

# 让更多的黄花菜品“走”上餐桌

## 我市举办黄花宴传承研发评选活动

本报记者 王锦华

黄花,作为我市的市花,不仅具有独特的地域性、观赏性,其经济价值和文化价值更是不容忽视。

近年来,为了以实际行动支持我市黄花产业的发展,我市多家饭店相继研发并推出了黄花菜品,如羊肉炒黄花、老大同黄花烩菜、黄花烧麦、羊肉黄花包……云冈建国酒店还精心打造了由凉菜、热菜、甜品和主食共12道菜品组成的黄花宴。

为了全面推介黄花这一营养、绿色食材,鼓励餐饮饭店企业不断传承和研发黄花美食,让更多的黄花菜品“走”上大众餐桌,丰富大同餐饮文化内涵,市餐饮饭店业协会将从即日起举办黄花宴传承研发评选活动。

日前,记者从市餐饮饭店业协会获悉,各餐饮企业选送参加此次评选活动的菜品,要以黄花为主要食材,以黄花宴的形式参评,报送菜品数量无上限。如果没有成熟的黄花宴菜单,单品也可参加评选,菜品种类包括凉菜、热菜、主食、面点,以及地方

特色小吃等。参评菜品要通过健康的烹饪技巧加工制作,满足色、香、味、形、营养健康的大众品味。此外,要认真挖掘与参评菜品相关的历史渊源和文化故事,并在菜名上下工夫,要能体现黄花的地域性特征,以及餐饮文化的历史传承和时代创新。

记者在采访中还了解到,凡参加过我市2020年举办的黄花(好粮)美食大赛的菜品,以及在“大同市名店、名师、名菜”评选活动中被评为名菜的黄花菜品,可直接进入评选环节,新申报的菜品则由市餐饮饭店业协会组织名师现场评定。此次评选活动从即日起一直延续到今年年底,在这期间,餐饮企业只要研发出成熟的黄花宴或黄花菜品,即可进行申报。评选出的优秀黄花宴菜品,将收录在由市农业农村局和市餐饮饭店业协会共同编撰的精美图册中,作为城市名片进行推介和宣传,以推动大同传统美食的传承和发展,逐步扩大参选餐饮企业的影响力。



## 香椿：春天的味道



前些时,在小区门口的菜摊上忽然发现了香椿。一把把香椿整齐地摆放在那里,通身的紫色中透着鲜灵的光泽。即使离得稍远,也会有淡淡的香气袭来。拿在手里闻一闻,香味愈发浓烈,那是一种不同于其他花卉蔬果的冲鼻的奇香。

将椿芽浸泡后洗净切碎,拌入打匀的蛋液中。然后稍稍给点盐,“哧溜”一声倒入烧好油的热锅中,小火慢煎,整个屋内都会弥漫在特殊的香气中。煎好后,夹一块放入口中,略韧的外皮、柔嫩的蛋心,加上充满汁水的脆嫩香椿粒,瞬间便让你的整个口腔到达了味觉的巅峰。将之夹于刚出炉的烧饼或馒头中,更是一种美食。

香椿的做法很多,常用的是腌制、油炸、拌豆腐和炒鸡蛋。其中,我认为最佳的做法是炒鸡蛋。这是因为香椿除了特殊的香味,还有特殊的鲜味。而与味精相比也毫不逊色的含量不少的谷氨酸,搭配上鸡

蛋中的核苷酸,两者混合,便让你拥有了难以言表的味觉体验。

在这里,还要提醒的是,除了用油烹饪以外,其他诸如凉拌之类都应先将香椿先浸泡,后焯水,以此来去掉其中的硝酸盐和各种生物碱。而且,每次不要贪食,尽量在新鲜时食用。

据记载,历代文人对香椿也多有赞美,如元好问的“溪童相对采椿芽,指拟阳坡说种瓜”,清代李渔在《闲情偶寄》中也曾赞道:“菜能芬人齿颊者,香椿头是也。”而仅仅是读一读这些话,就令人口颊生香,心神向往,可见香椿魅力之大。 石玉斌

## 螺蛳粉：酸辣鲜爽 风味独特

螺蛳粉是许多人喜爱吃的一种广西特色小吃,但对于记者这种对气味比较敏感的人来说,螺蛳粉的味道实在是难以接受。可是,身边不少朋友都对其赞不绝口,于是带着好奇,记者也尝试了一下。虽然吃完以后,家里那个味道迟迟不能散去。但说实话,螺蛳粉的味道确实还可以,有酸、辣、鲜、爽、烫的独特风味。

对于螺蛳粉的起源,也是众说纷纭。其中有一种说法称,由于柳州人喜欢米粉和螺蛳,所以街头上很多人都是一边卖米粉,一边煮螺蛳。上世纪80年代初期的一天深夜,几位外地人来到一家快要打烊的米粉摊点。因煮米粉用的骨头汤没有了,只有一锅煮螺蛳剩下的汤。于是,摊主就把米粉放到螺蛳汤里煮,并加了些青菜,以及花生、腐竹等配菜,几个外地人吃

后连称“好吃”。后来,摊主逐步完善其配料,遂做成了螺蛳粉。

近年来,螺蛳粉声名大噪,喜欢吃螺蛳粉的人越来越多,全国许多地方都有经销螺蛳粉的店铺。在我市就有好几家颇有名气的螺蛳粉店,喜欢吃的人,不妨去尝尝吧。 孟维鹏



■广告

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

**蒙度毛肚火锅**

越懂火锅 越爱毛肚

龙园店:水泉湾龙园D区1号商辅 电话:7969888  
花千树店:太和路与重熙街交汇处 电话:6204888  
百盛店:清远西街百盛购物中心3楼 电话:19903526250

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