

“非遗”佳酿“云冈酒”

本报记者 牛瑞芳



大同的酿酒历史非常久远，北魏农学家贾思勰的《齐民要术》中记载，太武帝曾将平城（大同）酿造的一种“桑落酒”封为皇家御酒。而桑落酒的传统酿造技艺传承至今，大同市云冈酒业有限责任公司生产云冈黄酒、云冈白酒采用的就是这种传统酿造技艺。

在2020年12月公布的我市第六批市级非物质文化遗产保护项目中，大同市云冈酒业有限责任公司的酿造技艺位列其中。2020年岁尾，记者一行5人冒着严寒来到了位于阳高县龙泉工业园区的“云冈酒业”。

采访中记者了解到，大同市云冈酒业有限责任公司的前身是大同市酒厂。大同市酒厂的前身则是兴农化工股份有限公司创办的酒精公司，始建于1926年，主要生产酒精、啤酒、清酒。1952

年，原察哈尔省在原酒精公司旧址重建大同市酒厂，完全靠手工作业生产高粱白酒和黄酒。上世纪80年代，大同酒厂主要生产“云冈牌”黄酒、北芪酒、白酒、杏酒，年生产能力达200多吨。后几经改制，到2010年，更名为大同云冈酒业有限责任公司。由于旧城改造，该公司搬迁至阳高县龙泉工业园区。虽然历经沧海桑田，但“云冈酒业”将最古老的传统酿造技艺传承至今。一代又一代的“酿酒人”不仅传承了技艺，而且坚守着他们的匠心情怀。

在“云冈酒业”的仓库里，记者俨然看到一个“大同酿酒历史”小型博物馆。在这里，记者见到了传说中的“酒篓”“酒海”和“酒钏”。酒篓是最古老的存酒工具，外部用柳条编制，里面是传统的裱糊工艺。酒篓里存放的白酒最早生产于1963年，是真正的“陈酿”。酒海是较早的酒罐，可存酒上千斤；酒钏是较早的运输酒的一种工具。

是日，当记者踏入白酒生产车间时，看到的却是一派热气腾腾的景象，与室外寒冷的天气大相径庭。工人们将发酵好的高粱与稻壳的混合物运输到传送带边，再加入已加工成为粉末的酒曲，将这些原料放入蒸锅。时间一到，蒸锅盖子被徐徐移开，热气便弥漫开来。很快，在氤氲的热气中工人们变得

“影影绰绰”。之后经过风冷技术，神奇一幕便出现了——红褐色的酒糟变成了清冽的美酒。刚酿出的白酒清澈透明，酒香浓郁。细细品尝，丝丝甜味中带着酒香。据这里的酿酒师介绍，刚刚出锅的白酒能达到65度以上。这些原浆酒还要经过时间的“打磨”后，才能加工成“云冈”系列白酒。

步入黄酒生产车间时，首先映入眼帘的是颇为壮观的、排列整齐的酒缸。黝黑的酒缸，红色的绸布封口，犹如整装待发的战士英姿勃勃，又像待嫁的姑娘端庄娴静。记者在采访中了解到，这些酒缸用于黍米发酵。云冈黄酒的酿造方法与白酒不同，选用阳高当地最优质的黍米为基料，遵循传统黄酒的酿造方法，即浸米、蒸米、落缸、发酵、加酒养醅、压榨、煎酒、贮存等工艺，光是发酵就要6个月之久。“像南方一些产量较大的黄酒生产厂家，其实早已经不再完全沿用传统工艺。但是半个多世纪过去，云冈酒业还在保持着传统的工艺。这里的传统工艺不但指工艺流程没有减少，还包括在容器的使用上，以及发酵时没有通过机械化加快速度等。”采访中一位技师如此说。

采用传统酿造工艺生产的云冈黄酒以鲜甜、醇厚、无异味、回味绵长等特点，在全国黄酒品种中独树一帜。



那些美味的饼

大同人爱吃面食，但这里的面食不仅仅指刀削面、压豆面、手擀面。还有一种面食也是大同人爱吃的，那就是各式各样美味的饼。从本期起，本刊将开设栏目《那些美味的饼》，为大家介绍一些在大同颇受人们喜爱的饼。

凤临阁糖火烧：香甜酥脆味道佳

糖火烧是凤临阁最具特色的招牌名点，也是许多大同人来此就餐时必点的一道主食。

采访中记者了解到，凤临阁的糖火烧光馅料就有16种食材，包括杏脯、葡萄干、桃仁、玫瑰酱等等，并要经过20多道工序、耗时6-8小时才能出锅。如此繁复的馅料和工序制成的糖火烧外皮酥脆、味道香甜，且甜而不腻。

凤临阁的糖火烧不仅味道佳，而且还颇有来头，据说其已有200多年的历史。为了弘扬传统美食，凤临阁的厨师们多次走访、请教尚健在的老一辈点心大师，并悉心研究当年凤临阁名点大师范成荣、李寿山、武殿仕等人的亲笔手稿，反复试制，终于将这一



濒临失传的名点再次呈现给食客。

据了解，糖火烧因做工繁琐，技术要求严格，所以现在能做糖火烧的师傅少而又少。现如今，我市只有凤临阁才能制作出正宗的大同传统糖火烧。 锦华

进入大同餐饮市场的人气品牌

近年来，我市先后进驻了很多在全国都很有名气的餐饮品牌，让大同人不必远走就能享受到特色美食。在此，记者就为你推荐两个比较有代表性的美食品牌。

“会娱乐更快乐”的周黑鸭

说起“周黑鸭”，相信大家都很熟悉，不少人可能还会说这有什么新鲜的，大同不是早就有了吗？在“周黑鸭”进入大同之前，大同市场上确实有很多类似“周黑鸭”的鸭脖品牌，用着几乎相近的LOGO和名字。

“周黑鸭”作为武汉知名餐饮品牌，已经走过了23年的品牌历程。从最早的“周记怪味鸭”到“富裕怪味鸭”，直到2005年正式成立“周黑鸭”，其因独特的味道，年轻、休闲的品牌定位，赢得了众多年轻人的喜爱。

服务至上的海底捞

“你能模仿我的味道，但是你一定模仿不了我的服务。”同样有着23年历史的“海底捞”，也是大家耳熟能详的餐饮品牌。

在“海底捞”进入大同之前，记者曾在西安吃过一次。当时在用餐中，同学无意



中说到自己过生日，同桌的我们还在愧疚没有准备生日礼物的时候，惊喜出现了。“海底捞”的工作人员一边唱着生日歌，一边端着生日蛋糕走了过来。我们以为同学提前和餐厅说了今天过生日，但是看到同学也是一脸懵，我们就知道此事没有那么简单。原来，在我们无意中说起过生日时，“海底捞”的工作人员也听到了，便在最短的时间内准备好了一切，并且还当餐打折送了一份小礼物，这服务不得不说是真的厉害。如果说别的饭店是俘获你的胃，“海底捞”可以说是俘获你的心！ 孟维鹏

2021《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

BINGO 红酒汇
BINGO THE RED WINE COLLECTOR
专业的葡萄酒经营者
professional wine operators
一部：云林街御华帝景北侧五号商辅。电话：0352-2513399
二部：铂蓝郡伦敦街北侧33号楼底商。电话：0352-5553432

大同市餐饮饭店业协会
打造美食之都
弘扬美食文化

云冈黄酒
大同云冈酒业有限责任公司
销售热线：0352-5520900

谦益泰茶庄
Qianyi Tai Tea House
让端起茶杯的人都成为爱茶的人
地址：鼓楼古玩城三楼305
电话：15803423777