

编者按

作为山西美食集中地，省会太原不仅有着属于自己的特色美食，也海纳百川了山西各地的独特风味，既有晋北的刀削面，浑源凉粉、兔头，也有晋南的牛肉丸子面、火烧、油酥饼。作为山西第二大城市，大同有着发达的餐饮文化，吃在大同名不虚传。大同集各个菜系之大成，或许是曾处于农耕文化与游牧文化的过渡地带，民族融合造就了大同人海纳百川、包容豁达的品性，也衍生了包罗万象、简约实用的餐饮文化。今起，本报记者带您走进太原的大街小巷，探寻地道大同美食，品味古都餐饮文化。

“老巷烟火繁华”系列报道 (42)

开元饭庄：大同味道 一餐尽揽

沿虎峪河北沿岸一路向西，驾车约十几分钟，在河涝湾巷子里，有一家地地道道的大同饭店——开元饭庄。8月30日，初秋午后，户外仍是热浪滚滚，屋内已是凉爽舒适，家住万柏林区的曹先生和几位老友相约来此用餐，落座无需看菜谱，“大同羊杂、熏猪骨、鱼头泡饼各来一份，别的你们看着点，绝不踩雷。”

曹先生是大同美食重度爱好者，自从发现了这家宝藏饭店，虽然远离市区，但还是隔三岔五就会来吃一次，用他的话说，“心里惦记得不行”。说话间，又陆续来了几桌食客，其中大多是和曹先生一样的老主顾，也有些慕名而来的新食客，大家目的无二，都想在太原吃上一口正宗的大同美食。



鱼头泡饼



大同羊杂锅



原汁大同味

说起山西美食，大同风味数一数二。在省城太原的大街小巷里，隐藏着不少地道的大同饭店，开元饭庄就是其中一家。

熟悉大同的朋友可能知道，开元饭庄在大同共有四家店，可谓家家火爆，你要是赶上饭点，排队是常事儿。为了弘扬大同美食文化，2023年5月，开元饭庄太原首店开门营业，选址在略微偏远的河涝湾，依然挡不住食客前来品尝大同美食的脚步。

走进开元饭庄河涝湾店，不大的门脸，入内别有洞天。面积为1500多平方米的就餐环境尽显古朴雅致，包间名称也别具一格，皆以“云冈”“九龙”“悬空”等旅游胜地命名，让食客仿佛身临其境。

“80后”白女士是在太原生活的大同人，自从开店，便成了这里的常客，“每周都会和家人来吃一次，老大同羊杂锅是必点菜，有种儿时的味道。”

大同羊杂是一道以羊的头、蹄、心、肝、肠、肺、血等原料烹调而成的地方美食，是大同著名的特色美食。羊杂里加土豆粉条，煮好后，红白相间，热气腾腾，油而不腻，令人垂涎欲滴，也是一道暖胃驱寒的保健佳肴。

不光土生土长的大同人爱吃，一些老太原人和外地游客在品尝了大同羊杂后也是赞不绝口，“看着红红的，其实并不辣，鲜香扑鼻。”

除了大同羊杂，熏猪骨头和鱼头泡饼也是饭庄的两大招牌菜。“我家孩子天天嚷着要吃鱼头泡饼，大同饭菜确实好吃！”家住朝南新苑的李女士一大早就通过微信，和经理翟燕预订了一份鱼头泡饼，“好菜要趁早，来得晚就没了。”

的确如此，饭庄的鱼头泡饼属于限量供应。选用千岛湖的鳙鱼，俗称“胖头鱼”，经过秘料腌制去除腥味再以高汤小火慢炖，配以酥脆烙饼，鱼头咸鲜微辣，香味浓郁，烙饼酥脆，现烙现吃，蘸汤后味道更是一绝。

“把大同菜搬到太原来，让每一位爱吃大同菜的食客尽享地道大同美食”，是老板马重夏及其厨师团队的一致目标。



扫码看视频

如何确保菜品原汁原味？秘诀之一就是招牌菜的食材取自大同。

厨师长张忠南每天早8时就来到饭庄，验货、选购是他要把的第一道关，“我们的羊杂、粉条、豆腐等食材都是从大同运来的，这样做出来的饭菜才能和大同饭店一个味道。”即便是当地采购的蔬菜肉类，新鲜也是首要标准。

开元饭庄的厨房，绝对会让强迫症患者感到极度舒适。

热炒间、凉菜间、面案间、洗碗间、熏酱间……后厨每个空间有何功能，蓝底白字，写得清清楚楚、明明白白。所有不锈钢置

原汁原味的秘诀之二，厨师是地道晋北厨。张忠南管理着一个28人的后厨团队，4个负责炒菜的大厨皆来自大同。他们每周要接受总店的业务培训，还会有不定时的抽查，不卖旧、不隔餐是饭庄多年来坚守的宗旨。

记者采访时，恰巧赶上开元饭庄总店的两位主厨杨涛、张继煌来店巡查，他们二人又悄悄告诉记者一条饭菜原汁原味的秘籍——那就是菜品指导书。

“从食材的选择到调料的把控，再到最后的摆盘，菜品指导书里有非常详尽的说明，对于厨师来说，具有很强的指导性。”杨涛坦言，正是这本书，确保了开元饭庄的饭菜，不论顾客在哪家店用餐，口味都是一致的。

严格的菜品把控是开元饭庄

晋北好食材

物架，都被擦拭得锃光瓦亮。洗碗间里，清洗干净的碗、碟、盘子光可鉴人，它们被分门别类、整整齐齐地码放在架子上。热炒间里，调料摆放井然有序，桂皮、香叶、花椒放在塑料储物盒内，标签贴在盒子上，要找哪味调料，一目了然。生抽老抽老陈醋、豆瓣酱番茄酱芝麻酱列成纵队，静等厨师“检阅”。“还未上班”的菜墩子、炒锅被竖着摆放，这样显然更卫生。

眼睛看得见的地方干净有序，看不见的柜子里会是怎样一番景象？厨师一秒不待犹豫，随手拉开一个柜子，“随便看，没问

题”。柜子里摆放的食材同样被收纳在不同的塑料盒内，盒子同样摆放得整整齐齐。

在需要炒菜和熏制菜品的热炒间和熏酱间里，墙面也保持得很干净，几乎看不到油烟污渍和烟熏火燎的痕迹。

“可不是因为你们要来采访，我们才特意收拾的，平时就是这样”，经理翟燕笑着说。

别家饭店说的是不隔夜，在开元讲究的是不隔餐。比如最受欢迎的熏猪骨，是每天上午卤煮4小时后，中午厨师用果木熏制而成；下午再重新卤煮，为晚餐作准备，确保不隔餐。

地道晋北厨

厨师团队的必修课。当然，他们也会依照食客的良好研发一些新菜品，熏猪骨就是其中之一。用20余种佐料卤煮出来的猪骨，再经过果木的熏制，有种独特的香味，口感丰富，令人一尝就难以忘怀。

一方水土养一方人，一方美食造一方福。如今的开元饭庄，版图不断扩大，不仅走出了大同，而且走出了山西，在太原、朔州、乌兰察布等地共开设了7家饭店，吸引了无数省内外美食爱好者前来品尝独特的大同风味。

作为太原市大同商会副会长，老板马重夏有这样一颗朴素的心愿，“将大同美食发扬光大，尽心尽力创品牌，保质保量铸信念，厚道与诚信重于山，健康与安全大于天。”

记者 杨沫 任蕾 文/摄



厨师上菜