

将大同餐饮文化发扬光大

——我市创建“美食之都”考察认定会小记

本报记者 王锦华

创建“美食之都”意义重大

近年来,国际、国内来同游客日益增多,与此同时,我市餐饮企业在市餐饮饭店业协会的组织下,积极参加国际、国内各类美食大赛,“大同美食”被越来越多人所了解,收获的赞誉也越来越多。

认定会上,专家组成员表示,把大同打造成为闻名遐迩的“中餐美食之都”、世界“美食之都”,不仅会提高这座北方文明古城的知名度、美誉度,而且也会为旅游产业的发展注入新活力,为相关产业融合发展增加新驱动。

大同美食 优势独特

大同餐饮文化自成体系,大同美食汲取全国各大菜系之精华,将各民族特色风味菜肴融为一体,可以满足各地食客的需求。认定会上,专家对大同独特丰厚的饮食文化特色予以肯定,认为大同成为“美食之都”有得天独厚的优势。

大同美食品种丰富。其中,面食类有刀削面、百花烧麦、抿豆面、大头麻叶、玻璃饺子、髓油糕、莜面窝窝、莜面块垒等;特色晋菜有什锦火锅、黄焖丸子、盐煎羊肉、扒肉条、大同羊杂、香辣兔头等。此外,还有北魏全鹿宴、北魏家宴、广灵豆腐宴等传统宴席,以及利用当地优质食材黄花、黄芪研发创新出的黄花宴、黄芪煨羊肉等。

大同美食特色鲜明。大同餐饮人将不同派系、不同地区的菜品进行融合、调整,

使大同菜的口味“酸而不尖、辣而香柔、咸而甘鲜、甜而不腻”。到目前为止,大同有省级非遗美食3个,省烹饪协会认定的特色美食19个、特色名宴2个,“贺老人羊杂”还被中国烹饪协会认定为“中华名小吃”。

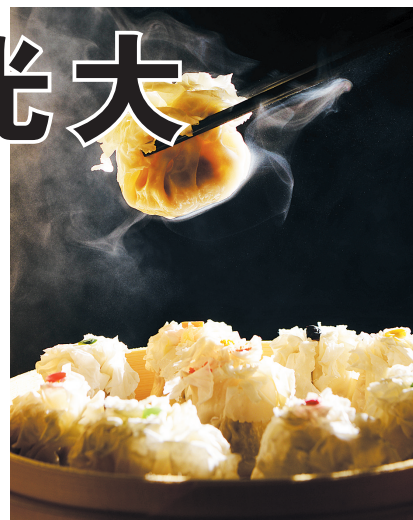
大同餐饮品牌众多。目前,大同餐饮品牌名店星罗棋布,覆盖全城。其中,中国烹饪协会认定的“中华餐饮名店”有9家,省烹饪协会认定的“山西餐饮品牌名店”有17家。

不仅如此,大同繁荣发展的餐饮市场,也孕育出一大批功底深厚的烹饪与餐饮服务领军人物,现有国家级、省级烹饪面点大师、名师115人,服务大师、名师39人,为大同餐饮事业发展和创建“美食之都”储备了雄厚的人力资源。

发掘历史 传承创新

为了更好地传承、创新大同餐饮文化,发掘更多具有大同特色的美食,市餐饮饭店业协会于今年2月开始筹建大同美食文化研究会,4月正式挂牌。

认定会上,市餐饮饭店业协会会长贺军表示,今后,研究会将对大同餐饮文化进行深入探究,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,提高大同餐饮界学术研究、发展和交流的水平。贺军说,2020年经过市餐饮饭店业协会的努力,“大同刀削面”入选我市第六批市级非物质文化遗产项目名录。目前,2021年的美食申遗项目已确定,正在



公示阶段。

始于规划 行于落实

市餐饮饭店业协会第三届理事会成立于2018年12月,2019年3月,该协会召开了创建“美食之都”动员大会。市餐饮饭店业协会携同会员单位共同努力,在传承大同餐饮文化的同时,不断发展创新。

会上,贺军表示,今年上半年,市餐饮饭店业协会一直把申报“美食之都”作为主要工作来抓,全力以赴力争申报成功。下一步,将结合大同餐饮业发展实际,进一步加大美食创新研究,积极探寻餐饮发展思路,持续加大宣传和推广力度,不断提升和丰富大同美食的品质及内涵,提高大同美食的知名度和美誉度,全面促进我市餐饮饭店行业繁荣发展,持续发挥餐饮业吸纳劳动就业、促进文化旅游、带动相关产业发展的优势,为全市乃至全省、全国美食餐饮文化创新发展作出积极贡献。

我市部分餐饮企业代表也表示,大同作为历史文化名城,餐饮文化是不可或缺的一部分。把大同餐饮文化发扬光大,让大同这座历史文化名城实至名归,是每一位餐饮人的使命与责任。



2018年9月,我市在“中国(大同)美食大会”上正式提出把大同打造成“美食之都”,推动旅游及相关产业发展,现在已历经3年。7月20日下午,我市创建“美食之都”考察认定会举行。省烹饪餐饮饭店业协会的专家与我市相关部门、餐饮业界代表会聚一堂,共同开展我市“美食之都”认定工作。会上,市餐饮饭店业协会负责人就3年来协会各项工作进展作了汇报,重点餐饮企业代表也各抒己见,为我市创建“美食之都”建言献策。

交流学习 提升技艺

——2021青年名厨面点大赛大同选拔赛侧记

本报记者 孟维鹏

“2021第二届世界面食产业发展峰会”将于8月8日在我市举办,同时还举办“2021青年名厨面点大赛”。为了选拔出能够代表我市餐饮行业实力的面点大师参加此次大赛,全面提升我市餐饮行业的面食制作水平,市餐饮饭店业协会于近日组织举行了“2021青年名厨面点大赛大同选拔赛”。

7月22日下午,22家我市知名餐饮企业的40多名选手展开了同场竞技。

大赛的规定项目是现场制作“提褶包子”。开赛前,各家餐饮企业的参赛选手早早便带着各自的材料及工具来到了比赛场地。比赛开始后,各位

参赛选手有条不紊地开始制作。记者也是第一次看到这样的场景,没想到一个简单的包子,在他们的手里可以做得如此细致。从和面、调馅到捏褶、上蒸笼,每一步都有着严格的制作要求,每一步的操作也都决定了包子最终的口感。

在制作完包子后,第二项参赛项目为自主制作两道中式面点。这不但考验面点师傅的基本功力,也考验他们的自主创新能力。这场比赛是本次大赛最精彩的环节,选手们也都拿出了各自的看家本领,制作的面点不仅有大同当地的传统面食,还有各式各

样的创新面点。面食的可塑性是你完全想象不到的,在造型上既有非常形象的各种动植物,也有米其林风格的各种艺术造型。选手们通过不同的烹饪手法及一些特殊工具,将面食与配菜完美搭配,为现场的观众和评委奉上了一场视觉盛宴。

最终,当一道道制作精美的面食送到评委面前时,评委组成员也是赞不绝口,从色、香、味等方面给出公正的评判。与此同时,在外等待的选手们也是相互欣赏着各展台的精致面点,交流学习。有这样的赛事作为平台,相信大同的面点制作水平会不断进步提升。



■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号商铺 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

马兵月饼

传统工艺 风味美食

一部:平城区向阳东街红旗集贸市场北门对面
电话:13233525885 400-0352-700
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
电话:0352-8888185