

# “胖来来” 小吃亦能成大器

本报记者 牛瑞芳



一座城，一条小巷，一个餐馆，都有“味道”的故事。大同，不仅有厚重的历史文化，巍峨的山寺古建，也有烟火繁华的市井及地道的“大同味道”。鲜香味美的兔头便是最独特的“味道”之一。在大同众多经营兔头的馆子中，“胖来来兔头”励精图治，脱颖而出，从游商小摊成为坐商名店，从风味小吃成为知名品牌；不仅是“非遗美食”，而且是外地游客来大同必吃的“打卡美食”。一路走来，伴随的是赵伟平的打拼人生。

一个温暖的冬日，记者来到位于钟楼南侧的店面“胖来来兔头”，见到了颇具传奇色彩的“胖来来”赵伟平。赵伟平身材魁梧，热情豪爽。赵伟平一边招呼记者落座，一边风风火火地拿出一大摞为“胖来来兔头”申报三晋老字号准备的翔实资料。采访中赵伟平告诉记者，他的曾祖赵康云、赵步云 20世纪 30

年代在北关大马路开了一家名为义和居的饭店，主要经营大同扣碗、扒肉条、丸子、肘子、兔肉、兔头等（兔头不是主菜）。抗日战争爆发后，赵家举家回村务农。1962年，赵步云之子赵文园，也就是赵伟平的祖父，重新赓续家传秘方，在自家院子里烹煮兔头，在南街日夜饭店门口、东街九龙壁附近叫卖。

20世纪 70 年代，大同养兔业开始兴起。当时年产冻兔肉 1800 多吨，产品畅销于德、英、美、法、意等国家。五香兔头是大同人将兔子综合利用的产物。兔肉出口，剩下的兔头弃之可惜，便低价出售给了大同市民。一些既有经济头脑又擅长烹饪的人，批量煮熟后以三五分钱一个的价钱售卖。一时间大同卖兔头多了起来，成了孩子们打牙祭、大人们喝小酒的首选美食。这时，赵伟平的父亲赵贵继续延用祖传的方

法烹制、售卖兔头。“我 14 岁就开始和母亲在九龙电影院附近卖兔头。一个小火炉，上面一口锅，锅里煮着香味扑鼻的兔头。边卖边吆喝：五香兔头卤煮的，老婆扇火我煮的……”赵伟平说，由于他们一直用老方煮兔头，味道好，很快便在市里小有名气。“我小名叫来来，长得胖，人们就把我家兔头称之为‘胖来来兔头’。”赵伟平风趣地说。

20世纪 90 年代，帅府街西北一侧，有多家主营兔头的店铺。赵伟平的店也在其中，但还没有名号。2001 年，“胖来来兔头”正式开张。20 多年来，“胖来来兔头”虽然创新地增加了许多新口味，香辣兔头、微辣兔头、五香兔头、香甜兔头、红焖兔头、酱爆兔头等 10 多种，但最初的烹煮一直严格遵守家传秘方，其他口味是在本味上进行的炒制。多年来，胖来来兔头店每天营业至凌晨 3 点。每天早上 7 点，赵伟平就忙着去冷库挑选兔头。精心挑选的兔头要经过 4 小时的浸泡。修剪后再浸泡 4 小时，反复清洗 5 遍后才开始烹煮。

采访中赵伟平对记者说，煮兔头不仅是个辛苦活儿，还是个细致活儿，每一步都不能马虎。先将老汤煮开，放入花椒、大料、山奈、千里香等 40 多种调料煮 20 分钟，再将调料用布包成包，这时才开始下兔头。在兔头生、熟的转换之间，拿捏好这个火候，倒入灵魂调料——红油。然后再煮 40 分钟。40 分钟后，才是兔头变为美食的关键一步——焖。经过 1 小时的焖，兔头才能达到“骨里香”的境界。

正是这样的一丝不苟，让赵伟平的胖来来兔头店生意火爆，远近闻名。店面不断升级、扩大，年接待量达 3 万人次，年营业额近 400 万元，成为大同最具特色的美食符号之一。

## 我家厨房



## 山西麻辣拌

最近山西麻辣拌突然火出了圈。缘起是浙江摆摊售卖的一个麻辣拌小吃摊，让在杭州的山西人感受到了家乡的味道，酸酸甜甜浓厚的风味也受到大量杭州本地人的喜爱，并火速登上了杭州同城榜首位。今天我们就来学一下如何做一份地道好吃的山西麻辣拌。

**食材：**鱼豆腐、蟹棒、木耳、豆芽、豆腐皮、金针菇、土豆片、西葫芦、宽粉、芋头粉、生菜、娃娃菜、海带丝、胡萝卜片、面藕、素丸子等，也可以根据个人口味选择加入麻花或其他食材。

**做法：**将所有食材洗净、切好（土豆片建议削薄一些，蟹棒和蟹排等食材可以根据个人喜好选择是否加入）；锅中烧水，将所有食材依次焯水煮熟，捞出过凉水备用；调制酱料，这是制作麻辣拌的关键。将准备好的芝麻酱，用温开水调成黏稠状。加入辣椒面、孜然粉、盐、味精、鸡粉、十三香、辣椒油、胡椒粉、生抽、老抽、蚝油、白糖和醋、蒜水、花生碎、麻油或香油等调料，搅拌均匀；将调好的酱料倒入煮好的食材中，充分搅拌均匀，确保每样食材都裹上酱料；最后根据个人口味调整酸甜度和辣度。这样，一道山西麻辣拌就大功告成了。

（孟维鹏）

## 第四届“工匠杯”黄花烹饪创新大赛圆满落幕

### 26家餐企72名选手获奖

月 9 日举行。此次大赛以“展工匠技能风采 促黄花产业发展”为主题，由市总工会、市农业农村局、市人社局、市商务局联合主办，市餐饮酒店业协会、市总工会工匠学院餐饮分院承办，市黄花产业发展服务中心、市老区建设促进会、云州区黄花产业发展服务中心协办。我市四区六县的 26 家餐饮企业、78 名参赛选手同台竞技，共有 500 道以鲜黄花为主要食材的特色菜品，围绕以大同黄花为主、

辅料的烹饪创新展开激烈角逐，从中餐烹饪的凉菜、热菜、主食、特色小吃、食材雕刻工艺、宴席等方面进行比拼。比赛由专业大师组成的评委开展评选，从不同角度对参赛企业进行综合打分。此次大赛充分展示了我市餐饮职工的技能水平和创新能力，不仅是对职工技能水平的一次大检阅，而且成为推动我市黄花菜产业持续发展强有力的动力手段。



本报讯（记者 牛瑞芳）12月5日，大同宾馆贵宾楼大同厅内气氛热烈，掌声雷动。大同市第四届“工匠杯”职工职业技能大赛暨第四届大同黄花烹饪创新大赛表彰大会在这里举行，26家优秀餐

饮企业及表现突出的 72 名选手被授予了荣誉证书和奖牌。其中花园大酒店的金针黄花、山脚风情宴、凯鸽餐饮的忘忧尊享宴等荣获团宴特金奖；金汤煲黄花菜、风生水起捞鱼片等 16 道菜品分别获热菜、凉菜特金奖；金鱼戏黄花等获主食特金奖。

第四届“工匠杯”职工职业技能大赛暨第四届大同黄花烹饪创新大赛于 10

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

