

“雪花啤酒·寻味大同”正式亮相

美食争霸赛同时拉开帷幕

本报记者 王锦华

“灯火万家处，是大同的美食江湖；风味之间，是一座城的盛情邀约……”8月23日，大同日报传媒集团有限公司携手华润雪花啤酒（中国）有限公司山西分公司共同打造的美食栏目“雪花啤酒·寻味大同”启动仪式举行。这也是继去年“匠心营造·寻味大同”栏目之后，华润雪花啤酒与大同日报传媒集团有限公司的再次“牵手”。

华润雪花啤酒成立于1993年，2002年，“雪花啤酒”即发展为全国品牌。2005年，“勇闯天涯”和“雪花纯生”成为深受消费者喜爱的两支大单品，“雪花”也成为全国销量第一的啤酒品牌。自2006年起，华润雪花啤酒总销量连续多年位列中国啤酒市场销量第一。2011年，华润雪花啤酒企业总销量和“雪花”品牌销量均突破1000万KL，双双荣列全国啤酒行业销量第一名。2018年，华润雪花啤酒与喜力啤酒达成战略合作协议，获得喜力啤酒在中国及周边市场

的经营权。2020年，华润雪花啤酒国内市场占有率达到30%，下辖70家啤酒酿造厂，拥有“中国品牌+国际品牌”的高端品牌矩阵。

采访中记者了解到，华润雪花啤酒产品家族包括，由勇闯天涯superX、雪花马尔斯绿、匠心营造、脸谱系列（花脸、旦角）组成的四大中国品牌和由喜力、苏尔、红爵、虎牌组成的四大国际品牌，以及由“勇闯天涯”和“雪花纯生”组成的两支大单品。此外，华润雪花啤酒还拥有黑狮白啤、黑狮果啤、拉维邦黑啤等个性化品牌，以及果味水、啤酒样的“小啤汽”和“致敬中国千年酿酒文化”的超高端产品“醴”。其中，喜力星银啤酒秉承了喜力啤酒的高端品质和全麦风味，采用独特的喜力A-酵母和纯天然原料，卧罐慢酿，口味顺滑爽口。黑狮白啤甄选低溶解度小麦芽、温和辛香的芫荽籽、浅色大麦芽等原料，泡沫丰富绵密，酒体洁白，苦味适中、口感醇厚。黑狮玫

瑰红果啤甄选大麦芽、小麦芽、覆盆子风味浓缩果汁、芫荽籽、橘皮等原料，采用艾尔上发酵工艺，酿造出独属的惊艳口感，丝绒质地，一口倾心。而且，绝美的深红宝石色酒液，一眼夺目。

据大同日报传媒集团有限公司工作人员介绍，“雪花啤酒·寻味大同”栏目，每期将选择一家大同风味特色餐饮店，通过图片+文字+视频的形式展示商家的两道代表性特色菜品。每期内容皆在《大同晚报·美食周刊》以图文方式展示，并在大同日报融媒、大同日报官方微信推送，在抖音大同日报官方号、今日头条大同日报官方号、大同日报微博等平台展示。

此外，“雪花啤酒·寻味大同”美食争霸赛同时拉开帷幕。8月24日-31日为报名征集阶段，9月5日-10日为网络投票阶段。参加美食争霸赛的饭店可将两道菜品图片（宽1000px、分辨率72dpi）、菜品名称和特色介绍，以及饭店名称，发

送至邮箱dtrbmszk@163.com。在网络投票阶段，将先在首轮投票中选出前30名，之后在第二轮投票结束后，通过网络投票结果与专家评议相结合的方式，最终评选出“顶级美味”2名、“五星美味”4名、“四星美味”4名。

“寻味大同”栏目旨在展示、弘扬大同美食文化，而美食配美酒，一定会带给你前所未有的感受。接下来，就让我们一起开始“寻味大同”之旅吧。



火锅是许多大同人喜爱的美食，不论是火锅店，还是火锅种类，都有很多。不过，除了那些知名的大火锅店外，你或许不知道，在一些街巷里还隐藏着许多独具特色的小火锅店。

烧烤 + 砂锅的小酒馆

立秋已过，随着天气慢慢变凉，砂锅又成了夜市上比较火热的美食。最近，记者就发现了一家既能吃烧烤，又能吃砂锅的“宝藏”小店。

这家名为“小胖砂锅小酒馆”的店，店面虽然比较小，但是来这里吃饭的人却很多。店内砂锅的种类很丰富，味道更不必说。因此，回头客特别多，去晚了还得排队。该店值得推荐的有牛杂粉砂锅，平时喜欢吃羊杂的可以试试，味道真的好。还有西红柿牛腩锅，牛肉煮得很烂，番茄的酸甜味也刚刚好。口味清淡的顾客可以选择酸菜白肉砂锅，各种食材味道分明，尤其汤更是美味。再有就是什锦锅、小鸡蘑菇锅等等，都是不错的选择。店家偶尔会做家常炖江团鱼，味

道非常鲜。因为是限量的，想吃就要看运气了。此外，重点还要说一下这家的电烤串，肉块特别大，烧烤料下得也足，非常入味。

三四个人，点上三个小砂锅、两个凉菜、七八根串，再喝点小酒，特别惬意，生活的烟火气息油然而生。 孟维鹏



最钟情的永远是老火锅

说起火锅，大同人最钟情的肯定是那历史悠久的老大同什锦火锅。

在大同，菜单上有老大同什锦火锅的饭店不少，但专门做老大同什锦火锅的就不多了。而一家名叫“咱家老火锅”的小店，每天来这里吃老大同什锦火锅的顾客特别多，桌子能从屋里一直摆到屋外。该店的老大同什锦火锅，肉全是按斤卖的，牛羊肉都有。菜的品种也很丰富，而且食材新鲜、量也足。

当纯铜的老火锅一摆上来，满满的肉都快要溢出来了，有牛肉、牛肉筋、牛肉丸子、牛肚等。锅里的素菜也很讲究，白菜片是用开水略焯后晾凉、沥干水分后装在锅底的，黄花、冬瓜、油菜、干豆角等则按不同颜色顺序排列。食材摆好后，慢慢注



入汤底，把烧红的炭火放入炉中，待开锅后就可食用了。揭开的一瞬间，热气氤氲，让人怦然心动。而且锅内的食材不仅色泽诱人，经过汤汁熬煮，其香更是让人垂涎三尺。 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

