

“五一”假期品吃不扎堆儿

去古城外轻松享美食

南城



饭店林立 美食荟萃

大同以御河分界分为“双城”，城南可以算是大同的老城区，有很多老字号的饭店。其中，仅迎宾街上就有大同宾馆、大同假日酒店、魏都国际酒店、云冈美高大酒店、弘雅饭店、凯鸽火锅、北魏家宴、新世纪烤鸭等多家餐饮名店。

大同宾馆作为大同的老字号的酒店，饭菜的品质自然不错，本地菜品也很正宗。弘雅饭店涵盖的菜品比较多，广式早茶、西餐、火锅都很棒，而火锅厅的香辣嘎鱼锅堪称一绝。凯鸽的中餐和火锅是大同老百姓平日宴请人的首选，不仅菜品口味正宗，价格也实惠。

古城内的凤临阁总是排不上队，可以选择位于御河西路的凤临阁·味庄，虽然不如老店的环境古香古色，但同样是花费巨资打造的饭店，环境也是一流的。百花烧麦和凤趴窝在这里也可以吃到，一楼的喜晋道是大同刀削面的“天花板”。

南环路上明堂公园周边也是大同美食的集中区域，各式火锅、海鲜、川渝风味小馆应有尽有，棠小馆、禧舍、得月楼老马家面馆、新疆阿布都美食等。商铺的二楼还有很多特色小酒馆，结束一天的行程，可以放松一下。南环路中段美好新里程小区的周边也是一个特色美食区，古城内的几家热门餐厅在这里都有分店，比如鼓楼东街老火锅、紫泥369粗粮季这边都能吃到，而且基本不用排队。

御东

美食多样 各具特色

御东作为大同发展最好的区域，美食自然少不了。万达广场4楼的美食就有很多，比较知名的本地餐厅就有龙聚祥烧麦馆和齐家疙瘩汤等，都是传统的大同味道。其他全国连锁的美食店铺也都有，推荐九龙冰室、白石深夜食堂、虎丫炒鸡、千代家猪蹄等，味道都不会踩雷。

除了万达，绿地缤纷汇也是一处美食集中地，美食种类也很丰富，有日料、西餐、火锅、烤肉等，而且很多店子都特别适合拍照打卡，比如有个小岛、云上潮葡

萄酒音乐西餐厅等。如果选择困难的话，自助餐或许是个不错的选择。御东有两家高档酒店的自助餐味道不错，欣宇皇冠的自助餐性价比，种类也很丰富，云冈大酒店的自助餐属于高端，是大同自助餐“天花板”。

想要感受各种小吃的，大同大学附近的玖街时光小吃街刚好在这个季节是最热闹的时候，各式各样的小吃琳琅满目，一次根本吃不完。去方特游玩的小伙伴，附近好几家的铁锅炖味道都很赞，值得推荐。

近几年大同的旅游热度不断攀升，节假日来同旅游的人络绎不绝，古城成了最火热的景点之一。古城内许多的饭店更是一座难求，有的甚至一直能排到晚上九、十点。大同作为“美食之都”，好吃的餐厅不止古城内，古城外围的美食不仅种类多样，适合家人、好友相聚的饭店更是数不胜数。“五一”假期来临，本期为大家推荐一些大同古城外人气口碑较高的特色餐饮店，让本地和前来旅游的人们在享受美食的同时能减少排队的烦恼，轻松品吃不扎堆儿。

(孟维鹏/文)

北城



特色餐饮 别有风味

火车站是一个城市的门脸，附近的美食也很有当地特色。位于北城的大同站，一出站就能看到大同老字号的红旗大饭店和同和大饭店。

红旗大饭店和同和大饭店都是开业近40年的老店，有正宗的大同本地菜系，如传统地方菜“四小碗”，同和的香辣蟹、三丁包子、武二郎炊饼等都是点菜率极高的菜品和主食。

除了这两家大饭店，北城还有许多特色餐饮小店，比如桥西饺子馆，价格便宜，饭菜可口，是城北综合口碑最高的宝藏小店。同样知名的还有大北街老五豆腐粉总店，也是大同人打卡的小店之一。在他家对面还有一家小馆子——桃园饭店，虽然装修很一般，但味道却很正宗，也是一家口碑老店。附近的香钵钵湘菜，很有烟火气的小店，湘菜很是地道。喜欢吃羊肉的可以打卡位于魏都大道的福来山庄羊蝎子，20年的老店，品质有保障，是大同最好的羊蝎子火锅之一。

西城

地方美食 味道正宗



西城的云冈区，知名的餐饮店也很多，第一站可以选择吾悦广场，里面的品牌小店有很多，一站式吃喝玩乐都有。对于资深吃货来说，推荐棚户区区的梁记小馆，本地菜，味道不错。小馆所在的整条街美食非常的多，各种风味都有，是棚户区最热闹的区域。

矿务局有一家海鲜小馆——小马海鲜，食材新鲜味道好，价格公道。海鲜的做法很多，其他品类的小吃也很有特色。羊杂作为大同人的心头好，早餐一碗粉羊

杂一定少不了。西城的伟伟羊杂就是大同羊杂的代表之一，红油羊杂味道正宗，也没有很重的羊膻味，每天一大早就有很多人在这里吃早餐。附近的小眼熏肉套饼，肉炖的特别软烂入味，再配上他家的开锅豆腐，山西人碳水的一天就这么开始了。

矿务局还有一家名为小洞天的川菜馆，地道的川菜，每道菜都很下饭，当地的美食博主很多都过来打卡。还有哈记清真店，主要卖烧烤，却以包子让其出圈，肉料充足、肉汁充盈。

保障游客体验 彰显城市风貌

大同市餐饮酒店业协会发布假期经营倡议书

本报讯（记者 牛瑞芳）餐饮住宿行业作为展示大同城市形象的重要窗口，规范经营至关重要。为给广大游客提供优质、安全、放心的消费环境，彰显古都大同热情好客的城市风貌，“五一”

假期前夕，大同市餐饮酒店业协会从诚信经营、服务提质、安全管理等多维度向全市餐饮酒店企业发布行业规范倡议，为即将到来的旅游高峰保驾护航。

在倡议书中，协会重点强调“依法依规，诚信经营”原则，要求全市餐饮住宿单位严格遵守《价格法》《消费者权益保护法》等法规，明码标价，杜绝价格欺诈，不得借节假日哄抬物价。在全市餐饮酒店业中开展“提升品质，优质服务”行动，强化员工培训、优化服务流程、及

时回应消费诉求等，以热情周到的服务展现城市形象。

针对旅游安全问题，协会倡议经营企业牢固树立安全意识，严格落实安全生产主体责任，完善各工种、岗位的安全技术操作规程；制定完善应急预案，加强应急演练，提高应对突发事件的能力。与此同时，协会还倡议将绿色理念贯穿服务全过程。服务人员要向游客建议使用环保用品，减少一次性用品使用；主动引导消费者适量点餐、剩餐打

包，杜绝餐饮浪费行为。

除此之外，协会还倡议经营企业自觉接受政府部门监管、媒体监督和社会公众监督，建立健全投诉处理机制，畅通投诉渠道。对消费者的投诉和建议，要及时受理、快速处理、积极反馈。

“我们既要让游客感受到宾至如归的服务温度，更要守住安全与诚信的底线。”市餐饮酒店业协会书记贺军说。