

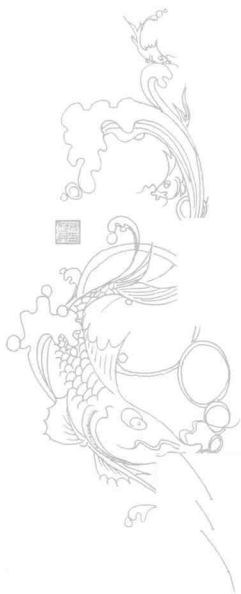


大同百厨

贺峰书



贺峰 主编



山西出版集团
山西科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

大同百厨/贺峰主编. —太原: 山西科学技术出版社, 2008.6

ISBN 978-7-5377-3224-6

I.大… II.贺… III.①菜谱—大同市②食谱—大同市③饮食业—简介—大同市

④饮食—文化—大同市 IV.TS972.182.253 F719.3 TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第097620号

大同百厨

贺 峰 主 编

责任编辑 张东黎 李 华

摄 影 贺 峰

装帧设计 贺 峰

图文制作 何 超 吕仲华 杨 宇 国秉学

出版发行 山西出版集团·山西科学技术出版社

(太原市建设南路21号 邮编: 030012 电话: 0351-4922145)

印 刷 山西臣功印刷包装有限公司

经 销 各地新华书店

开 本 889mm × 1194mm 1/16

字 数 627千字

印 张 24.5

版 次 2008年7月第1版

印 次 2008年7月太原第1次印刷

印 数 0001—2500

书 号 ISBN 978-7-5377-3224-6

定 价 398.00元

版权所有 翻印必究

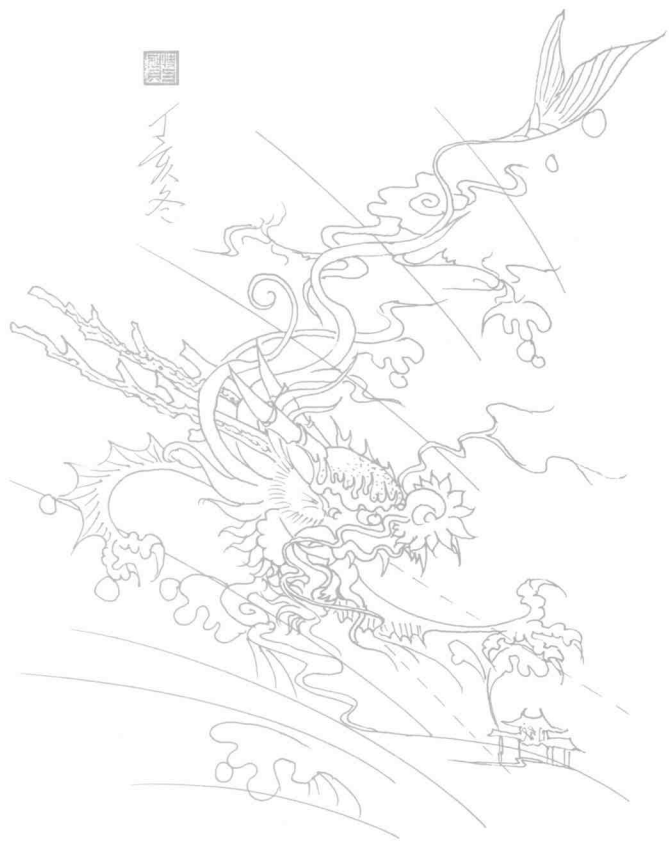
如有印装质量问题, 请寄回承印厂调换

民以食为天，
大同风格独特；
游以景为先，
大同世界著名。

冀明德



二零零八年五月十六日



承前启后 弘扬饮食文化
由点概面 展示名城风采

蘇秋成



百八
年
月
日

中国书画函授大学肇庆分校建校二十周年纪念册

百戰烹壇
出良將

任馳無疆

厨

賀峰詩
柏青書

大千世界道无穷，同逐五味万变中。
百战烹坛出良将，厨艺无疆任驰骋。

贺峰诗 柏青书

（柏青：柏青字体创始人、理念艺术开拓者）





大

子世界
無窮

同

進五味
茶





序

作为我国国粹之一的中国烹饪，源远流长，博大精深，与法国烹饪、土耳其烹饪比肩，并称为世界三大烹饪风味体系。《中国烹饪百科全书》里说历史悠久的中国烹饪“纵横分布于960余万平方公里的土地上，渗透在56个民族的日常生活之中，积累了丰富的经验和知识。”这着实让人感动，中国烹饪无疑是我国非物质文化遗产中的一抹重彩，扎根之深，包容之广，不见可与之同日而语者！

“烹饪”一词，始见于《周易·鼎》中“以木巽火，亨（烹）饪也”句。从广义上讲，烹饪就是人类为了满足生理需求和心理需求，把可食原料用适当方法加工成可供直接享用之美食的一类活动。厨师是这类活动中的高级主宰者。纵观历史，从尧、舜时期的彭祖到商汤宰相伊尹，从春秋时代的易牙到隋朝名厨詹王，再到清代大诗人袁枚褒赞的家厨王小余，历朝历代都有名垂史册的烹饪高手为中华美食的传承与开拓穷理尽性，披肝沥胆！

烹饪是一种文化，更是一种艺术。烹饪的市场化缩影，便是时下如火如荼的餐饮产业。如今，我国的餐饮业发展迅猛，其营业额增长率连续17年保持在10%以上。2006年，全国餐饮业营业额已突破1万亿元大关，由此中国餐饮业迈上了一个更高的台阶，实现了历史性的跨越。在这种大好形势下，餐饮业在有着深厚人文底蕴的三晋大地上，同样显示出了其强劲的发展势头。在我国享有“优秀旅游城市”、“历史文化名城”之称并素有“煤都”之誉的山西大同，餐饮名店更是毗邻相屹，规模空前。风格各异之门庭皆车水马龙，熙熙若市！这些美食店铺有如一座座光艳夺目的舞台，厨师便是这儿的主要演员之一。他们“你方唱罢我登场”，间接地在为唱红舞台而出力的同时，又或大或小地相互接受着各派唱腔的洗礼和舞台光环的炫耀，接着再唱……也许，正是因为这种隐而不显的良性循环，致使大同餐饮业的发展厚重而强劲，厨师的综合实力亦与日俱增，名扬一方！继而，为大同迎来了“北方美食城”——这个既能符实又不算张扬的赞誉。

自古而今，名厨和名店构成一个无法解开的结。厨因店而更名，店因厨而更火！感慨之余，这部由业内厨艺名家贺峰先生策划主编的《大同百厨》业已编纂告罄。悉心通览，颇感欣慰。全书设计新颖，编排得体，于展现一方名厨时代风貌的同时，融入饮食行业和大同地域文化的人文篇章，锦上添花，颇显韵致！遂作此短序，权当窥豹之管，引玉之砖！

史是錦

二〇〇八年六月于龙城

前言

“大同”，本是一个单词，指平等自由的社会现象或表示主要方面的一致。在这里，“大同”代表山西省大同市（地区）；“百”，取其“概数，言其多”之释义；“厨”，则特指以烹调为专业的人。顾名思义，《大同百厨》就是当代大同地区餐饮界的一部厨艺精英集，但其真正的内容可比这四个字的内涵深得多、广得多！

我国将烹饪、中医、京剧和国画并称为“四大国粹”。在“民以食为天”的思想引导下，自古佳肴荟萃，名厨辈出。尤其是近些年，餐饮服务业取得了长足的发展。它由过去的规模小、据点少、设施陈陋、服务水平不高、对国民经济贡献率比较低的小行业，跃升成了对社会经济和人民生活具有较强影响力的重要产业。厨师——这支一直在后台默默奉献着的中坚力量，也相应地由昔日的技能型手工劳动者向集技能和知识于一体的智能型人才发生着巨大的转变。时下，好多厨师在烹饪技艺博采众长的基础上，同时还是一个出色的管理者，在对餐饮业的可持续发展上发挥着较以往更为重要的作用！

鉴于此，本着传承和弘扬饮食文化、创建交流平台的编纂初衷，结合以“实力”、“资历”、“辈分”为切入点的传统美德与新时代战略思想相辉映的编纂原则，经贺峰同志的不懈努力和编委成员的大力支持，以及广大一线名厨的积极响应，历时近两年，使《大同百厨》——这一大同厨艺圈的颜值工程得以面世。书中的《走近大同》、《古城名店》、《食话杂谈》、《魏都览胜》等栏目，进一步展现了大同深厚的人文底蕴和愈久弥香的食行逸趣，以及当今餐饮业发展的勃勃生机。读者在论着评厨之际，增几分感慨，添一些遐思，乃为情理中事。

本书为大同市第一部主要记录反映一方名厨业绩的饮食专著。编纂严谨，意义深远。本书所收录名厨皆为成长于大同餐饮圈、被业内公认的厨界佼佼者。他们中有的是国内知名的方家大师，有的是在厨艺竞技场上摘金夺银的实力派代表，有的还被山西省或大同市政府评为劳动模范……而其中相当一部分人又是山西省厨界的名师或大师，抑或为中国烹饪协会或山西省名厨委之骨干成员！他们调五味炉火纯青，理厨政运筹自如；他们承前启后，气势夺人，在平凡的岗位上，尽情谱写着不平凡的行业篇章！

本书主要栏目《厨人风采》的内容在编排上按传统礼教规矩以厨师年龄为序，选编大同名厨135名。从菜品而言，相互渗透，不拘一格，又颇具新意，既代表了当今大同厨艺的较高水准，又间接地反映了大同名厨的精神风貌。细品之余，大同厨师的形象亦清晰能辨：豁达、睿智、兼收并蓄；粗犷、自律，艺如其人！

李政

二〇〇八年六月于大同



编辑主任：李 政

从艺感怀

火候扭乾坤，味道大人生。
言于晚生者，莫笑旧时人。
不见前车辙，哪得后驾轻。
今僕虽逾昔，功在老祖宗！
概言之：

吾，老当益壮，任重道远等闲视。
汝，后生可畏，踏坎为夷众望归！

（履历见内文）



满江红·自量

老饕自居，依鼎俎，临水月近。
循厨道，流长源远，蒂固根深。

八分菜系震万邦，五统滋味安亿人。
知难退，回枪弄「雕技」，也枭雄。

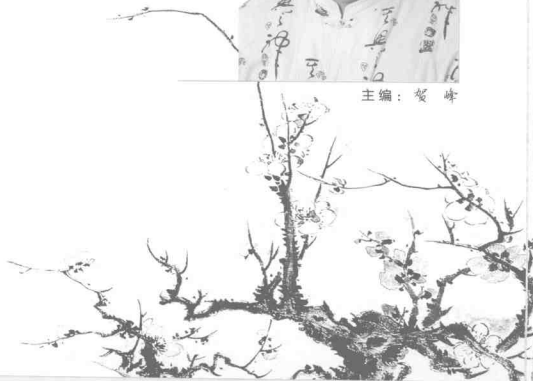
谈艺术，逊大方；论人生，远贤能。
执残毫敢出短句长文！

蜗居运筹寻自我，虎步横行验灵魂。
不安分，豪情当甲冑，险峰登。

（履历见内文）



主编：贺敬



目 录

《大同百厨》编委会

顾问 冀明德 李嗣良 史先鋒
庞 焜 杨章平

主任 李 政

副主任 赵富平

编委 丁晓红 于 洪 王俊杰
王 红 卢若波 石玉斌
石仓兵 闫 泰 朱树军
刘治平 刘承烨 刘登山
刘海泳 刘慧新 刘 洋
杜存文 李鸿玉 张文华
张建军 张自友 张 宇
张永强 周学功 周 刚
赵贵廷 赵世恩 袁 新
曹永强 常建祥 梁永斌
梁 俊 靳 文 薛 铸
(以姓氏笔画为序)

策划 贺 峰

主编 贺 峰

摄影 贺 峰

(老照片除外,部分酒店图片由店方提供)



走近大同.....1-3

厨人风采.....4-21

李 政 赵富平 李鸿玉 郝明礼 姚淑萍

张 宇 武宗杰 常建祥 薛 铸

古城名店·云冈国际酒店.....22

食话杂谈·话说厨师祖师爷.....24

魏都览胜·云冈石窟.....26

厨人风采.....28-45

刘治平 周 明 王俊杰 张 根 靳 文

刘登山 石占云 刘慧新 张文华

古城名店·天贵国际酒店.....46

食话杂谈·凤临阁趣话.....48

魏都览胜·北岳恒山.....50

厨人风采.....52-69

梁文书 丁晓红 席 玉 周学功 马小宁

赵贵廷 杜存文 郭 斌 王凌军

古城名店·大同宾馆.....70

食话杂谈·漫话大同刀削面.....72

魏都览胜·悬空寺.....74

厨人风采.....76-93

刘承烨 王 红 王 启 白新华 李明堂

周 刚 张建军 闫 君 石玉斌

古城名店·雁北宾馆.....94

食话杂谈·故事里的名店和名厨.....96

魏都览胜·册田水库.....98

厨人风采.....100-117

梁永斌 石仓兵 梁 俊 于 洪 赵世恩

张自友 王永红 张永强 王 坤

古城名店·五洲大酒店.....118

食话杂谈·不可抗拒的浑源凉粉.....120

魏都览胜·觉山寺.....122

厨人风采	124-141
赵俊廷 朱树军 刘 洋 曹永强 赵军山	
王云兵 黄 爱 刘 亮 王国平	
古城名店·花园大饭店	142
食话杂谈·一代宗师武殿仕	144
魏都览胜·应县木塔	146
厨人风采	148-165
孙 东 张 杰 苏润姣 卢若波 袁 新	
张 斌 王慧勇 渠 强 王存义	
古城名店·浩海国际酒店	166
食话杂谈·从赵公馆说到民话儿大厨	168
魏都览胜·华严寺	170
厨人风采	172-189
闫 泰 景 军 安晓斌 张俊才 王劲松	
高 峰 夏雪峰 李晓东 曹武生	
古城名店·晨光国际酒店	190
食话杂谈·小吃中的“熬”味	192
魏都览胜·观音堂	194
厨人风采	196-213
唐克红 安朝辉 冯志胜 乔吉峰 李志龙	
杨成江 郭胜峰 于建军 李 平	
古城名店·红旗大饭店	214
食话杂谈·耳餐目食与劝菜	216
魏都览胜·平型关	218
厨人风采	220-237
朱永胜 汤 泉 李忠剑 万彦斌 程 宝	
贺 峰 刘海泳 高青山 张东初	
古城名店·老大同	238
食话杂谈·齐厨子与黄婆马排	240
魏都览胜·善化寺	242
厨人风采	244-261
刘 荣 席建明 王 尚 郭建敏 冀贵文	
麻 杰 王 平 岳 盛 魏立东	
古城名店·永和食府	262
食话杂谈·名人食话	264
魏都览胜·九龙壁	266

厨人风采	268-285
陈岩君 白少中 马利军 张明皇 周继宏	
党 福 叶鑫旺 赵 斌 李建清	
古城名店·永和美食城	286
食话杂谈·感食界蜕变风云 忆大同老菜春秋	288
魏都览胜·得胜堡	290
厨人风采	292-309
古城刚 王 华 王德强 任守华 王志亮	
张跃军 杜宏玉 杨 栋 丁建龙	
古城名店·同和大饭店	310
食话杂谈·“好梦”成就《烹饪学三字经》	312
魏都览胜·大同火山群	314
厨人风采	316-333
周 华 王海东 赵力山 李永新 鲁小燕	
王尚云 姚 瑞 张 文 曲奋林	
古城名店·凯鸽	334
食话杂谈·无题——写给食品雕刻	336
魏都览胜·雁门关	338
厨人风采	340-357
邓二平 刘溢飞 王建贵 郝 军 聂志远	
张宏伟 刘海旭 卫守明 裴永彪	
古城名店·同盛大酒店	358
食话杂谈·两三桩勤行轶事	360
魏都览胜·水神堂	362
图说华夏炊餐具发展概略	364
翰墨味道	366-371
内文图章概览	372
后 话	374

备注:

《厨人风采》的内容以厨师出生年月排序

《古城名店》的内容以星级(以定编时为准,包括预备星级)、店龄排序

《魏都览胜》、《食话杂谈》、《翰墨味道》的内容排序不分先后

走近大同

众里寻她

大同市位于山西省北部，雄踞于内外长城之间，与河北省、内蒙古自治区接壤。北距国境460公里、南临省城太原270公里、西北距呼和浩特260公里、东望北京360公里，为三省交界处的政治、经济、文化、交通中心。其辖七县（大同县、天镇县、阳高县、广灵县、灵丘县、浑源县、左云县）四区（城区、矿区、新荣区、南郊区），面积1.4万平方公里，总人口300多万人。其地理坐标为东经112° 34' —114° 33'，北纬39° 30' —40° 44'。转动一下地球仪，我们兴许会发现：同在东经113°左右的，还有我国的著名城市长沙和广州；同在北纬40°上下的，则分布有美国的华盛顿、西班牙的马德里、阿尔巴尼亚的地拉那、土耳其的安卡拉、朝鲜的平壤和我国的首都北京。也不知是偶合，还是人类文明进程的必然，有人说这就像蒙娜丽莎的神秘微笑一样，大概是一个在等待人们去解开的谜！

远古回眸

据考证，大约二百多万年以前，大同地区曾经是一个碧波激滟、水族斑斓的内陆湖。这里，草木丰茂，气候湿润，有鸵鸟、诺氏古象、野马、披毛犀、葛氏斑鹿、河套大角鹿、扭角羚羊、猛犸象、原始牛和赤鹿等动物在这儿繁衍生息。据境内的“许家窑人遗址”和“青磁窑旧石器遗址”发掘考证，大约在十万年前，“北京人”后裔中的一支，经过了几十万年的寒暑变迁，来到了今阳高县许家窑一带定居。这里是当时的“大同湖”湖滨，他们用简单的石制工具从事生产，过着茹毛饮血的渔猎生活。从发掘出的大量动物骨骼碎片看，他们当时的生活还是极其艰难的，砸骨取髓，几乎不放过一丝其他动物身上能吃的东西！后来，渐渐地，在生存本能的驱使下，他们的生活范围不

断扩大，今大同城西十里河畔的青磁窑一带，应该是他们又发现的一处起居处所。再后来，也许因湖水的突然上涨，“许家窑人”的家园被淹没了。若干年后，地壳开始上升，火山频频喷发，湖水渐渐消退，露出了现在的大同盆地。那“大同湖”的沉积物厚厚地覆盖着“许家窑人”的家当，至今已有十万年之久！也许，只有这样才能更好地让世人知悉——大同原来还是中华民族的一个重要发祥地！

历史烟云

大同“东连上谷（宣化、张家口一带），南达并（太原）、恒（恒山），西界黄河，北控沙漠”，地理位置十分重要，自古有“北方锁钥”之称，一再成为中国北方经济、文化的中心，骚客纷至，为兵家必争之地。公元1277年，奉元世祖忽必烈之命，出使东南亚诸国的意大利旅行家马可·波罗途经大同，感慨之

大同鼓楼



余，在他的游记中盛赞大同是“一座宏伟而美丽的城市……这里的工商业极为发达，各种各样的物品都能制造……”。明朝时，著名学者谢肇淛在《五杂俎·卷四》中写道：“九边如大同，其繁华富庶不下江南，而妇女之美，什物之精好，皆边塞之所无有。……”。文中所提“妇女之美”，实非空穴来风。就山西而言，仅貂蝉、杨贵妃、武则天就占据了“中国古‘丽’之半壁江山”。然而，大同概因多民族杂居使然，更是丽人云集，屡出皇妃。曾有“北大同，南宣阳”和“蕲镇（山海关至居庸关间，万里长城九镇中最雄伟重要的一镇）城墙、宣府（河北宣化）教场、大同婆娘”的说法和谚称。无独有偶，就连金庸力作《鹿鼎记》中的韦小宝，也是对大同姑娘和苏州姑娘尤为看好！时至今日，体态婀娜、温文淑雅的大同女子依然是古城的一道靓丽风景！

赞言扼止，书归正传。据传说，大同地区在尧时属冀州，舜时属并州，夏商时复属冀州，西周时又属并州，春秋时为北方少数民族“楼烦”之属地。公元前3世纪，赵武灵王“胡服骑射”，扩地千里，置“九原、云中、代”三郡，大同归代郡所辖，名将李牧曾在此筑堡戍守。公元前221年，秦始皇统一中国，大将蒙恬受命在此修筑长城等军防设施，以御匈奴。西汉初，始称平城。公元前200年，在大同城东十里的白登山（今马铺山）发生了历史上著名的“白登之战”，汉高祖刘邦率30万大军被匈奴冒顿单于40万精兵围困达七天七夜。公元前33年，传昭君出塞时途经平城，将随行的琵琶留于大同，从而有了“琵琶老店”的美丽传说。公元398年，北魏王朝由盛乐（今内蒙古和林格尔）迁都平城，随后开凿了举世瞩目的云冈石窟。公元495年，北魏再度南迁都城至洛阳，大同承当了北魏王朝97年的政治、经济和文化中心。北周至隋唐时期，大同曾先后改名为云中、太平、武周、永固、恒安、云内，后又改回云中。公元907年，辽国建立，国号契丹。至公元947年，改国号为辽，建元大同，以云中为西京，设西京道大同府，为辽之陪都。辽重熙十七年（公元1048年），改云中为大同，自此，大同一名一直延用至今。公元1122年，金兵攻陷大同，继而又成了金之陪都。元朝时，大同属

壬午（1002）年元宵



大同地方传统文艺节目——绕阁

中书省河东山西道，治所今大同市，领八州五县。当时的工商业极为发达，尤其是铜工艺制品更是驰名中外，大同亦富甲一方。公元1368年，朱元璋建立明朝，设大同府，为九边重镇之一，命大将徐达在此镇守。公元1392年，朱桂（朱元璋十三子）就藩大同，曾大兴土木，营造王府。如今，仅留下了一尊我国现存建造年代最早、体积最大的九龙琉璃照壁。公元1449年，蒙古瓦剌部南下进犯，大同守军战败，参将吴浩阵亡，明英宗朱祁镇在太监王振的主张建议下亲征瓦剌，酿成了因明英宗被俘而举国皆惊的“土木堡”之变。到正德年间，明武宗朱厚照巡幸大同，上演了“游龙戏凤”之风流韵事，给大同留下了众多关于“凤临阁”的美丽传说。直到公元1644年，李自成率起义大军自西安北上，破宁武、占大同、兵进北京、推翻明王朝，大同一直为京师之障卫，曾设立“互市”，致使络绎，商贾云集。公元1649年，因大同总兵姜瓖反清兵败，清军对大同施行了血腥疯狂的“屠城”和“斩城”运动。经百年，方得以恢复。公元1690年，康熙帝出大同，越沙漠，镇压了在沙俄支持下的噶尔丹分裂势力。公元1937年，日本侵略者占领了大同，开始大肆掠夺这里的优质煤炭。他们“以人换煤”的罪恶行径，给大同矿区留下了众多白骨累累的“万人坑”，给世人留下了惨绝人寰的血的历史见证！

公元1949年5月1日，大同和平解放。新中国成立后，组建了大同市人民政府。在党的领导下，大同先后划归或隶属察哈尔省省辖市、山西省省辖市、晋北专区、山西省省辖市、雁北地区行署驻地，1972年复归山西省省辖市。1993年7月10日，经国务院批准，雁北行署撤销，地市合并。时至今日，古老的大同在改革开放的大好形势下踏上了新的征程，发生着翻天覆地的变化。忆往昔，壮怀激奋；面今朝，豪情满怀！

名城韵味

作为山西省第二大城市的大同，是我国重要的煤电能源基地和著名的旅游城市，是1982年国务院首批公布的全国24座历史文化名城之一，亦为1984年评定公布的全国13个较大城市之一。大同有着悠久的历史 and 灿烂的文化，地下有石炭纪、侏罗纪时期丰茂的林木在沧桑巨变中形成的“百里煤海”；地上经数千年朝野更替，古代人的辛勤劳作，留下了包括国家级、省级、地市级的

二三百处风景名胜与古迹遗存。有道是：“地下文物看陕西，地上文物看山西。”而大同又是山西省国家唯一公布的地质历史文化名城。这里南接五台胜境，北依内蒙草原，境内是世界文化遗产、国家5A级景区云冈石窟和素有“人天北柱”、“绝塞名川”之称的北岳恒山以及那巧夺天工的悬空古刹，无不像一颗颗璀璨夺目的明珠将古老的大同点缀得分外妖娆，魅力永恒！是的，这里虽缺少江南那小桥流水的妩媚，也少见北山黑水的玉琼楼榭，但这里粗犷独特、云阔天高的塞北风光和雄宏蜿蜒的重关叠嶂以及构建奇巧的危楼巨刹，确实更让人壮怀难抑，流连忘返！继而逛逛茶楼、品品美食，陶情怡性之余，唇齿留香，这便更是在享受一种美的延续和升华。

管窥餐饮

如今的大同市，商铺林立，市井熙然。在世人眼里，有三张尤为显眼的“王牌”。其一，大同市是我国重要的煤电能源基地和重工业城市；其二，大同市是我国著名的历史文化名城和优秀的旅游城市；其三，用外人的话说，大同市原来更是一个北方的美食天堂！

大同地处中温带大陆性季风气候区，年平均气温在6.6℃左右，年平均降水量在400毫米上下，历代为“膏粱之地”。自古以来，多民族接壤杂居，历经一朝京师、两代陪都，明清时又是“富庶近江南”之九边重镇。数不尽的民间异味与王宫佳肴相生互补，青出于蓝。另外，大同还是世界杂粮的最丰富产区，加之地处晋、冀、蒙三省之交通要道，物产、信息流通便利……凡此种种，都为大同的餐饮业发展提供了得天独厚的有利条件。明正德年间创办的“凤临阁”酒楼，一直红火至上世纪八十年代中期。清光绪年间，慈禧西逃时，在大同吃到了大同名厨主理的“满汉全席”和地域风味，不仅赞叹大同厨师的手艺高超，听说还御赐了黄马褂。上世纪八十年代中前期开业的大同市原红旗大酒家亦声名远扬。

时至今日，大同餐饮业随着改革开放的步伐，经过了20多年的飞速发展，盛况空前，迈上了一个更高的台阶。大到五星级酒店，小到特色粗粮食府，无不车水马龙，排队候餐者数见不鲜。川、鲁、淮、粤以及地道湘乡风味和地方名菜相映生辉，韩餐、日式料理以及巴西烤肉自助餐等都在这里显示出旺盛的生命力，各式的酒吧、咖啡厅和肯德基、麦当劳等洋快餐亦不显得有丝毫寂寞。一些诸如大同羊杂、浑源凉粉和经营各地小吃的铺面或摊位上总是让老板应接不暇。在小吃店里，更为抢眼的还要数那些经营大同刀削面的品牌店铺，一到饭口，收银台前付账领面牌的顾客总是一扎一堆。没

办法，如果按“一字长蛇”排开的话，即使到快收档的时候，也总还会有几“节”迟来的“尾巴”晃悠在店门外，风吹日晒，加上等待的煎熬，那样着实让人难受！就这也得感谢食客，来这儿基本不带什么家长里短，全是一门儿心吃空便走。

大同人好吃，也会吃，这是出了名的。但千万不要以为火爆酒楼里进进出出和在市井小吃摊上大快朵颐的全是大同人。其实，这里相当一部分人来自全国或世界各地。出差的、旅游的、做美食采风的，还有对这里的餐饮市场作调研考察的。而且不限于张家口、北京、呼和浩特和太原等邻近城市专程驾车来消遣的！有人诙谐地说：“来大同不登北岳、没游云冈就等于个没来。”当然，这应该是只针对单以“游”的名义而涉足大同的各界人士。而且还有人说：“想带走点遗憾，就甭在各大馆吃饭！”这是说大同的饭菜太可口了！有这么玄乎吗？笔者不敢妄言。

其实，说大同的餐饮“火”，分开来讲就是说大同厨师烹制的饭菜可口和大同的餐饮业主经营有方。不是吗？可口的饭菜是刺激、诱导消费的主角，科学的策划、管理和经营则更是立足市场的法宝。大同厨师烹制的饭菜可口，主要有两方面的原因：其一：是前边提到的历史原因；其二：是大同厨师毫不“排异”的兼收并蓄精神使然。尤其是在近十多年来，以大同厨师作为坚强后盾的大同餐饮企业，在不断发展壮大的同时，对各大烹饪派系的中坚力量均进行了频繁引进。这使得大同厨师在综合实力方面更显示了一定的优势！时下，好多食界大家对大同的饭菜和菜式有一种近似约定式的认同：你中有我，我中有你，既有高度，又有深度！

为了能让读者更深一层地品味《大同百厨》的个中滋味，笔者谈了以上“大同”梗概，羞谈开篇之论，但求能胜于无！



昔日的大同传统民俗——除夕夜转旺火