

大同、福州两市餐饮协会签订友好合作协议 合力发展晋闽餐饮文化

本报记者 王锦华



市餐饮饭店业协会与福州市餐饮烹饪行业协会签订友好合作协议。

日前，市餐饮饭店业协会一行22人应邀赴福州市参加纪念闽菜宗师郭则贤诞辰115年主题活动，并与福州市餐饮烹饪行业协会签订友好合作协议，合力发展晋闽两地餐饮文化。

作为八大菜系之一的闽菜，有着悠久的历史，尤其是名菜“佛跳墙”更是闻名遐迩。此次纪念闽菜宗师郭

则贤诞辰115年主题活动，是由福州市餐饮烹饪行业协会、佛跳墙闽菜文化研究中心主办，福州市郭氏餐饮文化有限公司承办的。活动通过追思闽菜一代宗师郭则贤，回望大师的匠心精神，以此弘扬闽菜文化，推动闽菜发展。

郭则贤大师1907年6月出生于一个贫苦家庭，13岁入聚春园学艺。由于他

聪明好学、勤奋努力，深得聚春园郑春发等大师的喜爱，并教给他一些绝活儿。在聚春园长达50多年的工作中，他精通炒、烧、炸、熘、爆、炖、烩、熏、卤、煎、煮、拌、焖、蒸等多种烹调方法。他在烹饪时，善于掌握火候，且运用灵活，最具代表性的菜肴有佛跳墙、三茸海蚌汤、葱爆羊肉丝、鸡汤氽鱼翅、冰糖燕窝等。

活动中，福州市佛跳墙闽菜文化研究中心与我市餐饮饭店业协会签订了战略合作协议，福州市郭氏餐饮文化有限公司与我市花园大饭店签订了战略合作协议。

在福州期间，市餐饮饭店业协会一行还参观了福州国惠酒店、百年老店安泰楼、马尾海鲜批发市场，走访了福州海中舟的马尾预制菜生产基地，并与福州市餐饮烹饪行业协会有关人员进行了座谈。通过座谈和参观交流，大家一致认为，两个协会有很大的合作发展空间，并达成了共同创建友好协会的意愿，市餐饮饭店协会会长贺军还与福州市餐

饮烹饪行业协会会长黄履冰共同签订了友好合作协议。市餐饮饭店业协会有关负责人表示，大同美食品种丰富、特色鲜明，闽菜选料精细、刀工严谨，讲究火候、调汤、佐料。市餐饮饭店业协会与福州市餐饮烹饪行业协会“牵手”成为友好协会，不仅可以增进两地餐饮界的交流与合作，也能促进两地餐饮文化更好地发展，让大同美食为更多人所了解。



福州市郭氏餐饮文化有限公司与我市花园大饭店签订战略合作协议。

“毅成优选”举办社区惠民节

7月15日下午，山西毅成企业管理服务有限公司的电商平台“毅成优选”，在亲水湾·龙园小区东门外广场举行了“毅成优选”社区惠民节活动。

记者在采访中了解到，本次社区惠民节主要由三大活动组成。其中，活动之一是以大同好粮为主题的农产品展销，包括由黄花菜经过深加工制成的黄花酱、黄花饼、黄花脆等新产品，以及来自“黄氏之乡”的恒山黄芪，营养丰富的苦荞茶、苦荞面、苦荞青稞麦片，历史悠久的山西陈醋，优质畅销的阳高杏脯，特色地道的浑源凉粉等。可以说，该活动为大同好粮搭建了一个很好的推广和宣传的平台。

活动之二是“毅成优选”携手知名家电品牌举办的家电厨具以旧换新活动。

社区居民可以将家中的旧电视机、旧电磁炉、旧冰箱、旧洗衣机等带到活动现场，折价换购自己满意的家电产品，包括小天鹅滚筒洗衣机、创维高清电视机、容声冰箱、华帝燃气灶等近千件品牌家电。

活动之三是“毅成优选”向社区居民推出惠民卡，首发限量5000张，用户只需花费98元办理惠民卡，便可享受平台3大优惠权益。而且，当天还可以9.9元任选7款超值好物，包括4.5斤-7斤的金枕头榴莲、米面粮油大礼包、筋膜枪、护眼仪专业按摩养生组合、煎炒炖煮套装锅5件套、益智早教组合等。此外，办理惠民卡的用户还可参与入驻平台的30余家优选商家的首单0元享专属活动。每周三、周五、周六，平台还会推出9.9元抢购特惠好物的福利活动。（孟维鹏）



“毅成优选”社区惠民节现场。



大同好粮农产品展销台。

大同美食难以忘怀

日前，在外地读大学的小肖回到大同的第二天，就迫不及待地去吃了一碗刀削面。他说，在外地这么长时间，最想吃的就是刀削面。其实，对于许多出门在外的大同人来说，心中牵挂的除了家乡的亲朋外，还有就是大同的美食了。它让人思念的除了熟悉的味道，更有许多美好的回忆。

刀削面

大同刀削面是山西面食中最出名的一种，物美价廉，色香味俱全，有着独特的大同风味。最常见的有猪肉面、牛肉面、素面，另有卤鸡蛋、豆腐干、红烧肉、丸子等辅食。许多游子回到大同之后，都会先找一家削面馆吃一碗刀削面。而一些外地游客来到大同，刀削面也都是必定要品尝的美食之一。

什锦火锅

老大同什锦火锅一般选用老式的铜火锅进行烹制，最正宗的是烧木炭的。老大同什锦火锅的用料非常丰富，其中肉类有大同传统的扒肉条、清蒸丸子、排骨、牛肉等，素菜有干豆角、干葫芦条、黄花、木耳、白菜、菠菜、油炸豆腐、油炸山药、粉条等，另配有鱿鱼、海参、大虾等。

老大同什锦火锅爽而不腻，鲜美可口，再加上铜火锅为大同特产，这也造就了老大同什锦火锅的独特风味，成为大

同人的最爱。

凉粉

凉粉是大同著名的小吃之一，一年四季都有。大同凉粉风味独特，主要用盐汤、酱油、辣椒油、醋、香油、味精、葱花进行调味，配以黄瓜丝、萝卜丝、香菜、豆腐干等，吃起来清凉可口。

粉羊杂

羊杂，即把羊心、羊肝、羊肺、羊肠及羊血等洗净、煮熟、切碎，配以葱、辣椒、盐等调料熬制成的汤。粉羊杂，是在羊杂里再掺些山药粉条，吃起来有荤有素，油而不腻，味道鲜美。（锦华）



■广告

2022《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

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

云冈酒业
Yungang wine

云冈黄酒

荣获2021年国际传统
发酵食品创新大奖 **金奖**

大同云冈酒业有限责任公司 (0352) 5520900

以味为本 匠心出口

云尚8

食品加工厂地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内
直营店地址:大同市永宁街四十二校北侧约30米
电话:0352-8281890 13835212366