

新马泰饭庄古城店

以纯粹匠心打磨地道滋味

本报记者 牛瑞芳

岁月虽然冲刷着数不尽的历史,但是美食的烙印一直深深刻在无数勤劳人们的内心。于是食物在时间的变更中保持着最本真的制作方法和态度,代代流传,终究成为经典美味。清真老字号新马泰饭庄就是这样一家店,默默耕耘29年,打磨出许多经典、精品佳肴。近日,新马泰饭庄开进了古城,怎能不去品尝体验一把?

位于永泰街的古城店店面虽不是很大,但环境清雅,大气得体。在该店众多美食中,店家为记者一行推荐了一组“代表菜品”。凉菜是最具大同特色的凉粉和沙棘黄米凉糕。凉粉是大同人的“心头好”,该店的凉粉晶莹透亮,



软滑筋颤,香而不辣;沙棘黄米凉糕色泽明丽,软糯筋道,酸甜可口,在我市众多的黄米凉糕中,可谓精品。

热菜是两道王牌硬菜:老大同什锦火锅、清真扒牛肉。作为大同风味菜品的老大同什锦火锅,该店自有独特的风格:制作精美玲珑的铜火锅里,盛放着分量很足的红烧牛肉、牛肉丸子、牛肚条、干豆角、干黄花、白菜等多种食材,在老汤的加持下,变成一道不可多得的美味——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……

扒牛肉虽没有“惊艳”的外表,但制作起来颇为讲究。这道菜对食材与火候有着极致严苛的要求。严选肥瘦相间的优质牛肉,制作时还要细致地剔除肉皮、筋膜与多余油脂,以保证肉质。烹饪环节则遵循传统老工艺,文火慢煨、收汁入味,全程精准把控火候与时长,既锁住牛肉本身的鲜嫩汁水,又要让香味层层渗透。成菜色泽红亮油润,肉质酥烂不柴,入口即化,肌理丝丝分明,咸香醇厚却不厚重。

大概只有大同人才知道“窝儿菜”是什么?地皮菜烩窝儿菜,将地皮菜、

豆腐、窝菜用极简的“烩”,便成就了一道极具乡土气息的特色家常菜,没有精致雕琢,尽显食材本真鲜味,鲜咸中略带酸味,解腻爽口。该店的这道菜上桌时还搭配了金黄的玉米面小窝头。取一个小窝头,将菜放入“窝”中,一口下去,是大自然的味道——清甜鲜爽,清淡素雅,温润可口。

“新马泰”的油糕可不一般,尤其是髓油糕不仅是大同髓油糕的首创者,而且还是一道非遗美食。“新马泰”的髓油糕选料比较严格,糕面要选最好的,价格要比普通糕面高40%左右,骨髓要选5年以上的牛才是精华。配料也非常讲究,上好的葡萄干、核桃仁、红果脯、绿果脯、去皮白芝麻,再加上白糖、红糖,当然还有最重要的牛骨髓,拌成馅料。刚出锅的髓油糕外皮酥脆,黄、软、筋、香。一口下去,一声脆响,紧接着馅料涌入口中,清甜、软糯,桃仁的清香、葡萄干的酸甜,口感异常丰富,再加上淡淡的谷物的清香,脍炙人口。

半生坚守,一味传承。新马泰饭庄以时光淬炼美味,让传统清真风味在市井烟火中生生不息,成为食客心中无可替代的舌尖经典。



推荐

观汾·汾面实验室



古城东南邑清远街的观汾·汾面实验室,是汾酒集团在大同的新晋宝藏地。这座独栋新中式空间,将千年汾酒底蕴、晋式烟火美食与东方美学完美融合,既是沉浸式汾酒文化展厅,也是能吃能逛能打卡的休闲秘境。

推开大门,瞬间远离古城街巷的喧嚣。整体空间轻奢又古朴,每一处细节都透着东方美学质感。各个年份经典汾酒,从青花系列到年份老酒,清香型白酒的历史与工艺一目了然,宛如小型汾酒博物馆。青花瓷主题手办、汾酒周边别致有趣,随手挑一件都是专属山西的伴手礼。敞亮通透的空间,光影落在原木桌椅与青花摆件上,随便一拍都是氛围感大片。

这里打破传统边界,把汾酒玩出N种新花样,平价烟火与雅致微醺兼得,性价比直接拉满。汾酒冰淇淋是这里的爆款,玫瑰汾、青花汾两种口味,奶香醇厚交织淡淡酒香,清爽不腻,微醺感恰到好处。大同刀削面,地道手工现削,面条劲道爽滑,15种卤料任选3种,荤素搭配,一口尝尽大同烟火气。天然果蔬调色,颜值拉满,搭配中西结合卤汁,劲道入味,好吃又好拍。还有极具创意的特调,解锁微醺浪漫,玫瑰汾拿铁、老陈醋咖啡等小众创意,咖啡醇厚碰撞汾酒清冽,入口惊喜。这里还可以自己DIY,4种汾酒基酒加13种辅料随心搭配,亲手调制专属微醺,仪式感拉满。

不同于普通网红店,观汾把文化、美食、社交完美融合,体验感拉满。在这里可以了解汾酒历史、学习清香型白酒知识,沉浸式感受三晋酒文化魅力。DIY调酒、自制彩虹面,动手体验乐趣十足,适合亲子、朋友同行。静谧氛围无喧闹,独处喝咖啡、小聚微醺都适配。

观汾,不只是一家店,更是山西文化的新窗口。它让千年汾酒走出酒坛,融入烟火美食与现代生活,既有东方美学的雅致,又有市井烟火的温暖。来大同逛古城,别错过这处宝藏地。在观汾,品一碗晋味面,尝一口汾酒香,沉浸式感受是属于山西的浪漫与底蕴。

(孟维鹏)

我家厨房

家常水煮鱼

水煮鱼是川菜经典招牌菜,以鱼肉滑嫩、麻辣鲜香、汤汁浓郁的特点圈粉无数。今天分享家常正宗水煮鱼的详细做法,步骤简单、细节到位。

食材

鲜黑鱼、黄豆芽、莴笋、金针菇、豆皮。

制作方法

鲜鱼处理干净后,斜刀切成3毫米左右的薄片,鱼骨切段分开备用,鱼片不要太厚。

切好的鱼片和鱼骨放入清水,反复抓洗2-3遍,洗出鱼肉中的血水,直到水质清澈,捞出挤干多余水分。鱼片放入碗中,加少许盐、白胡椒粉、1勺生抽、2勺料酒,用手抓拌均匀。加入1个鸡蛋清,继续抓裹

均匀,最后放2勺玉米淀粉,再次抓匀。最后淋一勺食用油拌匀,静置腌制15分钟。

锅中放适量清水,水开后加少许盐和食用油,放入洗净的黄豆芽、莴笋片、金针菇等配菜,大火焯水1~2分钟,煮至配菜断生即可。捞出所有配菜,沥干水分,平铺在大碗底部备用。

锅中多倒一点食用油,油热后放入姜片、蒜末、葱白、一半干辣椒和花椒,小火翻炒出香味。加入2大勺郫县豆瓣酱,全程小火慢炒,炒出红油和酱香味,切记不要炒糊。放入一小块火锅底料,翻炒至完全融化。

倒入适量清水或高汤,水量没过食材即可,大火烧开。水开后先放入鱼骨,煮

3~5分钟。捞出煮好的鱼骨,铺在打底的配菜上。

保持锅中汤底大火沸腾,转小火,将腌制好的鱼片一片一片分散下入锅中。鱼片下锅后先不要翻动,静置10秒,待鱼片定型发白后,用锅铲轻轻从底部推动几下,防止粘锅。全程煮1分半到2分钟即可,鱼片完全变色、微微卷曲。将煮好的鱼片连同汤底一起,全部倒入铺有配菜的大碗中。

在鱼片表面,均匀铺好剩余的干辣椒、干花椒、蒜末、葱花。锅中烧适量热油,烧至油温七成热、微微冒烟的状态,趁热快速泼在辣椒和花椒上。

(小孟)

2026年《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

