

“老巷烟火繁华”系列报道 ④

三道菜·大同味道：家的感觉 幸福满满

一壶青梅小酒，两个麻辣兔头，最后再来碗正宗刀削面，李琦的周末晚餐简单而美好，家乡的味道让他感觉很舒服。

平阳路一带，大小饭店林立，美食众多。这当中，有一间名为三道菜·大同味道的饭店，李琦选择的就是这里。显而易见，这是个吃大同菜的地儿，羊杂、凉粉、兔头、阳高打羊头……你所熟知的大同传统美食，这里应有尽有。

除了传统风味，店里还有不少创意菜：海鲜狮子头、铁板过油肉、家熬大黄鱼……已过不惑之年的老板任守华依然是个有闯劲、爱创新的人，在他看来，大同风味并非一成不变，适度的融合与改良不仅更符合食客口味，也能让大同美食发扬光大。

15年创业路

任守华是地地道道的大同阳高人，从厨师起家到饭店老板，他的创业之路可不简单。

1994年，年仅18岁的任守华前往呼市昭君大酒店学厨，学成归来后便开始在大同各大饭店打工，这一干就是15年。15年间，他从一名普通厨师干到行政总厨，积累了丰富的餐饮经验，想创业的念头也越来越强烈。

2009年，任守华来到太原创业，在西羊市开了他的第一家饭馆——大同食府。初来乍到的他心里想着，“咱大同人在太原做大同菜，一定得做好才行，不能砸了自己的招牌。”于是，他从大同带了20多个徒弟，和他一起开始了创业之路。

让他惊喜的是，大同食府开业后，因地道的大同味道吸引了不少食客前来捧场，“几乎天天排队”，这也坚定了任守华的创业决心。

后来因为修路等客观原因，他关闭了大同食府，陆续在九院沙河、中北大学附近开了一段时间的“滩羊小馆”“鲈鱼传奇”，还经营过蒙餐。十几年来，饭店的位置不断变迁，但不变的是口味，主营的都是晋北风味。直到2021年10月，独具商业眼光的任守华看中了平阳路这个优越的地理位置，开了现在的三道菜·大同味道。

就餐环境古色古香



“三头”特色菜

走进三道菜·大同味道，古香古色的装修风格让人眼前一亮。包间墙壁上，分别印有大同名胜古迹的介绍与图案，与包间名称相呼应。临近中午就餐高峰，任守华在店里热情招呼着每一位食客。

“今儿想吃点啥？”“好久没见你过来了”……看得出来，客人中很大一部分，是老任的熟客，他也在大同话和普通话之间来回切换着自己的语音语调。

“兔头、狮子头、打羊头，是卖得最好的！”老任说着，又接了一个老乡的电话，是预订阳高打羊头的，这个菜需要一些火候，熟客想吃，一般预订。

大同有句俗语“冬天吃了羊，少穿棉衣裳”。大同人对于羊肉的喜爱可以从众多吃法上看出端倪。老任的“打羊头”，选用的是右玉吃草羊，“散养的羊吃起来比圈养的香”。将羊头、羊蹄先在高压锅里“打”上十几分钟，再放入紫皮土豆、应县浆水豆腐和鸡蛋，烩成一锅，软烂入味，咸香扑鼻。

说话间，“恒山”包间的张先生又点了15个兔头，打算给他的外地朋友尝鲜。说起大同兔头，厨师杜东飞最有发言权。先泡24小时血水，之后飞水，再放入香叶、草果等20余种秘制香料熬煮一个多小时，随后再浸泡20分钟，就可以出锅了。

“这些步骤一个也不能少，否则入不了味儿。”杜东飞说，自己煮的兔头还是很受欢迎的，一天能卖三四十个，不少太原本地人也爱吃。

创新融合菜

定居太原15年的任守华，如今也算是一名“新太原人”。48岁的他爱琢磨也爱创新，对自己从事30年的餐饮行业更是颇为上心。

店里每桌必点的铁板过油肉，就是老任的创意。不论是太原人，抑或大同人，过油肉这道菜都是家常特色，上桌率非常高。老任琢磨，能不能给它加个铁板？这样既能保温，又能突出香味，绝对受欢迎。

狮子头是中国淮扬菜系中的一道传统菜肴，始于隋朝。“谁说只有江苏、安徽人能做好这道菜？咱山西大同的厨师也研究出了新吃法。”说起新菜品，任守华滔滔不绝。

拳头大的狮子头，吃起来清淡爽口，味道丰富。它的制作过程颇为繁复。“这里面有猪肉、鱼肉、虾肉，配上马蹄清脆的口感，爽滑而不油腻。”老任说，只有纯手工切出来的五花肉，才有弹性十足的口感，再以慢火熬制2个小时，让狮子头的灵魂得到进一步升华。在此基础上，添加鱼肉和鲜虾，将鲜虾包裹在五花肉里，再裹上厚厚的龙利鱼鱼肉，下入锅中，出锅添加葱花、枸杞，色香味俱全。

海鲜狮子头，在店里非常受老人和孩子的喜爱，吃口肉、喝口汤，有滋有味的幸福生活，就这样一口一口地从嘴边蔓延开来。

采访即将结束，任守华一边拿着手机一边让记者看，“这是我下一步准备推出的新菜品，以大同莜面为主，应该会不错。”

他的眼神中透露着坚定与光芒，守正创新，融合发展，追求幸福生活的脚步，从未停歇。

记者 杨沫 任蕾 文/摄



扫码看视频