

云冈黄酒相约大同餐饮人(46)

“餐饮江湖”一奇杰

——访全国首批“注册中国烹饪大师”获得者李政

本报记者 牛瑞芳



在大同餐饮界，说起李政的名字，可以说是如雷贯耳。他是我市屈指可数的特一级厨师，是“山西省劳模”和“山西省五一劳动奖章”获得者。他曾在我市许多知名大酒店担任总经理职位，他的徒弟遍布我市及周边城市各大酒店。桃李不言，下自成蹊。他为人豪爽，一身侠气，被众多餐饮人视为前辈、尊者。

夏日的一个清晨，记者与李政如约而见。李政虽已年近七旬，但思维敏捷，在与记者的攀谈中金句频出，满含哲理深意。而且，他对我市乃至整个餐

饮行业的发展趋势、存在问题了如指掌，全然不像已远离“江湖”多年。

1972年，高中毕业的李政由于种种原因没有继续求学，而是插队于南村。李政喜欢烹饪，插队时就成了食堂管理员。返城后，他被分配到大同市铁工厂，一边工作，一边求师学习烹饪技法，食刻、凉菜、热菜、面案都有涉猎。后来，他干脆成为全职厨师，师从我市名厨马吉宝。勤谨、肯钻研，再加上热爱，李政很快成长为可以独当一面的大厨。1996年，李政在大同餐饮界声名鹊起，开始走上管理工作岗位。“我是文武双全，既会上灶炒菜，又能管理整个酒店。那时候，常常是穿上厨师服到后厨炒菜，穿上西服、打好领带到前厅接待顾客。”采访中，李政诙谐地说道。

1998年，李政开始担任开业不久的永和红旗美食城总经理。他的管理以“严厉”闻名，菜品遭到顾客投诉，出此菜的厨师要被罚款惩戒；每月进行技术比武，优胜劣汰；要求员工树立“顾客意见高于一切”的理念，从顾客的意见中发现问题、改正问题。李政对员工要求严格，对自己的要求更加严格。在永和红旗美食城担任总经理的7年里，他天天第一个到岗，最后一个离开，实行“走动式”管理，足迹每天踏遍酒店的每一个角落。如果是他出的菜品被顾客指出问题，罚款则是普通厨师的1.2倍。而且，在他任职期间，该酒店曾创下单一营业额28万元的纪录。“永和红旗美食城有76个雅间，东厅可容纳31桌、南厅可容纳32桌、北厅可容纳26桌……”

采访中李政如数家珍、记忆犹新。

在李政的从业历程中，虽然管理工作占了主导，但他从未中断过对菜品的研发。他主张“走出去、请进来”，取别人之长处，再加以改进，使之成为适合大同人的菜品。他曾听说一家小饭店有道菜做得不错，将老大同的传统红烧肉与丸子放在一起。他亲自前往品尝后进行了改良，用切成薄片的小烧肉将黄焖丸子围于盘子中间，再浇上汤汁，用美器盛放，并取名为“团团圆圆”，用于宴席，不仅满足了顾客的需求，还有很好的寓意。直到现在，此菜仍是我市各大酒店宴席的主要菜品之一。

由李政引进并进行改良的菜品还有很多，如茶聊鸡、银丝灯笼鱼头、海鲜蓑衣茄子等等，都是当年餐饮市场上的爆款。在2022年北京冬奥会筹办期间，李政应邀去张家口崇礼区为奥运会运动员设计餐食。李政将油焖大虾这道常见菜品进行了精心改良设计，将大葱白刨成细丝堆成雪山状，红彤彤的油焖大虾围在“雪山”周围，既好看又好吃，还契合“冬奥”主题。李政的这道油焖大虾不仅受到餐饮界专业人士的一致好评，还吸引了当地众多媒体前往采访，为大同餐饮人赚足了眼球。

采访结束时李政对记者说，食物不仅仅有果腹的功能，给食物赋予文化内涵，使之成为美食，进而成为艺术品，才是食物的最高境界。餐饮人还是应当保持匠心情怀，守住初心，将大同的美食文化发扬光大，让大同美食走向世界。

云中茶事

夏季也可喝普洱茶

我们都知道，普洱茶是一种四季皆宜品饮的茶类，有生普洱和熟普洱之分。其中，未经渥堆发酵加工的晒青毛茶俗称普洱生茶，采用人工发酵加工制成的俗称普洱熟茶。那么，在炎热夏季里，更适合喝普洱生茶还是熟茶呢？

据我市一家茶庄的茶艺师介绍，不管是普洱生茶还是熟茶，夏季饮用都有消暑去燥、清热止渴的功效。但普洱生茶未经人工渥堆发酵和充足的贮放陈化，茶叶中的咖啡因、茶多酚、儿茶素等基本成分尚未能充分转化，茶味浓酽，入口苦涩，茶的刺激性也比较强，脾胃虚寒的人不适合过多饮用，否则会加重不适感。而普洱熟茶经过后期长时间的发酵，茶性比较温和，口味醇香润滑。另外，含有丰富有益菌群的发酵普洱熟茶，在进入人体后不会对胃产生刺激作用，并能在胃的表层形成附着膜，对胃产生有益的保护，经常饮用可以起到养胃、护胃的作用，适宜胃寒体虚的人饮用。不过，为了更好地发挥普洱熟茶的功效，身体实热、易上火的人最好把茶冲淡些再饮用。

除此之外，这位茶艺师也提醒说，普洱茶最好在饭后饮用，这样有助于食物的消化、吸收。另外，普洱茶应随泡随饮，忌饮隔夜普洱茶。而且，睡前最好不要喝普洱生茶，以免造成精神兴奋，影响睡眠。

(一凡)



乳糖不耐受的人也能放心喝驼乳

在生活中，有些人在喝完牛奶后会出现肠胃不适、腹痛、腹泻等情况，这通常是因为乳糖不耐受。乳糖不耐受又称乳糖消化不良或乳糖吸收不良，是指人体不能有效消化摄入的乳糖。而与牛奶相比，骆驼乳的乳糖都是低聚糖，乳糖不耐受的人也可以喝。

骆驼乳性温味甘，是一种历史悠久的珍稀滋补品，富含12种维生素、18种氨基酸、238种蛋白质，以及钙、铁、磷、钾、锌、镁、铜等矿物质，特别是铁和钙的含量极高，对身体有着很好的补益作用。

近年来，市场上骆驼乳品牌琳琅满目。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，产品包括纯驼乳粉、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”公司还要对骆驼奶进行110多项的检测。其中，原料乳一桶一测，有68项检测，包括酸度、新鲜度、重金属超标、农药残留、三聚氰胺检测，以及微生物检测、蛋白质等营养指标检测和牛、羊乳掺入检测等。

(广告信息)

建国·璞隐酒店大同永泰店开门迎客

本报讯(记者 牛瑞芳)6月26日，在一阵喜庆的锣鼓声中，建国·璞隐酒店大同永泰店正式开门迎客。该酒店是“首旅如家”旗下建国·璞隐酒店在我省的首家旗舰店，是建国·璞隐酒店的标杆产品。

建国·璞隐酒店大同永泰店是一家集住宿、餐饮于一体的综合性酒店。酒

店以单人套房、双人套房、豪华大床房为主要房型，共有客房185间。每一间客房都精心打造，清新雅致，独具匠心，设有客厅、起居室、会客厅等，并配置智能语音设备。酒店还配套有自助餐厅、会议室、自助洗衣房、健身房等。

建国·璞隐酒店大同永泰店位于永

泰南路与百盛商圈交会处，不仅地理位置优越，而且为顾客提供细致入微的服务，是我市首家配置专属接送服务的酒店。

“游历史文化名城，享城市隐逸空间”，建国·璞隐酒店大同永泰店会让人们在城市的繁华之中品味到一份宁静。

