

寻味大同

马兵月饼 新益求新匠心做

本报记者 牛瑞芳



岁岁当秋半，人人待月明。又是一年金风送爽之际，空气中弥漫的香甜味提醒着人们，一年一度的“月饼销售季”到了。

在大同，说到月饼，人们自然而然会想到“马兵月饼”。从只有5平方米的店面发展到有3家门店和一个现代化生产加工厂的“马兵月饼”，在大同已走过25年的发展历程。25年来，“马兵月饼”从未停下发展的脚步，产品种类新益求新，产品质量精益求精；传承与创新并行，传统与现代融合，在专业化、品牌化的道路上稳步前行。



中秋节的脚步日渐临近，“马兵月饼”各个门店的盛况一如既往：购买月饼的顾客络绎不绝，排起长长的队伍。“月饼是我国的传统美食，南北风格迥异，多姿多样。既然要做月饼，就要给消费者提供多种风味的月饼。”与记者一见面，“马兵月饼”的一位负责人兴奋地说道。采访中记者了解到，“马兵月饼”在今年的“月饼季”中，除了有老大同传统的混糖月饼、提浆月饼、酥皮月饼外，还新增了广式月饼、苏式月饼和山西月饼中的蛋月烧。这些新产品一经推出，备受欢迎，有的甚至卖断了货。究其缘由，是“马兵月饼”始终不变的匠心使然。

“马兵月饼”的广式月饼没有完全模仿市场上流行的广式月饼，而是注入了自己的特色。白莲蓉咸蛋黄月饼是广式月饼的主要品种，“马兵月饼”则把它分

成清香白莲蓉和豆沙蛋黄两种馅料，制作出两款月饼，以更贴近北方人的口味。“马兵月饼”的广式豆沙蛋黄月饼中蛋黄与众不同，他们不选用加工好的咸蛋黄，而是选取上好的生咸鸭蛋，打开鸭蛋，取出蛋黄，再把蛋黄低温烘熟，然后加入豆沙馅料。所有过程手工操作，这样加工出来蛋黄不仅品相完好，而且口感极佳。苏式月饼的“核心”在于香酥的外皮。为了保证口感，“马兵月饼”在制作苏式月饼时，饼皮面中不加动物油，而且杜绝机器开酥，全由手工操作。只将水油皮、酥油皮来回重复叠起、擀开，一直到九层酥皮（八层酥皮达标）。苏式香酥椒盐月饼，口味清、外皮酥，风味独特；苏式香酥板栗月饼，饼中可见大块的板栗肉，香酥可口，栗香味浓。蛋月烧，制作过程非常复杂。外皮、馅料制作工艺繁复。包制好的月饼需要低温烤熟、烘干，然后放置3到5天回油，直到饼的表皮出油才算完成。这样做出的蛋月烧口感膨松暄软，甜而不腻。金丝枣肉月烧，大块枣肉清晰可见，甜糯可口，枣味浓郁；粒粒山楂月烧，甜中带酸，味道香醇。

走进“马兵月饼”的生产车间，两种不同景象同现眼前，一边是传统，制饼师傅揉捏饼皮，搅拌馅料，取一张饼皮，拿一块馅料，包成一团，放入模具，按压成型；另一边是现代工艺，手工包制好的月饼进入烤箱，烘烤、锁鲜、包装等，在流水线上一气呵成……

小饼如嚼月，中有酥和饴。不论是舶来的新品，还是传统的旧款，都将大同的美食文化娓娓道来。



2024《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

大同市餐饮酒店业协会

弘扬古都大同餐饮文化
续写国际美食之都传奇

金御盛宴艺术宴会中心

艺术婚宴引领者
用艺术为爱加冕地址：大同市五州帝景二期B2号楼
联系电话：0352-7273777

金御满堂·宴府

用心为爱烹饪幸福味道

地址：大同古城东南隅李怀角20号（和阳街太平楼南80米）
联系电话：0352-7969888瑞巴佳典
Rushiba Jadian Banquet Hotel

Andbaby 安恩贝

孕期餐免费体验

关爱孕妈妈 健康下一代

金御禧宴·宴会中心盛大启幕

本报讯（记者 牛瑞芳）见证幸福，为爱起航。金御禧宴·宴会中心于9月11日正式开门迎客。这是金御盛宴酒店管理集团继金御盛宴艺术宴会酒店、金御满堂·宴府之后开张的第三家店。

金御禧宴·宴会中心位于南环西路圣雅大厦，地处城西商圈，营业面积约3000平方米，有4个大厅，分别为圣雅厅、光辉厅、伯爵厅和禧泽厅，可同时容纳600多人就餐。金御禧宴·宴会中心不仅可举行中式、西式婚宴，亦可承办生日宴、宝宝宴、贺寿宴、订婚宴及会议等商务宴席。金御禧宴·宴会中心开业，不仅是我市宴会市场的又一支劲旅，而且也给周边居民带来更加便捷、细致的就餐服务。

金御禧宴·宴会中心继续秉承“金御”集团“展示美、传递爱、创造感动”的服务理念，专注品质婚宴服



务，致力于“一站式定制你的幸福”，用优良的菜品、优质的服务、优美的环境，为广大消费者提供良好的就餐体验。

金御禧宴·宴会中心以晋（大同）蒙地方菜为主，辅以川菜、湘菜、鲁菜、粤菜、瓯菜中的精华菜品，并配置了味美、量足、价位亲民的宴席菜品。



我家厨房

刀削面

随着黑神话悟空的爆火，36个取景地山西占27个登上热搜，山西的旅游火了，山西的美食也火了……网上各种好评铺天盖地，其中网友最爱的就是刀削面。今天小编就分享一篇刀削面的做法，一起动手做起来吧。

食材：面粉、猪肉

做法：

第一步：准备面

刀削面对和面的技术要求较严，水、面的比例，要求准确，一般是一斤面三两水，打成面穗，再揉成面团，然后用湿布蒙住，饧半小时后再揉，直到揉匀、揉软、揉光，最后揉成面团备用。

刀削面之奥妙在刀，一般不使用菜刀，要用特制的弧形削刀（网上可购买）。操作时左手托住揉好的面团，右手持刀，出力要平、要匀。

第二步：做浇头

锅里倒色拉油，先把肥肉的油炼出来，炼的稍干些，捞出来。将香叶、花椒、大料、白蔻、肉蔻、香果放入油锅小火炸至出香，然后放一勺豆瓣酱，炒到油变成红色，满锅都是红色的泡，这时再把瘦肉放进去一起炒，

之后放鲜姜末、葱末、蒜末炒10几秒钟，加料酒、老抽、生抽、少量醋、味精10克左右，再翻炒一会儿。之后倒入开水，水量是肉的3.5倍左右，开大火，汤开后，改小火。将煮好的鸡蛋放入锅中一起煮制，待汤汁开始收浓，再根据个人的口味加盐，关火。

煮好的面浇上鲜香的猪肉浇头，一碗美味的刀削面就大功告成了。

（孟维鹏）

