

云冈黄酒 相约大同餐饮人(1)

开篇的话

大同素有“美食之都”的美誉：南北风情，各式菜系；本地特色，风味美食。而“美食之都”的缔造者则是成千上万的“餐饮人”。你在温暖的餐厅觥筹交错，他们却在疲惫中默默守望；你在欢声笑语中团聚，他们压住渴望回家的心情热情服务。

近年来，随着生活条件不断改善，人们到饭店就餐已成平常小事，就连传统节日的团圆家宴、日常好友的聚会宴、喜结连理的喜宴，都选择到酒店举行。于是，有这样一些人，他们舍弃属于自己的团圆，让相聚的人有了幸福的颜色。他们忙着给食客奉上最可口的菜肴，自己却在忙碌中度过一个又一个假期。他们就是默默付出的“餐饮人”。

本刊从即日起推出《相约大同餐饮人》栏目，聚焦我市餐饮行业从业人员——厨师、服务员、职业经理人、酒店培训师等，展示他们的风采，讲述他们的艰辛，表达一份崇敬。

用砂锅打造不一样的晋菜

——记聚兴园砂锅居董事长睢文选

本报记者 王锦华



睢文选，中国烹饪名师、山西省烹饪大师、三晋技术能手、资深注册中国烹饪大师，先后荣获山西省新长征突击手、中华金厨奖、中国烹饪大师金爵奖、改革开放40年中国餐饮行业技艺传承突出贡献人物、山西省烹饪餐饮饭店30年功勋人物等荣誉称号，现为山西省烹饪协会副会长、山西省烹饪餐饮饭店行业协会副会长、大同市餐饮饭店业协会常务副会长。

在我市，一说起聚兴园砂锅居，相信喜欢吃砂锅的人都不陌生。尤其是这里的“砂锅小肠豆腐”和“砂锅带鱼”这两道菜，更是该店的经典菜品，几乎桌桌必点。而睢文选就是聚兴园砂锅居的董事长。

从1979年于市饮食公司大众饭店开启自己的厨师生涯算起，睢文选从事餐饮行业已有42年。采访中睢文选告诉记者，当年他在韩生财师傅的教导下，从学徒做起，一步一步掌握了厨师的基本技能。师傅对他十分严厉，经常告诫他不要小看基本功，只有把基本功学扎实了，以后才能在厨师的道路上走得更稳当。

1981年，睢文选调到市华严饭店工作，之后的10年间，他先后担任市龙池饭店厨师长、市龙池饭店副经理、市花园饭店副经理、市华严饭店经理……而从一名默默无闻的学徒成长为饭店负责人，得益于他对厨艺孜孜不倦的追求。1986年，睢文选参加中商部鲁菜技术培训，主要学习鲁菜的烹饪技法。睢文选告诉记者，鲁菜影响广泛，烹饪技法丰富，既保留了食材的原味，又实现了口味的多样化。尤其在北方，很多地方菜都有鲁菜的影子。1989年，睢文选参加了全省首批特级厨师培训班，成为“特三级”厨师。而在平时的工作中，睢文选还深入挖掘整理大同菜，并加入鲁菜的烹饪技法。

大同的美食种类繁多，为什么会在

这样的市场环境中开设一家专做砂锅菜的饭店呢？采访中睢文选告诉记者，1994年，他创办了聚兴园酒店，并推出了自己的创新菜——小肠豆腐煲和砂锅带鱼。没想到，这两款砂锅菜受到许多顾客的喜爱。此后，他又不断加大对砂锅菜的研发力度，许多砂锅菜都受到了食客的追捧。2018年，根据市场和食客的需求，再加上多年对砂锅菜的研究，他在府南街开设了专营砂锅菜的聚兴园砂锅居。店内不仅有小肠豆腐煲、砂锅带鱼等传统砂锅菜，还新增了砂锅黄花清炖鸡等50余道砂锅菜。

采访中睢文选告诉记者，砂锅的保温性好、散热慢，烹饪时还可以通过锅内的热气对食材进行二次加工，特别适合在北方使用。而且砂锅的种类丰富，每一种砂锅都有不同的作用，从而能产生不同的味道。只要认真、用心，就能在这种特殊的炊具中发现丰富多彩的烹饪技法和味道，对于晋菜的传承和创新有十分重要的作用。厨师们应该利用好这种炊具，打造出不一样的晋菜。

记者在采访中还了解到，2012年，睢文选荣获了中国烹饪协会颁发的最高奖“中国烹饪大师金爵奖”，他也是我市唯一获此殊荣的厨师。谈到今后的打算，睢文选说，他已从事了42年餐饮，也深深地喜欢这一行，会继续慢慢地做下去。

云中茶事

茶叶里的那些事儿之

老 茶

“嘿，店家，有什么上好的老茶没有，来一壶精神精神。”“呦，瞧您是行家，一壶老茶，您稍等。”电视里的片段，总是生活中的真实写照，感同身受的时候，也让人有着几分疑问：这个“老茶”都是什么茶？

老茶并不单指某一类茶，一般来说，10—20年以上的茶叶才能被称为老茶，而10年以下的茶叶，因为陈化不够，只能被称为陈茶。例如普洱老茶、老铁（铁观音）、武夷岩茶、湖北老青砖、湖南的茯砖、广西的六堡等等。不过，近几年热销的白茶，因其制作工艺的特殊性，存放5年以上的也可以称之为老白茶。在这里，要简单地介绍一下，这个老白茶是指茶的年份，而不是种类。年份足够的话，白毫银针、白牡丹、贡眉和寿眉都可以叫老白茶。

或许有人会问，不是“饮茶要新，喝酒要陈”吗？当然了，不是所有的茶都可以经过时间的沉淀，转变成有韵味的老茶，例如绿茶就是品其鲜，红茶就是闻其香。时间太久，反倒失去了精髓。但是上面举例的茶叶品种，经过适当存放和时间的慢慢沉淀，改变了原有的茶性，口感的饱满丰富相较之前是更胜一筹。拿武夷岩茶来说，传统的武夷岩茶因其特有的焙火工艺，新茶火气未除会有燥感，所以一般要存放一段时间后再饮，这样滋味会更醇和。久之，人们就有了“陈饮”的习惯。

那么，这些茶是放得越久越好喝吗？肯定不是了。无论什么茶都有一定的存放期限，并不是越久越好。如果是饮用的话，在适当的时间里去品尝，口感才会是最佳的。如果是收藏的话，老茶的意义就又是另一回事了。 谦益泰

“驼能”骆驼奶：
奶源好工艺更好

近年来，骆驼奶日渐走进人们的生活，市场上骆驼奶的品牌也是琳琅满目。这其中，由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶，以无污染、纯天然、营养丰富的特点受到许多消费者的喜爱。而这主要得益于其好产地、好奶源、好工艺三大优势。

据了解，为了给人们提供健康营养的驼奶产品，“驼能”公司秉承着绿色、生态、品质、健康和安全的经营理念，实地调研考察了新疆多个骆驼奶源牧区，最终选定了位于北纬47°的牧区。这里独特的地理环境，为骆驼提供了极佳的食物环境和生存环境，在这个环境中长大的骆驼身躯高大，驼奶质量更好。

驼奶的运输和保存需要在低温环境下进行，而提供骆驼奶的牧民生活具有极大的流动性，不便于骆驼奶的采集和保存。为此，在保证骆驼奶新鲜度和制作工艺的前提下，“驼能”公司选取了靠近牧区并且多年从事骆驼奶生产加工的正规大型企业进行合作，结合现代化科学管理技术，保证每一杯骆驼奶均由牧场直达。不仅如此，为避免破坏营养成分，“驼能”公司还斥巨资建设了自动化程度很高的生产线，并且采用瞬时直喷低温高压杀菌技术，在生产过程中不添加任何添加剂，最大限度保留了骆驼奶的营养成分。

源于美丽新疆的“驼能”骆驼奶，每一杯都来之不易，带给你和家人更多的健康保障。 一凡

宾果说红酒

春节餐桌该这样配葡萄酒

新春佳节，葡萄酒在餐桌上担负着光荣的配餐任务，与美食一起组合成真正的“美食美酒”。那么，葡萄酒到底该如何与美食搭配呢？就让宾果红酒汇的专业品酒师为你的餐桌挑选适合的葡萄酒吧。

据宾果红酒汇的专业品酒师介绍，春节的餐桌上，大部分大同人都是以重口味的食物为主，厚重的酱料包裹着各种肉类、鱼和主食，大部分食物也都是热气腾腾的。在这样的餐桌上，如果选择细腻的葡萄酒，就会显得有些“淡如水”了。因此，又热又浓郁的食物，最好是搭配同样豪爽又大气、酒精度高的葡萄酒。当然，不必是酒精度太高的，选择单宁强壮、酸度高的葡萄酒，便能和鱼大肉相辅相成。葡萄酒的单宁可以

帮助消解肉类脂肪，缓解节日饮食的油膩感；葡萄酒的酸度也可以令浓重的酱汁显得更清爽而富有层次。另外，单宁重、口感浓、酸度高的葡萄酒，也比较适合餐桌上的火热气氛。

此外，必备的还应有半干的桃红葡萄酒。遇上香料气味重的食物，例如大蒜、孜然这种重口味的香料，唯有桃红葡萄酒能与之相得益彰。

宾果红酒汇的专业品酒师说，如果选择葡萄酒的话，一般推荐赤霞珠、马贝克、意大利的纳比奥罗、西班牙的添帕尼罗、法国罗纳河葡萄酒。如果是桃红葡萄酒，推荐德乐仙桃红葡萄酒、美国的仙粉黛，以及智利、南非或者澳大利亚的桃红葡萄酒。 一凡

柑橘味美也要少吃



每到秋冬季节，桔子、橙子、柚子、丑橘、金桔等柑橘类水果便开始成为水果市场的主力军。这些柑橘类水果，不仅酸甜可口，而且富含维生素C、膳食纤维等，非常适合秋冬季节食用。不过，记者在采访中了解到，柑橘类水果虽然营养丰富，但是如果食用不当反而无益。

据我市某医院消化科的医务人员介绍，柑橘类水果不宜一次吃太多。因为这类水果含有丰富的胡萝卜素，摄入过多，会使皮肤发黄。而且柑橘类水果含糖量较高，吃多了可能会导致嗓子干涩，也就是人们常说的“吃桔子容易上火”。除此之外，饭前或空腹时也不宜吃，因为柑橘类水果中的有机酸会刺激胃壁的黏膜，对胃不利。

那么，面对种类繁多的柑橘类水果，我们该如何选择适合自己的呢？记者在采访中了解到，柑橘类水果虽然吃起来不太甜，但含糖量并不算低。如果担心热量和糖分，那么柚子是不错的选择。而相比于柚子，橙子的香味和甜味都更浓郁，类胡萝卜素含量也更高。当然，如果你嫌剥皮麻烦，橘子、芦柑之类的品种更适合一些。 一凡