

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



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、三鲜海蚌汤、葱爆羊肉丝、鸡汤汆鱼翅、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酒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人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，市餐饮饭店业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酒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“黄芪之乡”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。



■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

