

云冈黄酒相约大同餐饮人(24)

# 巾帼不让须眉

## ——访永和红旗美食城面案主管郭春霞

本报记者 孟维鹏



日前,在“2021青年名厨面点大赛大同选拔赛”比赛现场,参加比赛的各酒店的面点师纷纷拿出自己的看

家本领,精心制作中式面点。这其中,一位女面点师在人群中特别引人注目。这不仅是因为参加大赛的女选手较少,更主要的是她制作莜面的手法十分纯熟。一个个揉好的小面团,在她手里显得特别灵动,一瞬间就变成了各式各样的形状,整齐地摆放在蒸笼里煞是好看。这位制作莜面的面点师,就是本文的主人公——永和红旗美食城的面案主管郭春霞。

郭春霞是山西应县人,从事面案工作已经有近20个年头了。郭春霞告诉记者,她高中毕业后便出来打工。因为在饭店工作可以管吃管住,所以便在当时的永和快餐振华店做起了学徒,没想到这一做就是近20年。说起刚开始做学徒时的经历,郭春霞说最难忘的就是学习和面的时候。当时饭店生意好,早上5点30分就要开始工作,每天自己都要和差不多100斤白面。这么多的面,只能分开和,所以一整天她几乎都在不停地和面,一天下来胳膊酸痛。那时候年纪小,又干这么重的活,差点没坚持下来。

一晃眼,已经是20年的光阴。通过不断努力,如今的郭春霞已从面案学徒成了面案主管,带领着自己的团队研发了很多新的面点种类,如金瓜发糕就是她最早制作的一种面点,不仅在店内销售得特别好,还变成各大酒店面案争相模仿的对象。当然,出自郭春霞之手的面点还有很多,像双头麻叶、黄金大饼、黄花打卤面等。每一次新品研发成功,都是郭春霞最开心的时候。

郭春霞除了是面案主管外,还是一位“不太称职”的母亲。说起这些,郭春霞的话语中带着些许愧疚。她告诉记者,因为工作性质的关系,孩子多数时间都是由姥姥带着的。而早出晚归的工作,让她每天几乎都看不到孩子。她在饭店每天做那么多的饭,却只能在周末给孩子做两顿像样的饭菜。但孩子特别听话,也很支持她的工作,这让她很是欣慰。而对待生活、工作都积极认真的态度,也让郭春霞收获良多,获得了企业和业内的高度认可。

## 野菜不一定“绿色” 采挖食用要谨慎

近年来,野菜成为餐桌上的“新宠”,受到不少人的喜爱。一些市民不仅在市场上购买,还会专门到郊外或公园里去采挖野菜,认为天然生长的野菜是“绿色蔬菜”。那么,田地里天然生长的野菜,营养价值真的更高吗?

据了解,相对普通蔬菜,一些野菜确实含有丰富的膳食纤维、蛋白质、维生素和矿物质等,但并非所有的野菜都是“绿色蔬菜”。按照绿色食品的概念,绿色蔬菜是指在产地生态环境良好的前提下,按照特定的质量标准体系生产,并经专门机构认定,允许使用绿色食品标志的无污染的安全、优质、营养类蔬菜的总称。而大部分野菜的生长环境较差,比如有的野菜生长在马路边,由于废水、汽车尾气等污染,会导致其重金属含量较高;郊外田地里的野菜虽然看上去绿油

油的,但也会因为农民对农作物喷洒农药、施用化肥而受到影响。而且,个人采挖的野菜没有经过相关监管部门的任何检测,其安全性也得不到保证。

可是,尽管野菜不一定是“绿色蔬菜”,但仍然有不少人喜欢吃。对此,市市场监督管理局有关工作人员提醒说,野菜的种类很多,但不是所有品种都能食用。一些野菜千百年来没有升级成蔬菜,说明其整体营养价值并不比蔬菜高多少,因此过分推崇野菜的营养价值没有必要。尤其一些有药用价值的野菜,少量食用或可获得一定的药用价值,但作为蔬菜大量食用,对身体健康或许会适得其反。市民在挑选野菜时,尽量选择自己认识的可食用的野菜。现在也有不少人工种植的野菜,因其种植条件受人为

掌控,在安全方面更有保证。另外,烹饪野菜时要注意洗净,最好用热水焯烫,食用时也应适量。此外,这位工作人员也提醒市民,不要在路边或公园乱采挖野菜,以避免对环境和自己的身体造成伤害。

一凡



## 感受自然风光 体验采摘之乐

如今,紧张的工作、忙碌的生活,让许多生活在城市里的人不禁对闲适的农村生活充满向往。或许也正因此,近年来,“采摘游”越来越受到人们的喜爱,而且采摘的种类也越来越丰富。

日前,听说云州区坊城新村举办黄花市集,市民柴晔和朋友决定带着孩子去感受一下采摘黄花的乐趣。柴晔告诉

记者,当来到黄花种植基地,看着眼前金光灿灿、生机盎然的黄花,闻着淡淡的沁人心脾的黄花清香,孩子们高兴得手舞足蹈,迫不及待地换上雨鞋就冲进了黄花地里。她说,其实不只是孩子,大人们也能从田间感受到快乐。看着眼前一望无际的黄花田,觉得心情也变得开阔了许多。

记者在采访中了解到,近年来,每到暑期,带着孩子去采摘园体验采摘的乐趣,是许多市民首选的休闲活动之一。而且,我市周边一些采摘园可供采摘的种类也非常丰富,不仅有各种新奇的热

带水果,还有绿色蔬菜。采访中市民王女士对记者说,每年夏季阳高县的杏熟了以后,她都会带着孩子去采摘。王女士说,趁孩子放假,带孩子去采摘,既可以体验亲手采摘的乐趣,也能感受一下大自然的风光。而且采摘后还可以在村里的农家乐吃午饭,孩子感觉特别新奇,玩得很开心。

采访中记者也了解到,如今,为了吸引广大市民前来采摘,我市一些采摘园还开设有垂钓、野营、烧烤等丰富多彩的活动项目,会让你在赏美景、品美食的同时,身心都得到放松。

锦华

云中茶事

## 喝茶那些事儿之茶器

茶文化在中华民族五千年的悠长历史中,已成为一种不可或缺的文化,而茶器也伴随着这一文化不断发展、进步。

我们常听人说:“水为茶之母,器为茶之父。”对于喝茶的人而言,水与茶器是一种讲究、一种生活,也是一种品位的追求。如果单从生活来讲,“器具精洁,茶愈为之生色”。爱上喝茶,很可能是因为一盏精致的茶器。

茶器,承载和涵盖了生活、文化、美学、精神等众多方面。从古至今,各式各样的茶器用具款式各异,材质也是五花八门。每种茶器也都呈现出不一样的韵致,让茶叶和品茶之人可以更好地体会茶文化的雅韵。例如,陶器中的紫砂器具,烧结密致,胎质细腻,既不渗漏,又有肉眼看不见的气孔,经久使用,还能吸附茶汁,蕴蓄茶味。再有就是瓷器,可简单分为白瓷茶具、青瓷茶具和黑瓷茶具等。它具有坯质致密透明,上釉、成陶火度高,无吸水性,音清而韵长等特点。因釉色特殊,不仅极具茶器本身的特点,也可以反映相适合茶叶的茶汤色泽。同时茶器保温性能适中,加之造型各异,堪称饮茶器皿之珍品。还有玻璃器皿,古时便有赞誉:“有色同寒冰,无物隔纤尘。象筵看不见,堪将对玉人。”玻璃质地透明,光泽夺目,外形可塑性大。用玻璃杯泡茶,茶汤的鲜艳色泽、茶叶的细嫩柔软、茶叶在整个冲泡过程中叶片的逐渐舒展等,可以一览无余。

对于茶器的选择,不仅是一种生活态度,还有一份对于茶文化的追求。 谦益泰



地址:鼓楼古玩城三楼305

电话:15803423777

## 有机奶源 纯正驼乳

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。其中,由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶颇受消费者青睐。究其原因,得益于其一直专注于纯驼奶的生产。

驼能生物科技有限公司从创立伊始,就一直秉持绿色生态、安全健康和品质至上的经营理念。为了给人们提供健康营养的纯驼奶产品,“驼能”公司实地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。

骆驼奶的运输和保存需要在低温环境下进行,为了保证骆驼奶的新鲜度,“驼能”公司与靠近牧区且多年从事骆驼奶生产加工的正规大型企业合作,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,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。

目前,“驼能”纯驼奶系列产品包括纯驼乳粉、纯骆驼奶、驼初乳,以及儿童驼乳粉等。所有产品均获得国家权威机构有机审核认证,并且不添加蔗糖、麦芽糊精,不添加香精,不添加色素,不添加防腐剂,带给消费者更多的健康保障。

广告信息