

“逛吃”古城：舌尖上的慢旅行



夹一筷大同刀削面，爽滑筋道、咸鲜满口；舀一勺沙棘冰激凌，酸甜适口、惊艳味觉；啃一口茶熏鸡腿，焦脆鲜香、茶韵悠长……这里是古都大同，一座让视觉、味觉都得到满足的千年古城。

踏入大同古城，古老城墙与现代霓虹交相辉映，千年古刹的钟声与文创市集的喧闹此起彼伏。从鼓楼东西街到东南邑历史文化街区，小吃档口前品尝美食的游客络绎不绝，大家手持热气腾腾的小吃边逛边尝边感受。在这里，每一块砖石都藏着故事，每一口美食都带着烟火，历史厚重与市井温情在漫步中悄然交融。

漫步鼓楼东街，茶熏鸡腿的香气从播放着木兰曲的摊位弥漫开来，焦脆鲜香的鸡腿经茶叶和数十种香料熏制，味道醇厚、香辣鲜爽，肉质紧实多汁，门前等待尝鲜的队伍印证着传统工艺的新生魅力。

街巷中，个别摊位提供便携式的小碗刀削面，可以满足游客每样都想尝尝的需求。削面师傅快手翻飞，乳白色的面汤上下翻滚，削面如银鱼滑落锅中，不多时便可捞出，搭配香气扑鼻的肉沫浇头，再倒上一点山西本地的老陈醋，爽滑鲜香，游客在品尝美食的同时还能继续在古城中游览，体会别样风情。

行至鼓楼西街，木兰沙棘冰激凌是热门的美食，酸甜清冽的冰沙裹挟着



游客边品尝美食边游览大同古城

沙棘果的香气，即便天气逐渐转凉，游客们的购买热情也不减半分。合笙财的沙棘冰面包也是一道爆款美食，其外皮松软，轻咬一口，内里饱满的沙棘奶油裹着果肉颗粒瞬间涌出，沙棘果香与冰凉奶油完美融合，带来清爽又丰富的口感。北京游客王女士说：“沙棘冰面包太好吃了，这次买了好多，准备带回去分享给家人朋友们，让大家一起感受大同美食的魅力。”

文/图 本报全媒体记者 郭凡



扫码看视频

老兵志愿者情暖养老院

本报讯（记者 杨昱郁）10月29日，市退役军人志愿者协会老兵公益志愿服务队20余名志愿者，走进嘉恩养老综合服务中心（鸿浩分院），为老人们包饺子、唱红歌、理头发，送上节日祝福。

9时许，志愿者来到该养老服务中心，有人围在桌前和面、调馅、擀皮、包饺子，有人搬来椅子、拿出工具，为老人们修剪头发。随后，志愿者与老人们围坐在一起，唱起《没有共产党就没有新中国》等经典歌曲。“这些志愿者给我们包饺子、唱歌，还帮我剪了头发，就像亲人一样！”78岁的张奶奶摸着刚剪的头发，笑得合不拢嘴。



29日，市连环画收藏促进会来到尚雅小区，向“老雷锋”彭玉莲（左三）送上节日的关怀。本报记者 于宏 摄



2026年大同日报小记者招募



今日小记者 明日栋梁材

这里，可以展示大家的自我风采
这里，可以激发大家的学习乐趣
这里，可以培养大家的写作能力
这里，可以拓宽大家的社会视野
这里，就是大同日报小记者

小记者报名: 308元(含小记者装备、证件)

大同日报小记者享有的多项权利：

- 2026年全年的《大同晚报》；
- 全年丰富多彩的多项活动供小记者选择；
- 优先在《大同晚报·小记者周刊》上发表作品。



大同日报 大同晚报 征订友好合作单位

感谢新老读者的厚爱

市内征订: 2503915、13223523055
云冈区发行部: 13383523964 (晋能控股、云冈区、恒安新区)

欢迎热心公益事业的单位/个人参与订党报送温暖活动

云冈建国宾馆
总机: 0352-5066666 订餐热线: 0352-5066888