

名店、名师、名菜评选网络投票开始了

本报记者 王锦华

为促进大同餐饮文化的发展与传承，鼓励餐饮行业发扬工匠精神，打造独特的地方饮食文化品牌，市餐饮饭店业协会于日前举办了“大同市名店、名师、名菜”评选活动。记者在采访中了解到，目前评选活动已进入评选阶段，并将从11月25日-30日进行网络投票。

记者从市餐饮饭店业协会了解到，此次评选活动得到了我市餐饮企业的积极响应和大力支持，全市共有40家饭店、39名厨师、59道菜品参加评选。据市餐饮饭店业协会有关负责人介绍，此次评选将采用专家评委评选与网络投票相结合的方式进行。在专家评委评选中，评定委员会将审核名店、名师、名菜参评资格，按照评选标准评选出“大同名店”“大同名师”“大同名菜”若干名。其中，“名店”的主要考核指标为成立年限、经营状况、名师数量、企业文化、饮食文化、食品质量、服务水平、安置就业人数、为本市经济发展所做的贡献、在本市消费者中的口碑；“名师”的主要考核指标为取得的专业资格、为

餐饮业培养人才的数量、在省级以上烹饪大赛上的获奖情况、在当地较有名的菜品数量、为所就职企业创造的效益；“名菜”的主要考核指标为菜品在当地的知名度、是否具有地方特色，以及菜品的品味与质感、工艺与火候、色泽与形态、营养与卫生、创意与实用等。网络投票将从11月25日-30日在大同新闻网官方微信进行。

采访中记者还了解到，报名参加此次评选活动的餐饮企业，许多都是我市的知名饭店。而在报名参加“名菜”评选的菜品中，许多都是以大同当地常见的原材料为主料，采用传统烹饪技法制作，很好地体现了大同的饮食特色。此外，一些菜品的加工还融入了现代餐饮崇尚生态养生、追求自然健康的理念，营养结构合理。而且，一些菜品不仅在我市及周边地区有一定的知名度，在消费者中也有较好的口碑。

据悉，评选结果将于12月上旬公布，入选的“名店”“名师”和“名菜”将载入《大同市餐饮行业名店、名厨、名菜录》。

上世纪的老大同名店、名厨、名菜

目前，“大同市名店、名师、名菜”评选活动正在火热进行中。但你是否知道，上世纪的大同也有许多叫得响的饭店及名厨、名菜。

据《古都大同》记载，上世纪20年代末，大同城内叫得响的饭店已经发展到20余家，著名的有久盛楼、自成源、云中饭店、云升源、兴华春、济南村等，其中以久盛楼最大。上世纪30年代，久盛楼更名为“春华园”，与当时的凤临阁都拥有一批名厨名菜，如张林全的芙蓉燕菜、荷花鱼翅、富贵红烧鸡，范成荣的宫廷点心、酥皮糖饼等。

1940年，大同城内饭店增加到了30多家，最好的是云中饭店，为两层西洋楼，一些大型宴会常在此举行，梁思成、林徽因、冰心、郑振铎来大同时都曾在此就餐。

到了上世纪50年代，大同城内共大小饭店53家，较有名的有西道义、东来顺、云升源、义兴园和兴中轩。1960年之后，由于买饭要粮票，去饭店吃饭成了一件较奢侈的事儿。当时大同城最著名的饭店有迎宾楼饭店、惠丰楼饭店、正义号饭店、兴中轩饭店和金城饭店。

由于历史原因，大同餐饮业一度时期曾陷入沉寂，直到上世纪80年代，才重新焕发生机，迎宾饭店、华严饭



店、大同饭店相继开业。而且，此时的华严饭店、大同饭店名噪一时，闻名于周边各省市。

上世纪90年代，大同餐饮业中民营企业发展方兴未艾，一些名店崭露头角。永和、老爷庙、昆仑、弘雅、同和、红旗、东海渔村、唐宏、大同宾馆等饭店竞相争艳。

除了名店，上个世纪，大同餐饮业也涌现出众多名厨，有张林全、武万库、沈鸿宾、尹九奎、姚继章、徐登云、李寿山、范成荣、窦义成、韩庭茂、常艳茹、武殿仕、雷振明、韩玉山、武世忠、于连、张庆祥、李文经、孔宪珍、姚广义等。其中武殿仕的面点令人叫绝，法国总统蓬皮杜来大同时在大同宾馆吃的面点“一窝丝”等，即为其制作。

一凡



美食传说

寓意美好的黄焖丸子

每逢过年，或是举办宴席，大同人的餐桌上总会有一道必不可少的菜，那就是黄焖丸子。

黄焖丸子，是大同人十分喜爱的一道美食，也是老大同“八大件”之一。说起丸子的来历，民间流传着多个版本，时间最早的说其起源于秦朝。根据稗史记载，秦始皇好吃鱼，每餐必有鱼，但又不能有刺，如有鱼刺则赐厨师死。一天，一位厨师在制作御膳时，见到鱼又胆怯又发恨，就用刀背砸鱼发泄。没想到，砸着砸着，他发现鱼刺鱼骨竟自动露了出来，鱼肉成了鱼茸。于是，厨师急中生智，挑出鱼刺，将鱼茸捏成圆形，投入烧沸的豹胎汤中。不一会儿，一个个色泽洁白、柔软鲜嫩的鱼丸浮于汤面上。这道菜呈上去后，秦始皇一尝赞不绝口，问其何名？厨师答：“首奉陛下，暂无名。”秦始皇见其数为九，状如点，就随手写下“九”字。又觉得少了点什么，便又加了一点，成了“丸”字。因其盛在碗里，遂称

该字与“碗”同音。后来，这种做法从宫廷传到民间，食材也不仅限于鱼肉，渐渐演变为现在的猪肉丸、牛肉丸、羊肉丸、素丸子等等。

虽然这只是个传说，不知真假，但作为老大同“八大件”之一，松松软软、香而不腻的黄焖丸子，却有着美好的寓意，那就是象征着团团圆圆。而且因为“丸”谐音“完”，一般也是宴席中最后一道菜，意味着上菜结束。



2020《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

