第14站

德味羊杂

本报记者 牛瑞芳





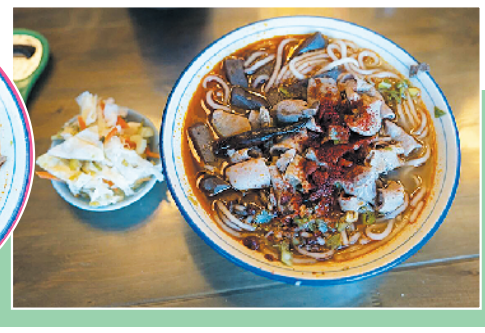
对于大同人来说，羊杂从不是小众吃食，而是刻在大同人日常里的专属味道。在大同不计其数的羊杂店中，德味羊杂别有风味，以延用数十年的老手艺、老配方、老味道，俘获无数老饕与游客的味蕾。

一个周一的清晨，“你早，大同”一行来到位于清远门内街的德味羊杂。刚刚早上7点30分，店门口已排起了长队。店面很小，明档厨房里的师傅们忙得不亦乐乎。有的顾客吃完后还要用纯正的大同话喊一声：“二岗(哥)，走啦”。顺着应和声，记者见到了正在忙碌的“二岗”。二岗精干利落，脸上的笑容透着踏实、从容，很是治愈。这些老顾客嘴里的“二岗”便是德味羊杂的创始人兼老板。在与“二岗”交谈中记者了解到，“二岗”姓王，从1987年就开始卖羊杂。刚开始在原蛋厂岗摆摊卖羊杂，没有店面。几十年来，成为无数顾客的“二岗”，食客们也称他的羊杂为“二岗”羊杂。直到2002年，“二岗”才在古城内开了德味羊杂。当记者问到店名因何而来，“虽是风味小店，也要先把‘德’做好，然后才是味道。”“二岗”笑呵呵地说。

一碗合格的大同羊杂，食材的新鲜与干净是重中之重，这也是德味羊杂最出圈的亮点。德味羊杂选用优质羊杂，羊肺、羊血、细小肠等食材，处理得干干净净，无一点腥膻杂质，羊杂切得大小均匀，炖煮得软烂适中，嫩而不碎、韧而不柴。软糯筋道的粉条的加入，才是整碗羊杂的点睛之笔，然后点缀一点红彤彤的辣椒、绿莹莹的葱花，再搭配一个膨松的大油饼或饱满的大头麻叶，谁能抵挡这样的美食诱惑？如果将炸得酥脆的油条、油饼或麻叶，撕开泡进羊杂汤里，吸满汤汁的油条外软内酥，咸香入味，和羊杂的鲜醇完美契合，这时你又解锁了一种羊杂的神仙吃法！

清晨，奔赴德味羊杂这家老店，吃一碗热气腾腾的羊杂粉，感受辣而不燥、鲜而不膻的地道风味，才是打开古城大同烟火气的正确方式。





推荐

Podo in Podo 创意韩料

大同首家 Podo in Podo 落地万达广场，新晋爆火的济州风创意韩料店，直接把温柔治愈的韩式氛围搬进大同。

不同于传统韩式烤肉、拌饭，Podo in Podo 主打创意融合韩料，口味创新、颜值精致，咸甜辣平衡得刚刚好，每一道都是特色，本地人实测不踩雷。

韩式炭烤火辣猪蹄，彻底打破大家对韩料清淡的刻板印象。猪蹄炖得软烂脱骨、胶质满满，外皮带着淡淡的炭烤烟火气，裹满秘制韩式辣酱，糯而不烂、香辣入味。肉质软糯 Q 弹，抿一口就脱骨，越啃越香，辣度适中，适配大同本地口味。

辣奶油海鲜意面作为店内人气常青单品，完美中和了韩式料理的厚重感。醇厚丝滑的奶油酱汁混合微辣韩式酱料，奶香浓郁不齁甜，每一根意面都均匀裹满酱汁。搭配鲜虾、蛤蜊等新鲜海鲜，口感劲道爽滑，奶香、微辣、海鲜鲜香味层层叠加，温润开胃，大人小孩都爱吃。

老虎芝士炸鸡颠覆了普通韩式炸鸡的口感，外皮炸得金黄酥脆，内里鸡肉鲜嫩多汁、汁水充盈。搭配特调蜂蜜芥末酱，中和油炸的油腻感，裹上浓郁芝士碎，咸香醇厚、风味独特，外酥里嫩，一口爆香，追剧干饭、小聚解馋都合适。

小编最爱的是店里的招牌爆款臭豆腐辣炒鸡爪，堪称创意料理的封神之作，颠覆大众味觉认知。软糯饱满的鸡爪经过秘制酱料焖煮，肉质细腻软烂，入口满满的酱香回甘。不起眼的臭豆腐更是整道菜的灵魂，多孔的质地牢牢吸饱浓郁的辣炒汤汁，外润里嫩，鲜辣中带着微微回甘，香辣过瘾、越吃越上头，是到店必点的招牌硬菜。

一顿丰盛的韩料，须用特色甜品收尾，店内甜品颜值超高，口感清爽解腻，完全不踩雷。Podo 柑橘雪花冰是招牌爆款。造型复刻完整柑橘造型，特别有氛围感，现磨牛奶冰沙绵密细腻、入口即化，搭配酸甜柑橘果肉，果香清新十足。

（孟维鹏）



我家厨房

家常海鲜粥

一碗好喝的海鲜粥，精髓不在于食材多贵，而在于是否粥底绵密、海鲜鲜甜、去腥到位、咸鲜均衡。很多人在家煮的海鲜粥要么米水分离、口感粗糙，要么海鲜腥味重、鲜味不足。今天分享家常万能海鲜粥做法，步骤简单、细节拉满，不用砂锅也能煮出饭店口感，清淡养胃、老少皆宜。

食材

大米80g、鲜虾12只、花蛤200g、小鱿鱼、干贝10粒

制作方法

大米淘洗2遍，提前浸泡30分钟，泡到米粒发白膨胀。沥干水分后加半勺花生油、少许盐抓匀腌制10分钟。干贝用温水泡20分钟，泡软后撕碎，泡干贝的水过滤留用，煮粥加进去，鲜味翻倍不浪费。花蛤加清水、少许盐和几滴香油，静置吐沙30分钟，反复搓洗外壳，彻底洗净泥沙。鲜虾剪去虾须虾枪，剪开虾背，挑出完整虾线，保留虾头虾壳，虾仁洗净备用。鱿鱼撕掉外皮、去掉内脏，切十字花刀或切小块，冷水简单冲洗沥干。生姜切细丝，小葱切葱花，香菜切段备用。

锅中少许油，小火放入虾头虾壳慢炒，炒出红油，闻到浓郁鲜香后，倒入足量开水，大火煮沸3分钟。捞出所有虾头虾壳丢弃。将腌好的大米、撕碎的干贝倒入海鲜高汤中，同时加入过滤后的干贝泡发水。大火煮开后，转小火慢熬，全程开盖、定时搅拌，防止米粒粘锅糊底。持续熬煮25~30分钟，直到米粒完全开花、粥体浓稠绵密，出现微微挂勺的状态。

粥底煮好后，按难熟先煮、易熟后放的顺序下食材。先放入姜丝、鱿鱼块，小火煮3分钟，逼出鲜味、去除腥味；下入虾仁，继续煮2分钟，至虾仁通体变红、弯曲卷曲；最后放入洗净的花蛤，焖煮2~3分钟，看到花蛤全部开口立刻关火。关火后开始调味，加入适量食盐、少许白胡椒粉、极少量生抽提鲜，轻轻搅拌均匀。滴几滴香油增香，撒上葱花、香菜，一碗鲜香浓郁、绵密入味的家常海鲜粥就做好了。

（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







