

## 壶光小馆

## 明月轩

## 铜锅沸腾烟火气 匠心守住旧时光

本报记者 牛瑞芳



位于平城桥下、毗邻国宾大酒店的明月轩传统老火锅已有23年的历史。它虽然没有华丽的外表,但从不缺顾客,常常座无虚席,翻台、排队等位已成常态。当记者数次体验并深入探访才得知——真正的品质,从来不需要喧哗取宠,只需守住对美味的虔诚,让岁月诠释“大道至简”的美食真谛。

老大同传统铜锅涮肉是明月轩的招牌。“铜锅涮肉看似简单,实则并非如此。挑选羊肉、牛肉的学问大着呢,肋排肉纤维纹理呈柳叶状,后腿肉要逆着纹路切等等。”老板马先生说,他开店20多年,从未停止过学习如何辨别肉品。“1斤差五六块钱的两种羊肉,普通消费者根本吃不出来其中差别,开饭店做的是一份良心事业,马虎不得”,马先生由衷地说。

一锅清水验真章。明月轩的铜锅涮肉一直遵循着老大同传统,铜锅、清汤、麻酱是三大灵魂。铜火锅是由“国家级非遗制作技艺”的天艺昌出品;铜锅在店外注入矿泉水,加上足量的木炭,锅开进店上桌,铜锅里只浮着姜片、葱、红枣等。透过袅袅的白气,夹一片红白相间的羊肉在清汤中三起三落,轻涮十几秒,蘸上店家现磨的麻酱和现炸的辣椒油,醇厚的肉香与

浓香的调料在舌尖交融,让人备感满足。轻轻挑起一片上好的牛眼肉,竟比成年人手掌还大,放入铜火锅中,手持长筷轻拨肉片,肉片在清汤中翻卷出白色的涟漪,稍稍十数秒,捞起,蘸一层麻酱送入口中,肉质嫩滑,鲜而有魂,美味至极。

作为老大同传统火锅店,明月轩的什锦火锅同样令人惊艳——三荤八素,滋味十足。三荤有红烧牛肉、牛肉丸子、牛肚条;八素有葫芦条、干豆角、炸豆腐、炸土豆、干黄花、香菇、白菜、贡菜。为了保证口感,什锦火锅里的白菜是焯过水的;为了保证品质,豆腐选用的是我市坊间有名的“24校豆腐”。除此之外,这里的什锦火锅还给人一种很“扎实”的感觉。一个小份的什锦



锅,红烧牛肉要加6两(熟肉分量),大个头的牛肉丸子有10多个,满满当当一大锅。老大同什锦火锅以色香味俱全而著称,明月轩的什锦火锅也不例外,各种食材不仅码放整齐,而且色彩搭配亮丽。热气腾腾的什锦火锅上了桌,香气浓郁,让人迫不及待尝一口,牛肉软烂,瘦而不柴;丸子松嫩,肚条弹牙,嚼劲十足;汤底浓而不腻,鲜咸适中……

来明月轩还有一道必须要吃的美食,那就是该店独有的红糖饼。红糖饼外表平平无奇,可味道令人叫绝。红糖饼看上去像一个普通的白皮饼,拿在手上轻飘飘的,原来空心是其美味的秘籍。掰开饼,红糖均匀地挂贴在饼壁上,咬一口,脆而清甜,十分可口。

铜锅煮沸古今事,一箸尝尽烟火情。明月轩烹制的不仅是美食,更是一座城市的历史与温度。

## 大同刀削面亮相奇台农场受欢迎

在5月19日开幕的新疆奇台农场“粮仓奇宴·悦享时光”乡味美食文化汇活动上,来自大同的一个刀削面技师团队成为全场焦点。以国家级非遗技艺“大同刀削面”为核心的特色展位,不仅为新疆食客带来地道的山西面食文化,更与当地美食展开了一场跨越千里的味觉对话。

为了促进两地文化交流,将“文旅援疆”落到实处,大同市总工会会同市餐饮酒店业协会率领3名大同刀削面师傅参加新疆奇台农场“粮仓奇宴·悦享时光”乡味美食文化汇活动。在活动主展区,来自我市“东方削面”的3位师傅现场展示传统削面技法。只见削面师傅手持特制弧形刀片,面团在手中旋转翻飞,雪白的面条如柳叶纷飞落入锅中,“每分钟可削出200刀,面条厚度仅0.5毫米”,现场工作人员的解说引得围观群众发出阵阵惊叹。在活动现场开设的面食文化体验区,3位技师手把手教授刀削面制作。“刀的角度要控制在15度,削面时手腕要像甩水珠

一样有力……”闫志利边讲解边示范,现场观众都跃跃欲试,体验了一把制作刀削面的快乐。在大同刀削面展位前,前来品尝刀削面的人排起长长的队伍,“太香了,大同刀削面果然名不虚传,面又筋又滑,浇头很有特色”,人们纷纷称赞道。

据悉,新疆奇台农场已与我市达成长期合作意向,计划开发“面食文化研学游”项目。(牛瑞芳)



## 我家厨房

## 姜辣鸡爪

在街头巷尾的烟火气里,一盘色泽红亮、香气四溢的姜辣鸡爪总能瞬间勾起食欲。这道融合辛辣与醇香的美食,以独特的风味征服无数食客。

## 食 材

鸡爪、姜、小米辣、干辣椒;

## 做 法

选择肉质饱满、表皮完整的新鲜鸡爪,洗净后,剪去指甲,对半切开;

老姜选用辛辣味浓郁的黄生姜,切成厚姜片;

将处理好的鸡爪冷水下锅,加入姜片、料酒,大火煮沸后撇去浮沫,继续煮3~5分钟。捞出用清水冲洗干净,沥干水分,能有效去除鸡爪的腥味;

锅中倒入适量食用油,油热后放入姜片煸炒至微微焦黄,接着加入蒜瓣、干辣椒、小米辣炒出辣味,再放入桂皮、八角、香叶等香料翻炒均匀。放入鸡爪翻

炒至表面微微变色,倒入生抽、老抽调味上色,加入没过鸡爪的清水,放入冰糖,大火煮开后转小火慢炖;

炖煮20~30分钟,期间适时搅拌,让鸡爪充分吸收汤汁。当鸡爪变得软糯,汤汁浓稠时,根据个人口味适当收汁,便可出锅。

(孟维鹏)



2025《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

ZJLD 李渡

1308申遗献礼  
液体古董 喝一瓶少一瓶

0352 55555 35  
国宝李渡文化体验馆  
朔州西关水泉湾龙园(御河西路与平泉街路口)

瑞世佳典 孕产酒店 | Andbaby 安福贝

孕期餐免费体验  
关爱孕妈妈 健康下一代

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