

云冈黄酒 相约大同餐饮人(5)

# 尽己所能弘扬晋菜

## ——记中国晋菜大师梁永宾

本报记者 王锦华



梁永宾，国家高级烹饪师、中国晋菜大师、山西省烹饪大师、山西省烹饪餐饮饭店行业职业技能竞赛高级裁判员、大同市饮食文化研究会常务理事、大同市餐饮饭店行业赛事指导教师、亚洲蓝带餐饮协会金牌总厨，现为美高家宴执行总经理。

“中国晋菜大师”荣誉称号，是晋菜餐饮行业从业人员的一项至高荣誉，是对他们刻苦钻研、深入研究、精心制作、传承发扬晋菜的极大认可，也是餐饮行业践行劳模精神、工匠精神，弘扬精益求精敬业风气的具体表现。2019年，梁永宾荣获“中国晋菜大师”荣誉称号，他也是我市第一批获此殊荣的厨师之一。

梁永宾，于1990年在北京天厨烹饪学校学习鲁菜制作。毕业后，他先是在北京一家饭店打工，1991年回到大同。他告诉记者，在烹饪学校学习的那段时间非常辛苦，一起去的七八个孩子只有他一个人坚持了下来。回到大同后，他先是在朋友开的饭店当厨师，1992年到了当时的红旗酒家。也正是在那里，他的厨艺有了很大进步。1995年，他开始担任红旗大饭店的厨师长。之后，他又先后担任过永和食府的厨师长、晨光国际酒店的行政总厨、同盛大酒店的店长等。当记者询问做管理工作与做厨师工作有什么不同时，梁永宾说，做管理工作琐碎事情比较多，再加上人杂，需要多操心。但他始终认为，只要在工作中有耐心，把心操到哪，哪就不会有问题。

采访中记者了解到，从事餐饮业30多年来，梁永宾博采众长、融会贯通，形成了自己独特的烹饪风格。他不仅善于烹制大同地方传统佳肴，而且不断创新晋菜新品种，制作的菜品深受顾客喜爱，一些菜品还在各类比赛中获奖。2006年，他制作的“鸿运扒乳羊”在2006山西省名厨专业委员会年会厨艺交流活动中被评为金牌菜；同年，他制作的“龙腾晨光”在中华餐饮“龙王杯”烹饪食艺大奖赛上获金奖。而他个人也获得了多项殊荣，2004年，他被山西省烹饪协会授予“山西省烹饪名师”称号；2006年，他被山西省烹饪协会授予“山西省烹饪大师”称号；2007年，他被《中国当代名厨》收录，并荣获“中华名厨”称号；2009年，他被山西饭店餐饮业改革开放三十年表彰组委会授予“山西现代厨房管理优秀厨师长”称号。他还是老大同过油肉、大同扒肉条标准起草人之一。

记者在采访中还了解到，在30多年的烹饪生涯中，梁永宾还带徒20多人，有的徒弟已在我市及外地一些大饭店担任厨师长及行政总厨，还有的徒弟自己开饭店当了老板。梁永宾说，今后他会继续在这一行踏踏实实地做下去，为晋菜的弘扬发展贡献自己的绵薄之力。

云中茶事

## 茶叶里的那些事儿之 采茶

“春水秋香”说的是春茶和秋茶不一样的味道，那么，采茶时间对于茶叶的味道和品质有影响吗？

茶叶根据季节可以分为春茶、夏茶、秋茶和冬茶，是一年四季都可以进行采摘的，但是四季采摘下来的茶叶味道是不相同的。茶圣陆羽所著《茶经》有云：“凡采茶，在二月、三月、四月之间，茶之笋者，生烂石沃土，长四五寸，若薇、蕨始抽，凌露采焉。茶之芽者，发于丛薄之上，有三枝、四枝、五枝者，选其中枝颖拔者采焉。其日有雨不采，晴有云不采，晴，采之……”由此可见，春季是一年四季里最适合的采茶时间段。茶树经过了一冬的休养和营养积累，内含物储存丰富。加上初春气温低，茶树生长速度缓慢，此时的芽叶肥壮，色泽绿翠，叶质柔软。早春的明前茶、雨前茶，是一年中茶叶质量最佳的，更有“一两春茶一两金”的说法。

“春茶苦，夏茶涩，要好喝，秋白露。”关于秋茶，在历史里的记载并不多，只是在晚唐时的诗句里略有涉及。秋季的气候条件介于春夏之间，茶树经春夏两个季节的生长、采摘，茶叶内物质的含量相对减少，茶多酚的含量介于春夏之间。但是秋季降水少，气候干燥，这样在茶叶的长成、采摘和制作过程中都能最大程度保持茶叶的香气。在秋季冷干的气候下，制作而成的茶叶内质保持完好，更显香气。秋茶仅就香气来讲，也较春茶平和了许多。

每年白露节气以后所采制的茶叶统称为冬茶，又叫“底茶”。冬茶一般都具有茶香浓郁、滋味醇厚的特点，深受茶友们的喜爱。最后是夏茶，夏季天气炎热，茶树新的芽叶生长迅速，但滋味较为苦涩。 谦益泰

## 腊月二十三，大同人这样过

腊月二十三又称小年，是我国传统习俗中祭灶、扫尘、吃麻糖的日子。在全国各地，这一天的风俗习惯各有不同。但在大同，每到腊月二十三，人们必定会回家吃饭，与家人团聚，因为据说这天“灶王爷”要点家里的人数。

据市地方志记载，腊月二十三是祭灶节，《云中郡志》有“供汤饼酒果，祀灶神，以求福庇”的记载。在这天，老大同人各家都会在灶神前供饴糖以祭灶。为什么会供饴糖呢？这是据说灶神上天是去汇报的，吃了甜的东西，说的就都是好话。另外，饴糖黏黏的，也可封住灶神说

坏话的嘴。

大同的饴糖一般用小米熬制，也称麻糖，并有坨糖、棍糖、空心麻糖、灌馅麻糖、擦酥麻糖、棧板麻糖等种类。另外，供灶时还要供些黑豆、清水和草料，以给灶神坐骑饮食。敬香表时，人们的嘴里还要念叨：“好话多说，赖话少说，无话甭说。”并再三叮嘱灶王爷高抬贵手。

在饮食上，腊月二十三这天，老大同人一般会吃饺子。而过了腊月二十三，各家便要开始忙着买鸡买肉，准备年货了。 锦华



## 蒙度毛肚火锅独树一帜

椒火锅等重口味锅底“纵横”的火锅市场中，蒙度毛肚火锅推出清爽利口的黄番茄火锅，可以说是独树一帜。

据了解，“蒙度”所用的黄番茄全部产自内蒙古自治区巴彦淖尔市五原县。其所产的黄番茄是我国地理标志保护产品，颜色金黄、个大肉厚、含水量少、沙甜可口、营养丰富。而“蒙度”用此黄番茄制作的锅底，是无任何添加、低油低脂、低钠盐、低糖的健康锅底，汤色鲜亮嫩黄，汤味酸甜可口、香气浓郁。涮肉前先喝上一碗，浓郁的番茄味充斥口腔，清爽开胃，营养健康，深受我市众多消费者的喜爱。

既然叫蒙度毛肚火锅，这里的毛肚自然不一般。毛肚经天然“木瓜蛋白酶”嫩化，12道工序严苛保障，色泽黄润、叶片厚实、韧而有弹性。放入牛肉锅底，七上八下，再蘸上香油蒜泥，口感脆嫩。另外，这里的蒙度肥牛王，精选外脊肥牛，红白相间，美观异常，切片大、口感厚实，嚼劲十足。

“蒙度”独家的番茄大油条，是用番茄汁、沙棘汁和面，加入牛奶、小茴香等制作而成的，爽口脆甜，很受老人和小孩青睐。

看了这么多介绍，你心动了吗？那就去蒙度毛肚火锅尝一尝吧。 广告信息

火锅作为我国传统美食之一，已经有1900多年的历史了。经过了这么多年的发展，火锅的种类也是层出不穷。而在我们市各种麻辣火锅、卤煮火锅、青

## 春节，带“驼能”回家

春节就要到了，每到这个时候，许多人都会为走亲访友时送一份什么样的礼物而发愁。其实，这份礼物不必过于厚重，只要能表达祝福即可。而这个春节，你不妨带一份“驼能”骆驼奶回家，与家人共享健康。

如今，骆驼奶已日渐为人们所熟知，并成为人们健康生活中不可缺少的一部分。“驼能”产品以纯骆驼奶及驼奶制品为主，含有多种维生素、矿物质，以及丰富的蛋白质、天然乳钙质、不饱和脂肪酸等，是人体补充营养的又一选择，有“乳中珍品”“沙漠软白金”之称。

据了解，“驼能”骆驼奶的原配方采用生鲜驼乳，牧场采集后2小时内锁鲜加工，并采用低温干燥技术加工而成，最大限度地保留了活性营养成分，且不含任何食品添加剂。可谓是从牧场直达餐桌，是真正的天然好奶。不仅如此，“驼能”纯驼奶中所含的蛋白质是完全蛋白，营养价值较高，消化吸收率高达97%-98%，不会造成人体代谢负担，更适合肠胃比较弱的人食用。尤其对于中老年人来说，由于他们对于营养的需求有其自身特点，膳食中蛋白质含量应高一些，脂肪含量应低一些，而骆驼奶中含有丰富的蛋白质，对于中老年人来说是一种理想的产品，多喝骆驼奶可保证其有足量的蛋白质摄入。

“驼能”骆驼奶有分别适合中老年人、儿童及青年人的产品，而且产品包装精美，作为礼品十分适合。在春节这个重要的日子，带一份“驼能”骆驼奶回家，让家人感受到你浓浓的情意吧。 广告信息