



第5站

义利骨头馆羊杂

本报记者 牛瑞芳



近日，一位生长于城北新华街、年近六旬的“资深老饕”强力推荐说，义利骨头馆的羊杂味道正宗地道，风味绝佳。于是，“你早，大同”一行前往探店。

周六的一个清晨，阳光斜斜地洒在街道上。新华街已被热闹的早市彻底唤醒。叫卖声、讲价声、电动车的喇叭声，交织在一起，热闹却不嘈杂。义利骨头馆就位于新华街早市

的街边。

进得店来，古朴的装饰告诉人们，这家店应该有些年头了。与店员一聊，果然如此，已开了30年的义利骨头馆是一家综合型中餐馆，店里的早餐丰富多样，粉羊杂、油饼、油条、豆腐脑、稠粥、肉包、素包、免费小菜、免费玉米面糊糊……

吧台点单，来一碗羊杂。刚刚坐定，一碗热气腾腾的羊杂便好了——洁白的粉条浸润在微红油亮的汤中，白葱花、绿香菜点缀其上，看上去十分诱人。仔细端详，义利骨头馆的粉羊杂没有羊血，羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肠则应有尽有，诚意满满。趁热尝一口，是专属于大同的爽快滋味：粉条Q弹，羊肝绵密、羊肚脆韧、羊肠肥糯，每一口都入味十足却没有半点腥膻味儿，有的只是醇香。这里的厨师说，做羊



推荐

小春日和

在烟火喧嚣的大同街巷里，藏着一家宝藏小店——小春日和料理屋。店名取自日式意境，翻译过来是春光明媚、暖意绵长的意思，正如这家店带给人的感觉，没有网红店的喧闹浮躁，没有高端餐厅的拘谨刻意，只有恰到好处的温柔与松弛。

作为主打家常口味的家庭食堂，小春日和不靠花样噱头出圈，纯粹靠实打实的口味和扎实的食材圈粉，每一款菜品都是适口的“漂亮饭”，颜值与味道双双在线。

烧椒肥牛咕咕饭是进店必点的招牌菜。一端上桌就能听见轻微的咕嘟声响，热气袅袅，氛围感瞬间拉满。肥瘦均匀的鲜嫩肥牛铺在粒粒分明的米饭上，搭配秘制烧椒酱汁，最精髓的就是顶部的无菌蛋。轻轻戳破嫩滑的无菌蛋，蛋液缓缓流淌，均匀包裹住每一粒米饭和肥牛。充分搅拌后，烧椒的鲜辣醇香、肥牛的肉香、蛋液的温润奶香完美融合，咸香入味却不油腻。

超大份的可乐饼，个头大，分量足，肉眼可见的扎实用料。外皮炸得金黄酥脆，轻轻咬开，内里馅料绵密饱满，鲜香浓郁，口感细腻醇厚。外皮的酥脆搭配内里的软糯，口感反差十足，咸香适口，不油不腻，不管是当做餐前小食还是配菜，都十分合适。

店内的微辣特色沙拉，也是老客私藏的解腻神器。作为店内常驻唯一一款沙拉，口味完全经得起考验。区别于常规甜口，清淡口沙拉是小众微辣风味，新颖又开胃。满满一碗，食材新鲜丰富、搭配均衡，清爽解腻、低脂无负担。

一餐美味的灵魂，永远离不开适配的饮品。店里的特调饮品颜值超高，款款都是“漂亮水”。配色温柔清新，口感清爽甘甜、温润解腻，甜度把控恰到好处，不齁甜。

这家藏在梅园附近的小众食堂，最动人的不是华丽的包装，而是用心做好每一份家常餐食的初心。舒心的环境、适口的味道、亲民的价格、扎实的分量，让这里成为日常干饭、温柔小聚的绝佳去处。

(孟维鹏)



(小孟)

我家厨房

家常酱爆鸡丁

酱爆鸡丁是国民级经典家常菜，不用复杂食材，靠一勺酱香就能封神。成品色泽红亮、鸡丁滑嫩入味，酱香浓郁、咸甜适口，并且做法简单、出菜超快，厨房新手也能零翻车。

食材

鸡胸肉1块、黄瓜半根、胡萝卜少许

制作方法

鸡肉切成均匀小丁，更容易挂汁、熟透均匀。鸡丁放入碗中，加腌料抓匀，最后封少许食用油，腌制10分钟，锁住水分，炒出

来嫩而不柴、不发腥。

将甜面酱、生抽、蚝油、白糖和胡椒粉少许，调制成酱爆料汁。

黄瓜、胡萝卜切成和鸡丁大小一致的小丁备用。锅烧热多放一点油，油温六成热下入腌好的鸡丁。中小火快速滑散，轻轻推动，让鸡丁均匀受热。炒至鸡丁全部变白、八分熟盛出备用。切记不要炒太久，避免肉质变老发柴。

锅底留少许底油，下入葱姜蒜爆香。转小火，倒入提前调好的酱爆料汁。小火

慢慢熬煮，把酱汁熬到微微浓稠、冒小泡、酱香扑鼻。倒入滑好的鸡丁、黄瓜丁、胡萝卜丁。全程最大火快速翻炒十几秒。让每一块鸡丁都均匀裹满浓稠酱汁，色泽红亮油润。食材断生、酱汁紧紧挂在肉上即可关火出锅。

鸡丁嫩滑多汁，酱香醇厚不腻、微微回甜，没有厚重调料味，清爽又入味。黄瓜脆嫩爽口，中和酱汁浓郁，一口肉一口菜，超级下饭。

(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

以牧鲜 达领先
山西塞北兄弟牧鲜食品有限公司
地址：大同市云州区农业示范区 电话：13753289908 13070567251

ZJLD 李渡
1308申遗献礼
0352-5555535
国宝李渡文化体验店
御河西路水泉湾龙园（御河西路与平景街路口）

魏欣源烧麦
好食材 大同味
电话：138 3522 8788
魏欣源食品有限公司（平城区小南头街道艾庄村）
魏欣源烧麦餐饮馆（平城区御河西路御西景苑）

建设“国际美食之都”
三年行动计划
即将收官