



到品 君宴金厨美

本报记者 牛瑞芳



榴莲酥



脆皮玻璃乳鸽



龙腾四海

1月8日上午，位于平城区同泉路北的君宴金厨在热烈欢快的鼓乐声中盛大启幕。自此，大同的食客又有了一个品尝正宗粤菜的好去处。

君宴金厨营业面积1000平方米，是一家经营正宗粤菜的精品饭店。众所周知，粤菜烹调技法多样善变、用料奇异广博、品种花样繁多，是我国八大菜系之一，自古还有“食在广州，味在西关”的美誉。君宴金厨历经两年打磨，将正宗粤菜引入大同。说其正宗，一是该店厨师团队从广东省招募而来，18名粤菜厨师各有所长，精心打造精美菜品；二是该店食材大都来自广州，甚至一些蔬菜也都是空运而至。

君宴金厨的菜品包含广式烧腊、

老火靓汤、广式点心等经典粤菜，其中广式烧腊有烧鹅、乳鸽、烤乳猪、叉烧及一些卤水菜式。老火靓汤又称广府汤，是粤菜中的精品。老火靓汤种类繁多，烹调时火候足、时间长，用各种汤料和烹调方法烹制出不同口味、不同功效的汤品，如阿胶红枣乌鸡汤、山药茯苓乳鸽汤、玉竹百合鹌鹑汤、黄精枸杞牛尾汤、半边莲炖鱼尾、冬瓜荷叶炖水鸭、冬虫草竹丝鸡汤、椰子鸡汤等。广式点心用料精博、品种繁多，款式新颖、口味多样，制作精细、咸甜兼备，每款点心都讲究色泽和谐、造型各异，让人百食不厌。

到君宴金厨，品尝正宗广式美味，品味别样饮食文化。

解读“云冈”酒

这样喝黄酒更有效

由大同云冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒，因富含21种氨基酸，并有多药食同源的保健食材的提纯物，香气清雅幽香、口感舒爽绵甜，受到众多消费者的青睐。尤其在冬季，适量饮用黄酒，还可活血祛寒、通经活络，有效抵御寒冷刺激。

据云冈酒业销售部的工作人员介绍，黄酒的饮法多种多样，而在冬季最宜热饮，即放在热水中烫热或隔水加热后饮用。加热后的黄酒，不仅口感会变得甘爽醇厚、芬芳浓郁，祛寒暖身的效果也更佳。

除此之外，黄酒还可与其他食物搭配，使它的养生效果更显著。如将黄酒与姜丝同煮，对风寒感冒等症有一定作用。煮时，将适量黄酒倒入碗中，加入姜丝，并放入适量冰糖，隔水加热，保持小火到中火，大约20分钟左右关火。还可用黄酒泡枸杞，即将枸杞、黄酒、冰糖按一斤枸杞加一斤酒、二两糖的比例，放入干净的玻璃瓶中，盖瓶盖密封，放置阴凉处，定期摇匀，一个月后即可饮用，有抗疲劳、保肝等作用。此外，黄酒还可泡桂圆，有益气血、健脾胃的作用，黄酒泡红枣则有补益脾胃、养心安神的作用。

天气寒冷，正是喝黄酒的好时候，不妨热一壶云冈黄酒尝尝吧。不过，虽然云冈黄酒口感好、度数较低，但也不能过量饮用。（一凡）



“蟹都汇”牵手“一贯好鲍” 即食高端海鲜为年货增色

近年来，随着物流越来越发达，大同人年夜饭餐桌上的“硬菜”种类越来越丰富，各式海鲜也不鲜见。其中，即食鲍鱼、即食佛跳墙等备受人们青睐。近日，“蟹都汇”牵手“一贯好鲍”推出的高端海鲜年货礼品，给人以耳目一新之感。

在我国，鲍鱼走上餐桌已逾2000余年，沿海地区一直流传着“无鲍难言鲜”的民谚。鲍鱼，虽称鱼，却与鱼毫无瓜葛，倒跟田螺之类沾亲带故，宋代人还送它一个鲍螺的称呼。《广志》中记载：“鲍无鳞，有壳，一面附石，细孔杂乱，或七或九。”因贝壳边缘生有七个或九个小孔，像是谁给扎的一溜耳眼，有的地方叫“七孔螺”或“九孔螺”。据说，鲍鱼的“鲍”

谐音“包”也，“鱼”谐音“余”也，“鲍鱼”合念则为“包余”，以示包内有用之不尽的余钱。因此，鲍鱼不仅是盛宴、年夜饭必备的吉利菜之一，也是馈赠亲朋好友的上等吉利礼品。

“一贯好鲍”是来自厦门的著名品牌，以即食红烧鲍鱼、鲍鱼火锅、即食佛跳墙等产品为主。“一贯好鲍”大盆鲍、鲍鱼火锅精选南日鲍鱼，这种因产自南日岛而得名的南日鲍鱼，早在2007年就被认定为“中国国家地理标志产品”。鲍鱼是一种既敏感又脆弱的生物，3年以上的鲍鱼存活率仅有30%左右，而“一贯好鲍”大盆鲍、鲍鱼火锅所选用的都是生长4年以上的南日鲍鱼。“一贯好鲍”鲍鱼火锅汤鲜味



浓、醇厚不腻，汤汁都是用生长560天的母鸡、一级蹄筋等珍贵食材精心熬制。而且，“一贯好鲍”鲍鱼火锅的容器也进一步升级，加热时明火和电磁炉皆可使用。品鲍之后，容器还可重复使用。

佛跳墙是闽菜经典代表之一，“一贯好鲍”佛跳墙精选南日鲍鱼、刺辽参，搭配鱼唇、蹄筋、元贝、花菇等，传统闽式熬制，汤如茶色，清澈澄亮。闽式原汤与食材融为一体，食材之间相互渗透，入口既有共同的荤味，又保持食材本身独特的风味。（牛瑞芳）



大同人的小年这样过

再过几天便是腊月二十三了，又称小年，是我国传统习俗中祭灶、扫尘、吃麻糖的日子。在全国各地，这一天的风俗习惯各有不同，而大同人也有自己独特的小年习俗。

据市地方志记载，腊月二十三是祭灶节，《云中郡志》还有“供汤饼酒果，祀灶神，以求福庇”的记载。在这天，大同人各家都会在灶神前供饴糖以祭灶。为什么会供饴糖呢？传说灶神上天汇报的时候，吃了甜的东西，说的就都是好话。据上年纪的老大同人讲，过去，老大同的饴糖一般用小米熬制，称麻糖，并有坨糖、棍糖、空心麻糖、灌馅麻糖、擦酥麻糖、棧板麻糖等种类。

在饮食上，腊月二十三这天，大同人一般会吃饺子，而且人们都要回家吃饭，与家人团聚，因为据说这天灶王爷要点家里的人数。等过了腊月二十三，大同人家家家户户便开始忙着买鸡买肉，准备年货了。（锦华）

