

“马兵月饼”不只有月饼

本报记者 牛瑞芳



在大同，“马兵月饼”已成为一个家喻户晓的知名月饼品牌。“马兵月饼”经过25年的发展历程，从一个只有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“综合体”。如今的“马兵月饼”不只有月饼，还有中式糕点、西点、面包及糖三角、锅盔、油旋、老大同传统饼类等上百个品种。

传统老面包是“马兵月饼”面包类产品的主打产品。为了保证面包的口感，他们在制作面包时采用传统工艺，即手工揉面，采用老式发酵方法，材料

只选用牛奶、鸡蛋，没有任何辅助型添加剂。用这种传统工艺制作的老面包虽然没有华丽的外表，也没有过多的修饰，但味道惊艳。轻轻撕开面包，内部的纹理清晰可见，丝丝缕缕的面包瓤，柔软而有弹性，入口即化。咀嚼之间，传统老面包特有的淡淡的酸味在舌尖散开，混合着小麦的香气，香甜可口。

除了传统面包，“马兵月饼”在制作中式糕点上也非常用心，脆皮蛋糕、酸奶饼便是深受人们欢迎的两款糕点。脆皮蛋糕，选用优质面粉，加油、鸡蛋、糖进行充分打发，然后进行烘烤的一种传统中式糕点。刚出炉的脆皮蛋糕外皮呈琥珀色，内部是奶黄色，外皮香脆、口感柔软细腻，奶香味十足。酸奶饼是“马兵月饼”的创新糕点，用酸奶进行发酵，加入鸡蛋、糖、牛奶等

烘烤而成。酸奶饼暄软绵密，口感清甜。当记者问起制作“秘籍”时，“没什么秘籍，产品好主要是材料好，比如酸奶、牛奶，我们只用伊利的，麻油只选用香气浓、色泽清亮的本地胡麻籽油”，“马兵月饼”的一位技师说。

老大同麻花是“马兵月饼”的又一个拳头产品。麻花制作过程颇为复杂，尽管工序繁多，但他们坚持全程手工制作。麻花的面和得很硬，面要揉到、醒到，才能做出质优、外形好的麻花。麻花和面时加麻油、鸡蛋、糖和极少量的水，揉面至少要揉半小时以上，然后自然醒发12小时后，才能进行下一步：下剂子、手工搓麻花之后再醒发、入油锅炸制。“炸麻花的最高境界是外皮呈红色、缝隙间有毛茬儿，口感酥脆，久放不软。”一位师傅如是说。



推荐



“牛滋味”花溪牛肉粉

近年来，太原羊汤、西安面皮、韩式烤肉等美食早已被我市消费者所熟知，很多经营外埠特色美食的小店已在我市遍地开花，深受好评店面也有很多。今天，记者要为我市消费者介绍贵州的一种美食——花溪牛肉粉。

在天和路附近，有一家由贵州人开的“牛滋味”花溪牛肉粉店。老板罗先生表示，花溪牛肉粉发源于贵阳花溪地区，是一道贵州特色名小吃。花溪牛肉粉好吃的原因主要有二：首先，花溪牛肉粉独特的汤料由多种名贵中草药精心严格制作，其粉汤味道鲜美、肉香自然。其次，好的花溪牛肉粉在用料上选用了上等黄牛肉、精制米粉和多髓牛骨，保证了牛肉粉出锅时的上佳口感。

在制作过程中，厨师要先熬制牛肉汤底，熬成鲜浓原汤后再加入爽滑的蒸气米粉和醇香的牛肉，一碗热气腾腾、色香味俱全的牛肉粉就呈现了出来。消费者如果能吃辣，可以在加一些贵州特有的香炒辣椒面，再配上开胃的泡菜和酸菜来点缀。除了吃到口中粉的香味外，再喝上一口鲜味浓郁的牛肉原汤，实在是一种享受，很多消费者既把它当做早、午、晚的正餐吃，也把它当成休闲食品随时享用。

“花溪牛肉粉中含有蛋白质、脂肪、维生素B1、维生素B2、钙、磷、铁，又含人体必需的氨基酸等有益成分，属于温热性质的食品。”罗先生说，花溪牛肉粉有补气的作用，是气虚之人食养食疗的首选肉食，和黄芪药用功能类似。有中医说“黄牛肉补气，与绵黄芪同功，重在补脾胃，滋养脏腑。”

(焦燃)



你早，大同(6)

块垒 莜面与土豆融合出的美食



大同的初冬，早晨阳光明媚，凉风习习。明堂公园内，晨练的人们或跳舞，或打球，或跑步，尽情地享受着清新的空气、舒爽的环境。结束了晨练的人们，可以信步来到公园对面的街边小店，吃上一碗想念已久的块垒。

莜面、土豆，是饱含大同人乡愁的两种食材。大同人把这两种食材的烹饪技巧发挥到了极致，用莜面和土豆变幻出多种特色美食，块垒便是其中之一。一碗炒块垒，朴素且美味，是许多大同人吃早餐时的最爱。

块垒制作方法并不复杂，将土豆焖熟，用擦子擦成丝，拌入莜面，用手反复搓擦，形成均匀的颗粒状或小块

状。坊间有人称，正是因为这样大大小小的块状，所以才取名块垒。搓擦好的块垒上笼蒸熟，然后再入锅中炒制。炒时只需加入盐，略微翻炒一会儿后，将块垒拨向锅边，锅中间留一个小窝，倒入麻油，加入葱花。葱花爆出香味后，再大火快速翻炒，便可出锅。刚出锅的块垒，咸香松软，葱香味浓，美味至极。两种最普通食材的相遇，却成就了一道极佳美食。

街边小店门前，几张餐桌已经摆好。老板忙得不亦乐乎，无暇招呼客人。客人只需要冲着门里喊一句：一碗块垒！店里灶上的小炒锅就开始加热，老板飞快地翻炒着块垒，一分钟不到，一碗热气腾腾的块垒便可端到客人面前。

在炒块垒的间隙，客人或是拼一份由土豆丝、绿豆芽等组合的凉菜，或是来一碟免费的乱腌菜，再舀一碗免费的玉米面糊糊，便可落座开吃。“乱腌菜里加点辣椒油、香菜、醋，拌在块垒碗里，端起碗扒拉着吃，吃得噎住了，端起糊糊碗喝一口，往下顺顺”，一位大爷热情地向一对年轻人讲解块垒

正宗的吃法。两位年轻人听后像模像样地学了起来，直呼过瘾。(牛瑞芳)



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

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

瑞世佳典 | Anbaby 安恩贝

孕期餐免费体验

关爱孕妈妈 健康下一代