

“寻味大同”之“大同云萱”

# “火山鲜”留住美的芳华

本报记者 牛瑞芳

“火山鲜”是什么？是由大同云萱农业发展有限公司研发生产的冰鲜黄花，是我市最早诞生的一个冰鲜黄花品牌，是大同火山群地理标识与大同黄花“牵手”后得名的冰鲜黄花。“火山鲜”不仅使大同黄花由最初的“热词”变成“热卖品”，还让大同黄花永葆“最初的容颜”，留住美的芳华。

大同云萱农业发展有限公司成立于2019年4月，位于大同经济技术开发区云州街黄花产业园，是一家集黄花种植、科

研、加工、冷藏、销售为一体的以黄花产业发展为主的涉农龙头企业，也是目前国内规模最大、专业化最强、市场占有率最高的速冻黄花生产企业。

夏日的一个清晨，记者一行来到大同市黄花产业园，也就是大同云萱农业发展有限公司所在地。只见园区内整洁有序，绿树成荫。这里的负责人告诉记者，每天下午6时许，农民们当天早上采摘的新鲜黄花就被送到园区，夜间开始生产，凌晨2时生产结束，冰鲜黄花

进入冷库，第二天上午开始发往全国各地。今年，冰鲜黄花已开始跨出国门，走向世界。记者在冷库里看到了一箱箱“整装待发”的“火山鲜”冰鲜黄花：最外面的包装是一个长方体状保温袋，保温袋中是一个泡沫箱，箱中底层放置冰袋，上面整齐地排列着5袋冰鲜黄花。工作人员拆开包装，将冰鲜黄花倒入盘中。盘中黄花色泽明丽，娇艳欲滴，嫩绿与鹅黄相接，每一根都修长笔直，宛若一个个明艳可爱的小姑娘，自顾自展示着自己的美丽。

记者在采访中了解到，大同云萱农业发展有限公司目前拥有国内领先的速冻黄花菜生产工艺和加工技术，并拥有10项速冻黄花菜生产加工技术专利，填补了多项速冻黄花菜加工生产技术国内空白。公司严格按照冰鲜黄花菜的最高质量标准收购新鲜黄花，保证产品品质。他们收购黄花时严格执行“三无”标准，即无花梗、无开花、无幼小花蕾，并且按照黄花的成熟度分为头角、二角。头角，花冠长度大于等于8厘米，花冠中部较松散，有膨胀感，颜色发黄，花冠头部基本已开裂；二角，花冠长度大约7厘米左右，花冠中部较紧致，颜色翠绿不发黄，肉质厚实，花冠头部紧闭。

新鲜黄花是如何“蜕变”成“冰美人”的呢？记者在大同云萱农业发展有限公司的生产车间看到，新鲜黄花在经过精拣加工后要进行高温漂烫，然后进行“三清三洗”，之后进行速冻加工，最终成品入库。采访中记者了解到，“三清三洗”最为关键，可使新鲜黄花脱碱锁鲜。既保留了



黄花的青翠本色和形态，激发出花蕾的活性和营养，又脱去了秋水仙碱，去除了苦涩口感，最后淬成色、香、味、形面面俱佳的冰鲜黄花。就这样，“火山鲜”冰鲜黄花不仅服务了“三农”，而且打通了冰鲜黄花走上餐桌的“最后一公里”。

杜康能散闷，萱草解忘忧。“火山鲜”冰鲜黄花依托着美好的文化内涵，让人们在品味黄花美食时，不再陌生其背后的理想和情志，而是不断滋生出“大同黄花”“酿造”的新情感。



## 藏在外卖里的品质生活

如今，方便快捷的外卖已经成为人们生活中不可或缺的一部分，让你可以足不出户就吃到想吃的美食。而随着外卖的普及和越来越多的商家进驻外卖平台，商家之间的竞争也越来越激烈，开始对自己的商品不断创新。目前，记者就在外卖平台上看到一些颇有特色的商家，从食物本身的品质到外包装都让人眼前一亮。

在一家专门做大同粗粮的店里，记者看到列表中有莜面窝窝、莜面绳绳、莜面饺子、山药鱼鱼等，配的汤料是素的。如果你喜欢吃荤的，则可以点炖鸡肉或炖羊肉。还有一家是专门为女孩子开的炖品店，店内主营各种滋补甜汤，有黑糖姜茶、红糖姜乳茶、醪糟蛋花、鸽子汤、元气参鸡汤、滋补乌鸡汤等。

另外，店内还有各种精美小吃，很值得喜欢吃炖品的女孩子收藏。如果你喜欢美式热狗，一家热狗店里则有10余种美式热狗，从配料到颜值，都会让你第一时间就决定下单。其中，热带菠萝热狗、热溶起司热狗、恶霸牛肉热狗，包含满满的酱汁和配料，各有各的风味。而且，所有的热狗种类都可以根据你的需求增加配料，满足你对热狗的所有要求。

现在人们越来越注重饮食健康，想吃好还不想胖。如果你懒得自己去搭配营养餐，那么你可以在外卖平台上找到一家专营轻食低脂健康餐的小店。从早餐到晚餐，每日你需要的各种营养食品，店家会全部给你做好搭配。这些轻食套餐中包含几十种营养蔬菜、水果、

谷物，富含多种维生素、蛋白质等。

除此之外，如今外卖平台上还出现了一些主营高端食材的店铺。比如在一家专门做佛跳墙、鲍鱼捞饭的店里，鲍鱼、海参、松茸、花胶、燕窝、竹荪等

比较高端的食材都有。而且，这家店还“点外卖送砂锅”，送来的外卖全部都是砂锅打包，保证食用时都是热乎乎的。

这么多高品质的外卖店铺，你尝试过吗？



■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

