

让“美食之都”实至名归

——市餐饮饭店业协会助推我市创建“山西美食之都”纪实

本报记者 牛瑞芳

“申报”未动 硬件先行

端碗刀削面，杯酒阅大同。美食是城市营销的最佳搭档，也是一座城市的集体记忆。大同美食享誉全国，却一直没有与其美誉度相契合的荣誉称号。在前不久召开的山西省烹饪餐饮饭店行业协会第二届会员代表大会暨大同创建“山西美食之都”成果展示会上，“大同美食”再次赢得高度赞扬。至此，经过市餐饮饭店业协会近三年的全力助推，大同成为“山西美食之都”终成众望所归。



大同的美食文化与她的历史一样厚重悠远。近年来，市餐饮饭店业协会为了实现“美食之都”的创建目标，实施了一系列行之有效的措施：梳理创建“美食之都”活动基础工作，建立完善协会档案制度，完成大同餐饮历史资料的收集；建立县区工作站，扩大协会服务范围。为规范化和制度化打造餐饮业，市餐饮饭店业协会组织专业人士，经过反复研究、操作，发布了关于大同刀削面、老大同过油肉、大同烧麦、大同扒肉条和公勺公筷服务规范等五项第一批餐饮协会团体标准。此外，市餐饮饭店业协会还对全市餐饮从业人员进行了全面的专业理论培训，以推进职业技能提升。2020年还举办了大同名师、名菜、名店“三名”评选活动，各家饭店推荐的选手纷纷拿出自己的看家本领，充分展示了我市餐饮人高超的厨艺技术和技能水平。目前，我市共有各类餐饮企业6400多家，从业人员达19.2万人。其中厨师约9万人，服务人员约9万人。并有中国晋菜大师36名，中国面点大师2名，中国晋菜名师23名，中国面点名师3名；山西晋菜大师43名，餐饮服务大师8名。全市共有餐饮专业职业院校3所，全日制在校生360多人，为发展我市餐饮事业和创建“美食之都”储备了雄厚的人力资源。

为了在传承的基础上不断创新，发掘更多具有大同特色的美食，市餐饮饭店业协会还主导成立了大同美食文化研究会。研究会汇集了我市著名的史学专家、民俗专家、餐饮功勋人物，以及各大餐企

董事长、餐饮专业培训院校的专业人士，对大同餐饮文化历史进行深入探究，以促进“大同菜”的挖掘和创新，推动大同饮食类非物质文化遗产的保护和传承。

大同黄花 走上餐桌

如今的大同黄花已大不同，如何让黄花真正走上餐桌？近年来，市餐饮饭店业协会在黄花上做足了文章、下足了工夫。2019年6月，市餐饮饭店业协会举办了以“餐桌消费扶贫·冰鲜黄花先行”为主题的餐桌消费扶贫活动，发动我市12家主力餐饮企业在短短10天便推出了227道以黄花为主题的精品菜。在2019第二届大同黄花文化旅游月开幕仪式上，市餐饮饭店业协会不遗余力地向与会嘉宾介绍了227道黄花菜品的情况，更向大家传递了中国烹饪业协会对大同黄花产业支持的利好消息，及全国各地餐饮协会、餐饮企业对冰鲜黄花、黄花宴、黄花菜品表现出的极大兴趣。这一系列活动不仅为我市的扶贫攻坚、“餐桌消费扶贫”注入了新动力，更为探索黄花菜品的高附加值产业项目提供了可持续发展的有益经验。去年，市餐饮饭店业协会先后组织我市部分酒店、宾馆负责人赴云州区唐家堡村万亩有机黄花种植基地采摘、购买黄花，到云州区杜庄乡“落利周”万亩都市蔬菜示范基地考察黄花和蔬菜产业的发展和销售情况，并与云州区人民政府签订旅游消费扶贫战略合作协议，为加快云州区黄花、“好粮”、蔬菜瓜果产业发展和乡村振兴提供了强大动力。2020年9月，市餐饮饭店



业协会举办了“2020大同好粮（黄花）美食擂台赛”，共决出大同好粮美食菜品10份、大同黄花美食菜品10份、黄花优秀美食菜单10份，有效地加快了黄花走上餐桌的步伐。

走出家门 提升形象

近年来，市餐饮饭店业协会在全市餐企中推行“餐饮+产业”发展模式，带领企业走出家门，吸纳借鉴中国十大菜系，兼容并蓄，博采众长，打造大同餐企品牌、厨师品牌和特色菜品牌，使得大同美食在全省乃至全国消费者中拥有良好的口碑，并在全国、全省烹饪技能大赛中取得骄人成绩。

2019年，在全国烹饪技能大赛上，永和文瀛饭店的“晋北山庄杂粮宴”、花园大酒店的“宫廷养生素宴”获得金奖；在全国第八届山西赛区烹饪服务技能竞赛中我市取得总分第二名的好成绩；尚品御泉木兰小馆打造的大同好粮黄花宴在第29届厨师节上获得金奖等。2020年，我市31家餐企的60道菜品被列入山西美食品牌名录，大同刀削面入选大同市第六批市级非遗保护项目。

夏季注意饮食安全很重要

夏季，高温闷热的天气容易使食物变质，而且贪吃生冷食物等不健康的饮食习惯也会对人的身体造成一定伤害。因此，饮食安全在夏季尤为重要。

一到夏季，许多人都会觉得食欲不振，而且还很容易上火。那么，炎热夏季，我们在饮食上要注意些什么呢？我市一家医院消化科的王大夫说，夏季饮食宜清淡，可多吃绿豆芽、海带、木耳、黄瓜、冬瓜、苦瓜等有助于清热祛火的食物。还要多喝水，但不能用饮料代替水，因为饮料中含有较多的糖分及电解质，

会对胃产生刺激，影响消化和食欲。另外，夏季人体新陈代谢较快，肠胃功能相对较弱。为了减轻肠胃负担，可多吃养胃的食物，如面食、小米粥、燕麦粥、南瓜、西兰花等。冷饮要尽量少吃，更不能一次大量食用，以免刺激肠胃，影响胃液分泌，从而造成消化不良、腹痛、腹泻等胃肠道疾病。除此之外，夏季炎热，人体容易上火，所以在饮食上要尽量少吃或者不吃辛辣食物。

夏季，除了在平时的饮食上要多加注意外，在选购食品上也要小心。市市

场监督管理局有关工作人员也提醒说，夏季选购食品时，要尽量到大型商场或超市购买正规企业生产的食品，购买时要注意检查产品外包装标识，看标识内容是否齐全，是否超出保质期。选购肉类、禽类、水产品等生鲜食品时，还应检查是否有胀袋、颜色变化、异味等现象。尽量购买新鲜食品，并在购回后要及时放进冰箱，进行冷藏或冷冻保存，食用前要烧熟煮透。另外，冰箱内生、熟食品的存放也要严格分开，尽量避免吃过夜的剩饭剩菜。

一凡

乳糖不耐受的人也能喝驼奶

骆驼奶性温味甘，是一种历史悠久的珍稀滋补品，对身体有着很好的补益作用，可以起到止渴、补虚的功效。更重要的是，乳糖不耐受的人也可以喝。

据有关资料记载，骆驼奶被称为“乳中珍品”“沙漠软白金”，富含12种维生素、18种氨基酸，以及钙、铁、磷、钾、锌、镁、铜等矿物质，特别是铁和钙的含量极高。骆驼奶中还含有238种蛋白质，其中酪蛋白和乳清蛋白是主要蛋白质。不仅如此，骆驼奶中没有过敏源（ β 乳球蛋白），不会引起过敏。而且，骆驼奶的乳

糖都是低聚糖，不会引起乳糖不耐受。

近年来，市场上骆驼奶品牌琳琅满目。其中，由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶，以纯天然、营养丰富的特点受到许多消费者的喜爱。驼能生物科技有限公司以生产纯骆驼奶及驼奶制品为主，产品包括纯骆驼粉、纯骆驼奶、驼初乳及儿童驼乳粉。为保证驼奶的新鲜度，“驼能”公司与靠近牧区且多年从事驼奶生产加工的正规大型企业合作，并斥巨资建设了自动化程度很高的生产线，采用瞬时直喷低温高压杀菌技

术，在生产过程中不加任何添加剂，最大限度保留了骆驼奶的营养成分。

不仅如此，为了带给消费者更优质的乳制品，驼能乳业在科研创新上也是不遗余力，并拥有多项专利和发明，包括纯骆驼奶冷链保险运输管理系统、纯骆驼乳粉运输配送安全管理系统、纯骆驼奶质量检验管理系统、纯骆驼奶杂质残留检验分析系统、纯骆驼乳粉营养检测分析管理系统、纯骆驼乳粉成分安全检测管理系统、驼乳粉包装盖内的湿度测量装置、抗菌式驼乳粉包装罐……

广告信息

云中茶事

黑茶，夏季也能喝

夏季，除了闷热也会“油腻”，而且这个季节的胃口总是比较难伺候。这个时候，来一壶黑茶，会让你的整个夏季变得很清爽。

相较于绿茶和白茶，黑茶可能在颜值方面略逊一筹。再加上后发酵的工艺和经过时间转化的陈年“老味道”，更是让你怀疑夏季喝黑茶会更加上火和燥热。而事实上，黑茶中含有较丰富的营养成分，最主要的是维生素和矿物质，以及蛋白质、氨基酸、糖类物质等。更为重要的是，黑茶中的咖啡碱、维生素、氨基酸、磷脂等都有助于人体消化，可调节脂肪代谢，咖啡碱的刺激作用更能提高胃液的分泌量，从而帮助消化。如果你在夏季胃口不好，相信一壶黑茶即可以打开你的味蕾。尤其对于爱吃牛羊肉的西北少数民族而言，饮用黑茶已有千百年的历史，是他们身体所需矿物质和各种维生素的重要来源。

夏季，天气炎热，身体里的水分挥发快，需要及时补充水分和养分。可能有朋友要说了，等一壶茶太慢了，而且热腾腾地看着就很热。这个时候要告诉你的就是，黑茶可以凉着喝，不仅品质不降，滋味还很好。不过在这里还是要提醒大家，黑茶虽好，但不要贪杯，而且也要注意，凉着能喝不等于直接用凉水冲泡哦！

一年中，无论是哪个季节，经常喝喝茶，不仅会让你的身体更健康，还会给你的生活增添很多趣味。

谦益泰