

探寻大同饮食老字号之十三

“老爷庙”：繁华绽放久长盛



本报记者 牛瑞芳

在国际美食之都大同，老字号饭店为数不少，有41年历史的饭店寥若晨星。老爷庙风味食府，便是我市一家有着41年历史的老字号饭店。41年来，“老爷庙”凭借“博采各菜系之长、集大成于一身”的岁月积淀，形成自己独特的品牌文化，绽放芳华，经久长盛，成为许多大同人挥之不去的美食记忆。

上世纪80年代初，在青磁窑煤矿北山下开了一家小饭店。开张之初，小饭店没有店名。与小饭店邻近之处有一座庙，这座修建年代不详的庙宇内壁有武圣关羽像，人们把此庙称为“老爷庙”。于是，小饭店的经营者索性就给饭店起名为“老爷庙饭店”。老爷庙饭店因饭菜味道可口、价格公道，生意十分红火。1990年3月，老爷庙饭店从青磁窑矿迁往城区南关南街（现平城区永泰街）。上世纪90年

代初，老爷庙饭店与当时的红旗大酒店、杏花村酒店齐名，成为大同妇孺皆知的一家知名饭店。1999年1月，老爷庙大饭店开业。那个年代的饭店主要是靠“好味道”来打天下的，老爷庙大饭店也不例外。菜品经典，色香味俱全，食材、烹饪手法被食客们津津乐道。老爷庙大饭店很快成为我市颇具影响力的饭店，并获评我市首批“中华餐饮名店”。2006年1月，老爷庙大饭店以“老爷庙风味食府”的名号在振兴街盛大开业。老爷庙风味食府的鸿运状元鸡、菜羊杂等菜品成为大同这个美食之地的知名佳肴，该店的老大同传统刀削面更成了人们追捧的美味。

在“老爷庙”工作了24年的行政总厨白华采访中告诉记者，菜品是饭店的立店之本，而好菜品一定是源于好食材。多年来，该饭店在食材选择的每个环节上都严

格把关：油要选品牌食用油，选羊杂一定要选吃草的“白羊肚”，饭店所用猪肉都选用农家肉。与此同时，菜品的研发更是饭店的重中之重。“做地方美食，故步自封不行，失去本色不行。想要在保持大同菜特色的前提下，改进口味、提升品质，就要不断地学习。”白华介绍说，一直以来，饭店每季度都会组织厨师到外地培训，专门去品尝各个酒店的招牌菜、特色菜、创新菜。试吃之后，厨师们会坐在一起讨论每道菜的烹饪步骤、关键食材、特殊调料等细节。在学习之余，他们还会深入到当地的食材采购市场，寻找特殊、上好、新鲜的食材。通过多方走访、询问，找到品质最优、价格合适的原材料货源。

为了能做出适合大同人口味、融入本

土特色的菜品，饭店在2020年专门成立了技能大师工作室，主要工作就是研发新菜品。每一道新菜的推出，首先是试做，要做10多次。其次是经过厨师内部品鉴和主管、领班品鉴后，饭店还会邀请一些老顾客前来品鉴并提出改进意见。如此几轮试制之后，新菜才会正式进入菜单。该店的创新菜品黄花菜羊杂，在原有的菜羊杂中加入了黄花，不仅兼具本地特色，而且加大了黄花的用量，真正使黄花走上了餐桌。

除此之外，这家老字号的日常管理严格而细致。“我们厨房里，食品存放实行‘隔离’，环境卫生实行‘四定’，个人卫生做到‘四勤’。所有员工齐心协力，不怕苦不怕累，到目前为止，无一例食品投诉事件发生。”该店一位负责人说。



鸿运状元鸡



老大同传统刀削面

大同美食

黄烧饼：非遗美食 香甜酥脆



黄烧饼为大同灵丘县的著名小吃，也是当地的特产之一，具有香甜酥脆、油而不腻的特点。2011年，灵丘黄烧饼制作技艺入选山西省非物质文化遗产保护名录。

黄烧饼有着悠久的历史，据《灵丘县志》记载，清乾隆年间，灵丘上寨村有位

屠夫用驴油、白面和白糖做成圆饼，经土炉烤制成烧饼，吃起来香甜可口。因这种烧饼色泽金黄，屠夫遂为其起名“黄烧饼”。后来，烧饼师傅又进一步改进了制作工艺，改用当地的菜籽油、胡麻油，并调整了油、面、糖的比例，在饼面撒上了芝麻。

黄烧饼的主要原料为白面、白糖、芝麻和胡麻油，制作过程中，将胡麻油和白面反复揉搓搅拌，再经过复杂的工艺处理后，最后放入烤箱烤至干燥，制成金黄色的饼。制作好的黄烧饼，即使放置较长时间，它的色泽和味道也能保持不变。

吃黄烧饼还有技巧，因为其比较酥脆，所以不能平着拿饼，否则还没等张嘴去咬，饼就从中间一分为二了。要用一

只手将饼竖起来，拿到嘴边，轻轻一咬，另一只手放在嘴边接着纷纷落下的碎屑。饼到口中，轻轻咀嚼，饼就化在嘴里，胡麻油和芝麻混合的香味充满口腔。待到整个饼吃完，仍留有余香。

（一凡）

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门对面
二部：平城区明堂公园东门柳泉街
三部：平城区柳港园A区A3-5号商铺
电话：13233525885 0352-8888185

云中茶事

适合长久储存的茶

生活中，许多茶友都有收藏茶叶的习惯。其实，并非所有的茶叶都适合长期储存，如鲜嫩的绿茶、黄茶就需要尽快饮用，以免放得越久，氧化越严重，品质也随之变差。不过，也有一些茶叶则不同，存放的时间越久越好。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍，在我国众多的茶叶品种中，白茶、黑茶、普洱茶都是比较适合长久保存的茶。其中，白茶的新茶虽然口感鲜爽，茶汤会散发出花香、果香，但经过年份的沉淀后，老白茶的口感更为香醇，并带有药香或枣香。而且，当白茶存放的年份越久，它的药用价值也就越高。黑茶是一款后发酵的茶类，要经过“渥堆”这一工艺，长期存放能使黑茶中的微生物进行转化，令黑茶的滋味变得更醇。而且，黑茶经过长时间的储存后，它的内含物质也会发生变化，有活血通络的作用。普洱茶的工艺与黑茶很像，尤其是陈年普洱茶在转化的过程中，新茶原有的苦涩味退去，口感变得更加温和、醇和滑口，且不伤胃。

不过，紫玄和茶庄的茶艺师也提醒说，茶友在储存茶叶时，首先要保证原料本身的品质要好，而且要在良好的条件下储存，防止出现返潮、霉变等现象。这样储存过的老茶，才有品饮的价值。

（一凡）

我家厨房

炒河粉

炒河粉，口感香软入味，而且饱腹感很强，曾是笔者上大学时很喜欢吃的一道美食，但毕业回到大同后就很少能吃到了。前段时间，专门在网上买了河粉，经过一番操作，终于吃到了心心念念的炒河粉。

食材：河粉、鸡蛋、青菜、红肠、葱、老抽、生抽、白胡椒粉、盐、植物油。

做法：河粉泡水备用，红肠切条、葱切末、青菜切段备用。碗中打

入两个鸡蛋，用筷子打散。锅中热油，倒入鸡蛋液，炒熟划散，盛出装盘。锅中继续热油，放入青菜炒至断生，倒入河粉翻炒均匀，再将红肠、炒好的鸡蛋倒入锅中，加几滴老抽上色，翻炒均匀后加盐、白胡椒粉、生抽，快速翻炒30秒，撒葱花翻炒均匀，即可关火装盘。炒好的河粉，色泽诱人，不散不烂不油腻，老少皆宜。

（孟维鹏）



紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

珍稀白茶 原价800元 现价480元 闪送回家

地址：东信茶叶街926号

电话：13513524658