

# 大同美食燃爆泉州丝路国际美食周

本报记者 牛瑞芳



当塞上古都的醇厚风味邂逅“海丝名城”的烟火气息，一场跨越千里的味觉对话在泉州热烈上演。11月27日至30日，“中华美食荟·2025中国(泉州)丝路国际美食周暨第二届中国(泉州)丝路小吃节”在泉州古城隆重举行，大同的烧麦、羊杂、黄米凉糕、羊肉等特色美食惊艳亮相并成为全场焦点，销售火爆，吸引无数游客驻足打卡，尽显“晋味”魅力。

2025年10月31日，联合国教科文组织正式宣布中国福建省泉州市成为全球第56个世界美食之都，也是中国第七个获此称号的城市。作为泉州新晋“世界美食之都”后的首场大型美食盛会，此次活动由中国烹饪协会、泉州文旅集团主办，汇聚全国243家美食商户、800多种美味。作为宋元时期“东方第一大港”、海上丝绸之路起点，泉州的饮食文化早已深深镌刻着“涨海声中万国

商”的历史印记。从承载古早记忆的市井小摊，到融合创新的精致料理，每一味泉州美食都是世遗文化的鲜活载体，藏着千年海丝的基因密码。

近年来，大同美食逐渐加快了走出去的步伐。此次大同美食的泉州之行由大同市餐饮酒店业协会服务委员会主任王晓英率领多家食品加工企业前往。王晓英介绍说，大同展区的美食以“古法传承、醇厚鲜香”为特色，完美诠释了北方饮食文化的精髓。

“大同的烧麦金钱底、荷叶边，口似梅花、形如石榴……”这是参展商家“魏欣源”在美食节上对大同烧麦的介绍。在美食节上，“魏欣源”的烧麦现包现蒸现吃，吸引了众多游客排队品尝。游客直呼“皮薄到透光，馅料比拳头还大”，也有人品尝后连称“果然名不虚传，这手艺绝了”。



大同市魏欣源食品有限公司成立于2023年，是一家专注于烧麦、水饺速冻食品加工、销售一体的产业化经营企业。公司现有生产加工间及配套冷库1000平米，现在年生产加工烧麦可达30万斤。

黄米凉糕是大同的网红美食。在此次美食节上，参展商大同市新荣区宏远昌运科技有限公司以大同本地优质黄米为原料，经蒸制、压制而成的黄米凉糕，色泽金黄、口感筋道，淋上酸甜适口的沙棘汁、桂花酱，甜而不腻、清爽解腻。在琳琅满目的美食中，这道风味独特的甜点备受青睐，成为食客们调剂口味的首选。不少家庭组团购买，共享这份来自塞北的清甜滋味。记者在采访中了解到，该公司目前主营产品涵盖多种品类，包括杂粮馒头、杂粮煎饼、刀削面、八宝饭、黄米凉糕、南瓜泥等。

暖身暖胃的大同羊杂同样人气爆

棚。大同羊杂以羊肚、肺、肝等熬制高汤，搭配粉条与辣椒油，鲜香浓郁无膻味。大同羊肉，凭借肉质鲜嫩、不膻不腻的特质圈粉无数。现场烹制的羊杂、羊肉既展现了北方饮食的豪放，又暗藏精细的烹饪智慧，食客纷纷称赞“这才是羊肉最纯粹的味道”。备受游客喜爱的羊肉是由山西塞北兄弟牧鲜食品有限公司出品。该公司成立于2021年，是一家专注牛羊屠宰、生鲜加工、冷藏、速冻食品深加工、销售和供应链管理于一体的产业化经营企业。位于云州区农业产业示范园西坪镇上寺儿村，年可加工牛肉产品2500吨、羊肉产品3000吨。

“此次美食周不仅是味觉的碰撞，更是文化的交融。让更多人通过美食读懂大同的历史底蕴与匠心传承。通过泉州这一国际平台，将大同美食推向世界”，大同市餐饮酒店业协会负责人表示。



## 推荐

### 长白炖炖

寒冷冬日，没有什么比一锅热气腾腾的炖菜更能抚慰人心。在友谊街有一家专做铁锅炖的小店，店家傻狍子的标志性造型十分惹眼。这家“长白炖炖”是扎根于长白山脚下的特色美食，它将长白山的自然馈赠与东北人的豪爽性情完美融合，成为冬日里最暖身暖心的美味。

长白炖炖的灵魂，在于食材的本真与新鲜。长白山作为“天然药库”和“食材宝库”，为炖菜提供了得天独厚的原

料。鲜嫩的长白山山野菜、肥厚的榛蘑、营养丰富的人参、肉质鲜美的林蛙，再搭配上本地散养的笨鸡、黑猪排骨，每一种食材都带着山林的清冽与纯粹。这些食材无需复杂的处理，只需简单清洗，便能在慢炖中释放出最本真的味道。

制作长白炖炖，讲究的是“慢工出细活”。一口厚重的铁锅，将食材层层码放，加入适量的山泉水，再放入姜片、葱段、八角等调料，便能炖出一锅鲜醇的美食。大火烧开后，转小火慢炖，让汤汁在咕嘟咕嘟的声响中慢慢浓稠，食材在汤汁的浸润下逐渐软烂入味。掀开锅盖的那一刻，香气弥漫。金黄的汤汁浓稠鲜亮，笨鸡的鲜嫩、排骨的软烂、山野菜的清爽、榛蘑的鲜香，在口中交织碰撞，形成独特的味觉体验。喝一口温热的汤汁，暖意从喉咙一直蔓延到心底，驱散了冬日的寒冷；夹一块炖得软烂的鸡肉，入口即化，满是肉香与汤汁的鲜醇；再尝一口吸饱了汤汁的榛蘑，鲜香浓郁，回味无穷。

这个冬日，不妨来一锅长白炖炖，让鲜醇的汤汁温暖你的胃，让浓郁的香气治愈你的心。一口长白炖炖，不仅是味蕾的享受，更是对长白山自然之美的致敬，对东北淳朴生活的向往。

(孟维鹏)



## 我家厨房

### 椒盐皮皮虾



用剪刀剪去虾枪、虾须和尾部尖刺，放入碗中，加1勺料酒和少许盐，抓匀腌制10分钟，去除腥味；

腌制好的皮皮虾沥干水分，均匀裹上一层玉米淀粉，确保每只虾都被薄粉覆盖，多余的粉抖掉，避免油炸时结块；

锅中倒入足量食用油，烧至六成热，放入皮皮虾，中火炸至外壳金黄酥脆，约3-4分钟，捞出沥干油分备用；

锅中留少许底油，放入蒜末、姜末、干辣椒段，小火炒出香味，注意火候，避免蒜末炒糊。倒入炸好的皮皮虾，转大火快速翻炒，均匀撒入2勺椒盐粉，翻炒1分钟让每只虾都裹满调料，最后撒上葱花，装盘即可。

这道椒盐皮皮虾，外酥里嫩、咸香入味，无论是自己解馋还是招待客人，都能轻松俘获味蕾。

(小孟)

要说海鲜里的“吮指王者”，椒盐皮皮虾绝对占有一席之地。外壳焦香酥脆，肉质鲜嫩弹牙，裹着咸香微麻的椒盐滋味，一口下去，海鲜的鲜甜与调料的香气在舌尖迸发，无论是追剧小酌还是家庭聚餐，都是妥妥的人气硬菜。

#### 食材

皮皮虾、大蒜、生姜、干辣椒、小葱

#### 制作方法

挑选皮皮虾，优先选腹部饱满、按压有弹性的，这样的虾肉质肥厚，吃起来更过瘾。鲜活的皮皮虾用清水冲洗干净，

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