



第12站

司老大豆腐粉

本报记者 牛瑞芳

豆腐粉，是专属大同人的风味美食，也是许多大同人早餐的“心头好”。近些年来，我市卖豆腐粉的小店逐渐多了起来，各家有各家的拥趸，其中一家名为“司老大豆腐粉”的小店人气十足，“你早，大同”一行便前往一探究竟。

一个周一的早晨，“你早，大同”一行驱车来到位于魏都新城B区的司老大豆腐粉。该店门面极其朴素不起眼，以至于记者来回逡巡了几次才找到。早上7点40分左右，店里已座无虚席，店门外的两张桌子也坐满了客人，取餐台前排队队伍，果然火爆。进



得店来，开放式的厨房，几名店员忙得不亦乐乎，有捞粉舀豆腐汤的，有炸油饼的、有切豆腐条的……其中一位大姐身兼数职：点餐、下粉条、捞粉条、叫取餐……

司老大豆腐粉开在魏都新城已有15个年头。“司老大”名叫司为学，因在家中排行老大便以此命名店名。采访中“司老大”告诉记者，除了食材好、制作精，他的秘籍是用牛骨头熬汤。

抬头看看挂在点餐台上方的“菜单”，该店除了豆腐粉，还有羊杂粉、豆腐粉与羊杂粉的组合；除了豆腐粉最佳搭档薄油饼外，还有炸馒头片。点一碗豆腐粉，一个“最佳搭档”，再来一个馒头片。等餐期间，记者看到厨房里经过1个多小时蒸制的豆腐整齐地码放在案板上，此时的豆腐光有豆腐的“形”，已没有了豆腐的“魂”——满是小孔，十分硬挺，弹性十足。店员切



豆腐时如同切菜一般，先切成片，再改刀切成条。在极具智慧的大同美食手工艺人的创作中，平淡无奇的豆腐转化为令人无法抗拒的“豆腐粉豆腐”。

一碗奶白色的豆腐粉，加些辣椒油，既增色又增香。豆腐Q弹、粉条筋道，汤浓而不腻，油饼软糯。最让人惊艳的是裹满了椒盐的炸馒头片，金黄酥脆，浓香四溢，豆腐粉的新搭档着实美味。

到司老大豆腐粉，吃这样一份早餐，当是最治愈的一个清晨吧。



推荐

港禧 HappyHK

大同古城东南邑丝路广场有一家氛围感拉满的新晋宝藏小店——港禧 HappyHK 港禧茶记。不用奔赴香港，在大同就能沉浸式解锁正宗港式风味，复古港风环境、香港主厨掌勺、平价地道港味，妥妥的休闲打卡好去处。

港禧 HappyHK 精准拿捏了年轻人的审美与味蕾需求。作为东南邑街区新晋特色美食店，它完美融入古城新式文旅街区的氛围，将复古港式风情与大同古城的烟火气息温柔融合。不同于古城传统的面食、家常菜馆，这里自带浓浓的港式市井氛围感，推门而入的瞬间，仿佛一秒穿越进香港街头的老牌冰室，随手一拍都是氛围感满满的港风大片，是新晋小众出片地。

经典菠萝包是港式灵魂美食，新鲜现烤出炉，外皮金黄酥脆、层层起酥，轻轻一碰就掉渣。内里面包松软蓬松，奶香十足，口感外酥里软，甜而不腻，咬一口酥香满口，是地道的香港街头味道，不管是单独吃还是搭配饮品都合适。

搭配一杯手打冰室柠檬茶，就是完美的港式下午茶套餐。手工捶打的柠檬茶茶香醇厚、柠檬果香清新，酸度平衡得刚刚好。柠檬茶可以根据口味选择无糖、少糖。无糖版本清爽解腻、毫无负担，完美中和肉食的厚重感，解腻又清爽。

依托大同东南邑文旅街区的优势，港禧 HappyHK 不仅是一家美食小店，更是古城休闲新地标。逛完古城街巷、打卡完东南邑文艺街区，来这里坐一坐，吃一口地道港点、喝一杯冰室茶饮，慢享惬意时光。

(孟维鹏)



我家厨房

孜然土豆牛肉

说到家常餐桌上最百搭、最不挑口味的硬菜，孜然土豆牛肉绝对榜上有名。牛肉鲜嫩不柴，土豆外焦里糯，裹满浓郁的孜然香味，咸香微辣、越嚼越香。做法简单快手，不用复杂调料，新手也能一次成功。

食材

牛肉、土豆、洋葱、青椒、小米辣、蒜末、葱花

制作方法

牛肉逆着纹理切成薄片，逆纹切是牛肉不柴的关键。切好的牛肉放入碗中，加生抽、料酒、盐、胡椒粉、淀粉，抓拌均匀，最

后淋一勺食用油锁住水分，腌制10分钟。用油封一下，炒出来肉片嫩滑多汁，不会发干发硬。

土豆去皮切薄片，清水冲洗两遍，洗掉表面淀粉，避免炒制粘锅。

锅中多一点油，下入土豆片中小火慢煎，煎到两面金黄、边缘微微焦脆，盛出备用。这样做的土豆外香软糯，不会软烂成泥。

锅中留底油，油温六成热下入腌好的牛肉片，快速滑散。大火快速翻炒至牛肉变色八分熟立刻盛出。不要炒太久，避免肉质变老。

锅底留油，放入蒜末、小米辣、洋葱、青椒，小火炒出香味。倒入煎好的土豆和滑熟的牛肉，大火快速翻炒均匀。加入生抽、少许蚝油、一点点白糖提鲜、适量盐调味。撒上孜然粒、孜然粉、少许辣椒面，大火快速翻炒十几秒，激发出浓郁孜然香气，让味道完全融合。最后撒上葱花，即可关火出锅。

这道孜然土豆牛肉，香辣开胃，荤素搭配营养均衡，无论是日常搭配米饭，还是做下酒小菜都超级合适。

(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

