几年后，这家店竟已开成了连锁店。

这家店名别具风格的烤肉店，最早的手店在武汉。原本就是一家普普通通的烤肉店，而且经营得不是很理想。究其原因，是因为店门口有一棵很大的树，把店面挡住了许多，不容易被人看到。后来，年轻的90后店主索性将店铺的名字改成了“被树挡住的烤肉店”，店铺整体的颜色也改成了绿色，瞬间变成了整条街上“最靓的仔”。自此，许多人前来打卡拍照，生意也是越来越好。

记者在采访中看到，店内的环境不是很惊艳，中规中矩的，但在软装上有许多比较有意思的标语。餐品的品质和味道都不错，我们平时常吃的牛、羊、猪肉等，无论是生烤的还是腌制过的品

质都很好。比较推荐的是他家的凤梨，不仅生吃好吃，烤后也是非常美味。另外，店内的鸡爪辣辣的，也很有特色。

接地气的店名和充满烟火气的环境，值得你去感受一下。（孟维鹏）

### 值得“二刷”的大排档

日前，记者在无意中发现了一家名为“鼎鼎兴香港大排档”的店。该店无论是装修风格，还是店内放的音乐，每一个细节都充满了浓浓的港风，特别适合闺蜜小聚或是情侣约会。

记者在采访中了解到，这里的厨师来自广东，菜品种类也令人称赞。其中，爆浆七味盐炸豆腐外酥里嫩，咬一口真的会爆浆，像流心的口感，超级丝滑。猪肝海胆仔烙，鸡蛋饼包裹着蛤蜊、鱿鱼、扇贝、蚝，表层酥脆脆的，一口下去，口感丰富。尤其是再配上酸酸甜甜的酱汁，让人吃得十分满足。

腊味煲仔饭是必点的菜品，端上来还在“吱啦啦”地响。米粒干香有嚼劲，锅底还有锅巴，口感和味道都特别好。一道极致的炒牛河，能看出一个厨师对火候的掌控，油多就腻，油少就焦。这里的干炒牛河，河粉筋道、牛柳软嫩，火候

适中、盘底无油，而且每根河粉上都“色”“味”均匀。可以说，地道干炒牛河的标准这里都达到了。另外，豉汁蒸凤爪包裹着黏稠的酱汁，酥香软烂，一吮即脱骨，也很值得一尝。

当然，这里的菜品还有很多，其他菜品日后有机会再去品尝。总之，该店整体不错，可以“二刷”。（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

