

■ “关注大同餐饮”系列报道之三

# 油炸糕，大同人难以割舍的念想



大同是继扬州、西安、长沙之后第四个获“国际美食之都”殊荣的城市，这座口口相传、有口皆碑的美食之城，2023年拥有了“国际”头衔的认证。其中，油炸糕是大同人喜爱的传统主食，由于“糕”与“高”谐音，所以逢年过节或是生日寿辰时，家家户户必定炸油糕，寓意“步步高升”。

在不经意的流年里，大同人对油炸糕的喜爱是刻在骨子里的那种情怀，尤以老年人最有话语权。“家里有人过生日，蛋糕是孩子们的最爱，但在我们看来，油炸糕才是生日的专属，其蕴含的美好寓意只有上了年纪的老大同人才能领会的到。”家住平城区柳港园小区的七旬老人张淑琴说。

张淑琴说，大同油炸糕讲究食材的选用，好不好吃，主要取决于糕面和胡麻油的

品质以及馅料的比例等。通常情况下，油炸糕以豆馅、菜馅为主。其中，菜馅通常用木耳、鸡蛋、胡萝卜做成，先将木耳泡发、焯水，胡萝卜切丝焯水，鸡蛋炒熟，再将木耳、胡萝卜丝、鸡蛋剁碎，加入葱末、盐、香油、鸡粉、花椒粉、八角粉、生抽调味。然后，将搅好的黄糕分成若干小团，揉圆、压扁，再揪成有坑的圆面片，放上准备好的菜馅，两边对折捏紧即可。最后，锅内放油加热，顺着锅边把包好的糕放入，轻轻翻动，炸至表面金黄有均匀的小泡即可。

据民间传说，大同的油炸糕源于汉朝，是为祭祀日月而准备，所以人们常把豆馅糕捏成圆形，菜馅糕捏成月牙形。大同油炸糕有黄、软、筋、香四大特点，如今，大街小巷的饭店、粗粮馆，大同油炸糕已成为市

民游客必点的一道主食。

平城区友谊街与同谢路交叉口有一家名为“建强糕馆”的特色饭店，油炸糕皮脆里嫩、绵软可口，在“饭圈”内有口皆碑，吸引了不少市民和游客慕名品食。“每到周末午餐时段根本忙不过来，专程驱车来就餐的人特别多，这两年才真正领略并感受到地方特色餐饮的魅力。”饭店负责人夏以强说，这家小店隐于烟火气息浓厚的智家堡村巷，装修风格以怀旧、简约为主，让消费者享受特色美食的同时唤起老大同的记忆。

大同的油炸糕种类挺多，有一种特色类的是髓油糕。说起髓油糕，就不能不提新马泰饭庄，在第七批大同市非物质文化遗产代表性项目中，新马泰髓油炸糕制作技艺名列其中。

## 北京千人研学旅行团在同开启研学之旅

本报讯（记者 王春艳）4月9日，北京千人研学旅行团在同开启研学之旅。该研学旅行团由北京市和平街第一中学和平街初中校区、奥运村校区、朝来校区师生1000多人组成，走进云冈石窟、晋华宫国家矿山公园等地，感悟大同文化，了解大同历史，开启体验感满满的研学之旅。

当天上午，热烈的欢迎仪式后，研学

旅行团分批次通过不同线路开展研学。北京市和平街第一中学朝来校区师生上午在云冈石窟了解了石窟的开凿历史、服饰文化、建筑艺术、造像风格，从恢弘气象中感受多元文化的交流与融合；中午品尝了刀削面、烧麦等大同特色美食；下午走进晋华宫国家矿山公园，通过参观大同煤炭博物馆和井下探秘游，了解煤炭历史，感受工业气息。

“在这次云冈石窟的研学中，我感受到扑面而来的历史感，云冈石窟就像一把钥匙、一个起点，打开了我对山西古代文化旅游的大门，不仅了解了石窟的开凿历史和造像艺术，而且从石窟所展现的服饰文化、建筑风格中收获了很多知识，很期待接下来的研学之旅。”北京市和平街第一中学朝来校区初二年级学生王欣依说。

## “风婆婆”发癫，还可能“走极端”

我市局地阵风近日可达10至11级或以上

本报讯（记者 高燕）连日来，我市天气短暂回暖，风也“消停”了，但“春姑娘”比较任性，此时看起来晴朗无风，有可能说变就变。记者昨日从市气象台了解到，11日至14日我市大风劲吹，“风婆婆”发癫，并存在极端性。市民应尽量减少外出或停止户外活动，外出时远离树木、广告牌、临时搭建物，谨防高空坠物。

此次大风天气从11日中午开始，将持续至14日，全市有4至7级短时8至10级

西北风。其中，11日夜间至13日白天的大风具有极端性，局地阵风可达10至11级或以上，并伴有扬沙或浮尘。

平城区11日晴转多云，有5至6级短时7至9级或以上西北风，气温3℃至18℃；12日多云间晴，有5至7级短时8至10级或以上西北风，气温-6℃至4℃；13日晴间多云，有5至6级短时7至9级或以上西北风，气温-6℃至9℃；14日晴间多云，有4至5级短时6至7级或以上西北风，气

温-1℃至19℃。

市气象台提醒：大风天气会使森林火灾气象等级再次明显升高，防火形势严峻，相关部门提前做好防范应对工作；设施农户应检查棚膜是否破损、棚架是否坚固，发现问题及时采取措施；户外工作人员应停止高处作业、塔吊作业、露天装卸作业等；驾驶员要减速慢行、保持车距，驶至桥梁、高速公路、山谷、隧道入口等特殊路段时，要格外警惕横风干扰。

## 危险品车伪装上高速 交警紧急拦截化风险

本报讯（记者 辛雅君）4月7日下午，山西高速交警二支队四大队在荣乌高速晋冀驿马岭检查站查获一起危险品运输车违规伪装案件，及时化解了重大交通安全风险。

当日16时许，民警在执行检查任务时，一辆半挂车司机神色慌张，引起了他们的注意。该车货厢包裹严实，经检查，车内满载约33吨高纯度硝酸铵。

硝酸铵属一类危险化学品，遇撞击、受热易爆炸，运输时需严格规范操作。但这辆车不仅没有任何危险品标志标识，司机沈某还企图用篷布遮挡蒙混过关。

进一步调查发现，车辆本身具备危险品运输资质，只是沈某为逃避检查私自拆除了危险品标志。

面对这一严重违规行为，民警对沈某

进行了严肃的批评教育，并要求马上恢复悬挂危险品标志。同时，依据相关法规，对其运载危险物品未悬挂警示标志的行为，罚款200元并记6分；对其擅自改变机动车外形和登记参数的行为，罚款200元。此外，沈某的其他治安违法问题移交灵丘县公安局治安大队深入调查，其所属公司和运管部门也收到了抄告信息，将接受后续处理。

髓油糕的馅，是由牛骨髓配以葡萄干、核桃仁、红果脯、去皮白芝麻、白糖、红糖制作而成。髓油糕的形状与其它油炸糕不同，一般为三棱体。髓油糕炸制时技法要求颇高，油温、时间的把握都要恰到好处。

“刚出锅的髓油糕外皮酥脆、清甜软糯，一口下去，各种馅料涌入口中，口感异常丰富，让人吃得停不下来。”消费者马波如此描述。

“吃糕是大同人的习俗，也是很多土生土长大同人的一份记忆，充满浓浓的生活气息和思乡情结。”市民师国栋说，在许多大同人心中，油炸糕是一种难以割舍的念想，无论走到哪儿都会念念不忘。

记者了解到，根据《大同市建设“国际美食之都”三年行动计划（2024—2026）》，我市将全方位提升特色餐饮和美食品牌形象，形成本土美食与外来美食荟萃、传统业态与创新场景协同的多元餐饮格局，使“国际美食之都”的知名度、美誉度显著提升。

本报记者 孙露

### 资讯快递

## 全市老年妇女 门球赛开杆

本报讯（记者 陈杰）为满足老年人体育健身需求，推动全民健身运动蓬勃发展，4月10日，2025年大同市老年妇女门球比赛在市全民健身中心开杆，全市22支代表队的300多名老年人竞技比拼，展现了老年体育爱好者的活力与风采。

比赛由市老体协主办，为期3天，旨在为全市老年妇女门球爱好者提供展示技艺的平台，同时营造浓厚的体育健身氛围。比赛吸引了全市各行各业的老年妇女，包括离退休干部、教师、医生、退役军人等。参赛者中年龄最大的73岁、最小的50岁，不少人曾在各类门球赛中取得佳绩，有丰富的门球竞赛经验。此外，赛事还特邀部分男性选手同场交流。

现场，老年选手们精神矍铄，从弯腰瞄准到挥杆击球一气呵成，精准的战术配合与沉稳的临场发挥，赢得观众阵阵喝彩与加油声。

## “大同好粮”走进 魏都新城社区

本报讯（记者 孙向阳）4月10日，“大同好粮”展销品鉴活动走进魏都新城社区，受到居民热烈欢迎。

近年来，通过持续发力、强化打造，“大同好粮”品牌叫响全国，被评为第十八届中国国际农产品交易会“最具影响力农产品品牌”，荣获第十届上海国际现代农业品牌产品展览会“影响力品牌奖”，带动了大同特色农产品“走出去”，丰富了市民供应，增加了农民收入。

本次活动由市品牌农业与科技信息发展中心主办，大同好粮协会、开源街道、我来家庭服务有限责任公司承办，旨在让居民更直观地了解到本地特色农产品，感受“大同好粮”的魅力，同时助力本地农业企业拓展市场，提升“大同好粮”的品牌知名度。

活动现场，各县区特色农产品如黄米凉糕、胡麻油、手工醋、黄花菜、黄花酱、冻干食品、糯玉米、杏脯、杏干、小米、瓜子、苦荞茶等琳琅满目，居民纷纷了解、品尝、购买。