



## 九龙馅饼坊

## 匠心与烟火的动人叙事

本报记者 牛瑞芳



九龙馅饼坊，在大同算得上是有历史、有故事的饭店。它虽没有华丽的外表，却以朴实的烟火气承载了几代人的味觉记忆。

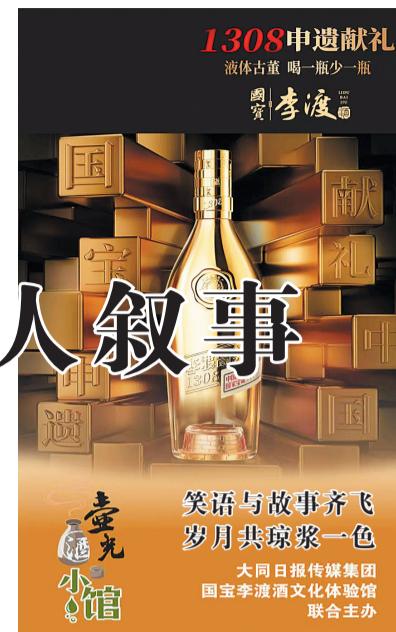
现位于御河北路御馨花城西北角的九龙馅饼坊，门脸很是低调，淹没在一众商铺之中。进得店来，干净整洁。店面虽不大，明档厨房却宽敞明亮。老板薛继东性情爽利，快人快语。从他的讲述中记者了解到，九龙馅饼坊的前身是20世纪80年代较为有名的九龙饭店，因地处九龙壁旁边而得名。是我市四大国营饭店之一，后因种种原因倒闭关张。1991年，身为饭店管理人员的薛继东和原来店里的两名厨师将饭店重新开了起来，取名为“九龙面食”。当年店里的馅饼因皮薄馅大、皮软馅香而备受食客喜欢。店名里“面食”二字常常误导顾客进店要吃面条，于是在1999年改名为九龙馅饼坊。后因城市改造，迁至现在的铁牛里。“店虽不大，但曾创下一天卖1200多张馅饼的纪录”薛继东自豪地说。

店里吧台的上方，张贴着馅饼的品种及价格，除传统的牛肉大葱馅饼、羊

肉胡萝卜馅饼、猪肉大葱馅饼外，还有猪肉韭菜馅饼、酸菜土豆泥馅饼、白萝卜馅饼和素馅饼。烙馅饼是“三人组合”进行的流水线作业，拌馅、包馅饼、烙馅饼各司其职。他们每天早上九点到店，先和面、醒面，然后制作馅料，中午时分，开始“作业”。问起馅饼受欢迎的缘由，薛继东说，首先是肉质好，每天他都要亲自采买所需肉料，而且要亲眼看着卖家将他选的肉加工成肉馅；其次是皮薄馅大，馅饼里的馅是一张厚厚的肉饼；第三是现烙现卖。最具特色的要数酸菜土豆泥馅饼，土豆蒸熟压成泥，再与肉丁、酸菜一同翻炒，炒好晾凉才能做馅。酸菜土豆泥馅饼外皮酥软、馅料软糯，别有风味。



九龙馅饼坊的老大同糖火烧堪称一绝，光是馅料就由10多种食材组合而成，核桃仁、花生碎、熟芝麻、杏脯、麦芽糖等。烙糖火烧是个功夫活儿，小火慢烙40分钟才能熟，在这个过程中要不停翻动火燎。刚出锅的糖火烧外皮金黄，香气浓郁。咬一口，外皮酥得直掉渣，细品，香甜醇厚，甜而不腻，每一口都是酥酥软软的感觉。



九龙馅饼坊不仅馅饼好，菜品也十分了得。采凉山羊肉，选用新荣区道士窑羊肉，用最简单的烹饪方法，只加盐、花椒、大葱等调味料，制作出最地道的“大同味道”。蒜香手抓排，精选优质猪精排，浸泡、焯水去腥，然后用秘制酱料煮熟。煮熟后的猪排入油锅炸至金黄捞出，再加入蒜末、辣椒爆炒便可出锅。这道菜肉质软烂、咸香微辣、蒜香浓郁，是一道佐酒佳肴。

避风塘脆皮虾是九龙馅饼坊的厨师外出学习了近一年的菜品。鲜虾是这道菜的灵魂。去头、开背、挑出虾线，再以料酒、姜片、少许盐腌制片刻，裹上特制面浆。炸得酥脆的鲜虾、焦香诱人的面包糠、金黄的蒜末，然后再将三者一同翻炒，蒜香、焦香，与虾肉的鲜甜相互交融，奏响了味觉三重奏。

若想触摸大同最鲜活的烟火气，不妨到九龙馅饼坊，让味蕾与历史来一场温暖邂逅。



## 自制夏日神仙水

## 快乐冰红茶

炎炎夏日，来一杯沁人心脾的冰红茶，无疑是最惬意的消暑方式。相比于市售饮品，自制冰红茶不仅能精准把控甜度和风味，还能在制作过程中感受手作的乐趣。从挑选食材到最后品尝，每一个步骤都藏着打造完美冰红茶的小秘密。

## 材料

红茶、肉桂、甘草、白砂糖、老冰糖、蜂蜜

## 制作方法

冰红茶的原料选择，直接决定了成品的口感。茶叶首推红茶，如祁门红茶、正山小种或锡兰红茶都是不错的选择。祁门红茶香气高扬，带有独特的“祁门香”，能为冰红茶增添优雅气息；正山小种的松烟香别具一格，让冰红茶更具层次；锡兰红茶滋味醇厚，是经典的冰红茶基底茶。

首先将备好的红茶、肉桂、甘草和白砂糖一起炒茶，待白砂糖化开，茶香扑鼻而来时，加入矿泉水继续煮沸。

将柠檬切片，泡入煮好的红茶内，柠檬是冰红茶的灵魂伴侣，新鲜柠檬不仅能带来清新酸爽的风味，还能提亮整体口感，让冰红茶更加清爽宜人。

将老冰糖和蜂蜜放入茶汤，冰糖清甜润肺，蜂蜜则增添天然花香与醇厚口感。煮好的红茶滤清茶汤，放入冰箱冷藏，好喝的冰红茶就做好了。

一杯亲手制作的冰红茶，是对生活的热爱与用心。午后闲暇时光，坐在窗边，吹着微风，手握一杯冰凉的自制冰红茶，看阳光透过玻璃洒在桌面上，轻轻抿一口，暑热瞬间消散，满心都是清凉与满足。 （小孟）

## 推荐

## 独具烟火气的美味——小铝盆烤肉·面片



在长春的大街小巷，隐匿着一道极具特色的美食——小铝盆烤肉，它以独特的烹饪方式和浓郁的风味，成为当地人和游客都为之倾心的舌尖享受。现在，在大同也能吃上长春的美食了。

小铝盆烤肉，关键就在小铝盆。过去，物质条件不像如今这般丰富，小铝盆在家庭中十分常见，用它来烤肉，简单又美味。

小铝盆烤肉在食材选择上十分讲究，注重食材的新鲜度和品质。牛肉大多选用当地优质的黄牛或水牛，肉质鲜嫩多汁。店家

会根据不同部位的特点，将肉精心切割成合适的大小和厚度，像牛肋条，肥瘦相间，烤后油脂四溢，香气扑鼻；外脊筋则是一层肉一层筋，嚼劲十足，口感丰富。小铝盆烤肉的肉通常不进行过度腌制，仅用简单的调料，如盐、孜然、辣椒面等，最大程度保留肉的原汁原味。除了牛肉，店里还会提供各种新鲜的蔬菜作为配菜，如洋葱、生菜、酸菜等，既能解腻，又能增添不同的口感层次。洋葱在铝盆中与肉一同烤制，释放出甜香，与肉香相互交融；生菜则可用来包裹烤好的肉，清

爽可口；酸菜更是为烤肉增添了独特的风味，让人食欲大增。当肉烤至恰到好处，蘸上自己喜欢的蘸料，放入口中，鲜嫩的肉搭配香辣的干料、醇厚的麻酱或者酸甜的辣椒酱，每一口都是满满的享受。

重点来了，那就是用烤肉原汤煮出的美味面片。吃得差不多时，锅中加入开水，下入手工揪好的面片。当面片吸收了肉和蔬菜的汤汁精华，变得筋道又美味，一碗下肚，幸福感爆棚。

（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

