

梅香春大酒店

匠心传承七十载

□本报记者 牛瑞芳



在云冈区同泉路与平泉路的交叉口,有一家传承发展了70多年的饭店,名曰“梅香春”。

岁月流转,烟火绵长。梅香春大酒店从原来的矿区老饭店一路走来,把大同餐饮文化中传承、发展和匠心的风骨融进一菜一点,刻进曾经百里煤海一代又一代人的味蕾记忆之中。

一个秋高气爽的上,记者一行来到梅香春大酒店,见到了它的“守护者”刘宏滨。今年已74岁的刘宏滨精神矍铄,神采奕奕。说起“梅香春”的发展历程,他如数家珍。梅香春大酒店的前身是新平旺二饭店,始建于1951年,是当时的大同矿务局所在地。1984年,二饭店经过改造,旧貌换新颜,并起新店名为“梅香春”——谐音“煤乡之春”。从



此,梅香春饭庄成了一个响当当的品牌。1990年,梅香春饭庄再次升级改造。1992年9月,全新的梅香春大酒店正式开门迎客。2006年,梅香春大酒店改制为股份制企业。“为煤炭生产服务,为矿区人民生活服务,这是那个激情燃烧岁月的口号,也是‘梅香春’一直坚守的服务理念。‘梅香春’,是一个有历史、有文化、有故事的老饭店。”刘宏滨深情地说。

随着我市餐饮业的飞速发展,梅香春大酒店在激烈的竞争中走出了一条自我生存和发展的道路。为了弘扬老大大同餐饮文化,他们开设了极具老大大同风味的老菜厅;为了让“大同好粮”走上餐桌,他们又开设了“黍香丰”餐厅。“以老为荣,以诚为本,是‘梅香春’70多年的发展之魂。”刘宏滨坚定地说。

马建军自1990年就是“梅香春”的一员,如今是梅香春大酒店的行政总厨。在酒店的黍香丰餐厅,马建军向记者一行展示了一种濒临失传的老大同美食——糕花,老大同人亲切地称之为糕花子。这道美食是老大同人过去在春节才能吃到的美食,因其制作过程繁琐复杂现已鲜有人做,90后、00后的年轻人甚至从未听说过,“梅香春”却将糕花完美复刻。糕花子,顾名思义,就是把大同的黄米糕做的像花一样。采访中马建军介绍说,制作糕花首先是把糕蒸熟、搗好。取一块糕,在其中少量多次加入筱面、白面反复揉,然后把揉好的面团醒发8小时,“这个过程民间叫‘饧’,大同话念‘施’。”马建军说,这个过程也是面团糖化的过程,可以使面团变软、变甜。醒发好的面团擀成二至三毫米的面片,再切成五到八厘米的方片,改刀折叠成花样,然后晾干。吃时用胡麻油将晾好的糕花炸至金黄酥脆即可。在是日的采访中,工作人员展示了糕花面团制作的过程后,又展示了一次炸糕花。取已晾干的糕花,待油温升至合适的温度,将一个小小的糕花胚放入油中,瞬间,糕花胀大、飘起,“开”成一朵漂亮的、金黄色的花。炸好的糕花子颜值自不必说,咬一口,甘香酥脆,美味之极。拿起一个糕花,抬起手让其自然落下,竟可跌成碎片,其酥脆程度令人称奇叫绝。糕花子,是大同这片土地上的人们千百年来在“吃”上的智慧结晶。



是日的采访中,马建军及厨师团队还展示了该酒店的三道老菜:糖醋鱼、焦熘丸子、过油肉。

糖醋鱼制作时技术难度很大。选上好的活鲤鱼,洗净,打花刀。将鱼打成牡丹刀,均匀挂上特制的糊,然后入油锅炸。炸的过程颇为“惊险”——只见厨师两手提住鱼的两侧,将鱼放入油锅慢炸,而这个过程之初厨师的手不能松开,待鱼定型之后才缓缓全部放入油锅中,这样才能保证鱼形不变。“炸鱼有讲究,要‘三翘两开’,腮翘、肉翘、尾巴翘;嘴开、肚开。”马建军说,这样成菜形状才会好看。经过一段时间的炸制,一条“雄壮”的鱼被摆入盘中,然后浇上色泽漂亮的糖醋汁即可。糖醋鱼,色、香、味、形兼具。色泽鲜艳红亮,鱼肉外酥里嫩,酸甜可口。焦熘丸子,将猪肉丸子经过两次炸制,形成焦香外壳,然后淋汁即可。此菜外脆里软,咸鲜浓郁,焦香美味。过油肉是一道老大大同名菜,每一个饭店都有自己独特的风味。“梅香春”的过油肉肉片滑嫩,少了葱香却多了几分蒜香;搭配的笋片十分脆嫩,咸香适口。

一店阅七秩,至味忆乡愁。梅香春大酒店用一道道经典佳肴,承载着岁月的温度,诉说着老字号的坚守,延续着老大大同饮食文脉,让老味道在岁月里生生不息。



推荐

廿八号鲜货
烧烤盆盆蟹

在大同想吃地道川渝风味海鲜烧烤,可以选择华北星城附近的廿八号鲜货烧烤盆盆蟹。它凭借盆盆蟹和板前明火烧烤,成为本地吃货聚餐新地标。鲜活食材、川味秘制手艺、超高性价比,妥妥的秋冬解馋、好友小聚的宝藏小店。

这家店没有浮夸的装修,主打接地气的市井烟火气,完美适配大同人爱吃、会吃的口味。门店通透敞亮,明档厨房一目了然,无论是炒蟹还是烧烤,全程可视化操作,干净卫生,吃得放心。



这家店的招牌盆盆蟹,是进店必吃的王炸单品,也是大同少见的正宗川渝风味盆盆蟹。店家坚持活蟹现捞现做,门口鲜活青蟹现点现杀,每只足足4两左右,肉质饱满紧实,新鲜度肉眼可见。地道四川老师傅亲自掌勺,七八十种秘制调料加持,搭配四川本地直供的麻椒、辣椒,猛火爆炒锁住鲜香。用小盆盛装,分量扎实,有3只饱满青蟹,还搭配开背大虾、脆嫩莲藕、清甜黄瓜,超入味。

除了招牌盆盆蟹,该店的板前明火烧烤也堪称一绝。区别于普通电烤,炭火现烤锁住食材本味,烤得焦香入味、汁水十足。多款烤品性价比高,招牌板前烤鸡味道惊艳,肉质嫩而不柴,十几块钱就能解锁地道炭火风味。

除此之外,店里的四川师傅手工炒制的浆糊菜也是隐藏“彩蛋”,地道川味口感,鲜香浓郁,是老客私藏必点。烤鸡肝、爆炒小土豆等特色烤串,咸香入味、烟火十足,搭配盆盆蟹吃口感层次丰富。

(孟维鹏)

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