

“大同云冈酒业”获批“三晋老字号”

醇厚悠长“云冈”酒

本报记者 牛瑞芳



老字号，延续的是世代相传的技法和匠心，承载着人们的美好记忆和情感。经过企业申报、主管部门审核、专家组评审、社会公示等，近日，大同云冈酒业有限责任公司及其字号“云冈”获批成为“三晋老字号”。经过近百年的岁月打磨，“云冈”酒获此殊荣，实至名归。

历史悠久 酿出精华

大同云冈酒业有限责任公司的前身是始建于1926年的大同兴农化学工业社股份有限公司，由梁希乔、梁航标、赵印甫、白雨生、李慕颜等主要发起人集资筹建，以生产普通酒精及改性酒精为主。1935年，由私营改为公营西北实业公司兴农酒精厂。因战乱，公司仅勉强维持生产经营。1949年后，兴农酒精厂重获新生。1952年4月，原察哈尔省申请中央财政拨款48.45万元，在原酒精厂的旧址（北关西马路11号），扩大规模建成大同市酒厂，1953年1月正式投产，主要产品是散高粱白酒和少量黄酒。1956年，有了“云冈”高粱白酒商标，并从此有了瓶装白酒。1979年，大

同市酒厂正式注册“云冈”牌商标。当时，大同市的明星产品北芪酒用的就是“云冈”牌。

至1985年，大同市酒厂生产的主要产品有白酒、黄酒、啤酒、露酒（北芪酒和北芪礼品酒）4大类18个品种。1995年，大同市酒厂改制为山西大同云冈啤酒（集团）有限责任公司（简称大同云啤集团），主导产品为“云冈”牌啤酒，兼营白酒、黄酒及北芪酒。2000年，从大同云啤集团中分离出大同云冈白酒有限责任公司，产品名称沿用“云冈”牌；2005年，经原国家工商总局批准，注册商标变更为“云冈”牌。至此，“云冈”白酒、黄酒的生产经营又进入到一个独立发展的新阶段。2015年，为树立现代化酒企形象，大同云冈酒业有限责任公司有了企业标识，整体形状为祥云宝瓶图案，端庄、大气。

赓续前行 留住乡愁

大同酿酒业源于春秋，兴于北魏，成于清代。清光绪十一年（1885年），大同德义源酒坊已形成完整的酿造工艺。1926年，梁希乔、梁航标等人集资筹建大同兴农化学工业社股份有限公司，使这一工艺得以传承。

大同云冈酒业有限责任公司是传统酿酒工艺的主要载体，“云冈”牌系列白酒和干榨黄酒是其遵循传统工艺打造的两个主打品牌，从1953年起即有生产。其中，高粱白酒是“云冈”牌系列白酒的先行产品，是大同市酒厂传承古法工艺酿造的首款白酒。其以晋北优质红高粱为原料，纯粮酿造，整个过程

沿用固体发酵工艺，坚守二次下料、九次蒸煮、八次摊晾加曲、七次发酵、七次取酒等传统方式。生产周期1年后再陈贮3年，最后勾兑调配而成。以此古法酿造的高粱白酒，外观清亮透明，入口绵柔回甜。“云冈”牌干榨黄酒是大同市酒厂的另一招牌产品，以晋北特产黍子为原料，采用原始的酿造工艺，酿出的干榨黄酒鲜甜、醇厚、酒体协调、回味绵长。

在70年的传承中，大同云冈酒业有限责任公司秉承传统黄酒酿造工艺，坚持古法酿造，严格按照传统工艺规程行矩步：浸米、蒸米、落缸、糖化发酵、加酒、养醅、压榨、煎酒、贮存等，整个流程不脱节，每个步骤不走样，使老工艺得以完整续存。

酒香自得美誉来。云冈黄酒荣获2020年度传统发酵食品类产品创新大赛“最佳新品创意奖（银奖）”；云冈黄酒（半干型）获2021年度国际传统发酵食品创新大赛“年度新品奖·金奖”；在2022年度传统发酵食品创新大赛中，云冈·北芪酒荣获“年度新品·金奖”，云中液白酒荣获“年度新品·银奖”……



春节临近 “蟹都汇”深海好礼来袭



域鱼类的统称，其捕捞方式相对于淡水鱼要繁琐许多，而且只能是远洋深海拖网或者钩钓捕捞，上船后及时速冻。由于其主要成分是蛋白质和多不饱和脂肪酸，所以在零下18摄氏度的保存状态下并不会导致营养流失。而且，深海鱼相比淡水鱼和近海鱼，被污染的可能性更小，称得上是无污染的绿色食品。其肉质雪白、细腻，口感嫩爽，吃起来十分鲜美。

我们都知道，经常吃鱼对人体健康好处多多。在众多的鱼类中，又以深海鱼类营养尤为突出。那么，常吃深海鱼到底有哪些好处呢？据有关资料介绍，深海鱼中含有丰富的多不饱和脂肪酸和矿物质、维生素。其中，DHA成分有助于维持脑细胞的正常运作，EPA成分能降低血液中对人体有害的胆固醇，Ω-3脂肪酸对视网膜有保护作用。而且，深

海鱼肉的蛋白质，肌纤维构造比较短、结缔组织也比较少，所以鱼肉吃起来细致嫩滑，也较容易消化，非常适合幼儿及老年人食用。

由于深海鱼一般都是生活在百米以下的海域，不仅难以打捞，而且难以保存，因此除了沿海地区人们可以吃到新鲜的深海鱼外，其他地区的人们日常见到的深海鱼都是冷冻过的。如果没有一个有经验的内行人指导，是很难辨别好坏的。现在，“蟹都汇”来自深海原生态、自然生长的深海鱼，已经来到大同，如果你也喜欢吃鱼，那么不妨和家人一起享受深海鱼的爽嫩肉质吧。而且，“蟹都汇”深海鱼有多种礼盒，种类也是精心搭配，有石鲽鱼、半壳夏夷贝、金鲳鱼、海捕鲳鱼、刀鱼、黄花鱼……无论你是送礼还是自留，都极具品位。

(广告信息)



老大同人春节吃这些

在春节这个重要的日子里，吃什么需要人们花费许多心思的。那么，你知道过去老大同人在春节期间都会吃些什么吗？

据市地方志记载，老大同人对春节期间的饮食非常重视，在准备年货时，不仅要蒸大馍馍、包子、隔年糕，还要炸油果子、炸麻花、烧肉、炸丸子、煮羊头、生豆芽、做豆腐、做小菜等。到了除夕之夜，则合家欢聚，吃团圆饭。这顿年夜饭，过去讲究“三碗四盘子，烧猪肉加丸子，热乎乎的火锅子”，主食为“更岁饺子”。

不仅如此，从初一到十五，老大同人的饮食也十分讲究。通常初一吃素食，一般是素菜、大馍馍、余饭，并饮自制黄酒。初二，五更时要发旺火、放鞭炮，称为“接财神”，这天清早要煮饺子吃，称为“吹元宝”。是日，还要请女婿，以“三个盘一火锅，米饭馏馍馍”招待。初五，名“破五”，是日多吃面，并有“破五吃顿面，一亩打一石”之谚；大同城内居民则多吃饺子。初八，俗称“八仙日”，人们会成群结队到恒山、华严寺、善化寺等寺庙烧香。是日，周边一些县区要做“八仙菜”，吃油炸食品，以油香烟馨迎八仙。初十为石头节，民间要祭祀碾神、磨神，中午多吃油糕，也有吃饼的，意在盖仓防鼠。十五为元宵节，周边一些农村中午要吃油炸谷穗、黍穗状糕，预祝丰收，城里人多吃饺子，晚上则要煮元宵。

(王锦华)



“驼能”骆驼奶 营养又健康

春节就要到了，相信不少人又开始忙着为亲朋好友挑选礼物了。每到这个时候，总有人会为如何选到合适的礼物而发愁。其实，礼物不必过于厚重，只要能表达祝福即可。这个春节，你不妨为亲朋好友送上一份营养又健康的“驼能”骆驼奶。

骆驼奶含有多种维生素、矿物质，以及丰富的蛋白质、天然乳钙质、不饱和脂肪酸等，是一种历史悠久的珍稀滋补品，在元代还被列为“八珍”之一。

近年来，骆驼奶日渐为人们所熟知，并成为许多人生活中首选的乳制品。尤其对于中老年人来说，含有丰富蛋白质的骆驼奶更是一种理想的饮品。而在市场上众多的骆驼奶品牌中，由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”骆驼奶，原配方为生鲜驼乳，并且新鲜挤出来的骆驼奶在2小时内即运抵工厂，有效保证了骆驼奶的新鲜与营养。此外，“驼能”骆驼奶采用全自动配方乳粉生产线，整个生产过程实现了鲜奶进厂、生产、无菌包装、出入库等的全自动化控制，在国内具有领先技术水平。

目前，“驼能”骆驼奶系列产品有纯驼乳粉、纯骆驼奶、初段纯驼乳粉及儿童驼乳粉、臻纯驼乳粉等，皆为双有机认证、零添加、无蔗糖，不掺一滴水，不掺牛羊乳，可以满足不同消费者的营养需求。而且产品包装精美，作为礼品十分适合。

(广告信息)