

探寻大同饮食老字号之一

开篇的话

老字号不仅是一种商贸景观，更是一种传统文化现象。有着厚重历史文化的古都大同就有许多老字号，这些老字号有的入选省级非物质文化遗产名录，有的入选市级非物质文化遗产名录。它们不仅演绎着工匠精神，而且承载了许多的文化情怀与记忆。

有着“美食之都”美誉的大同，许多老字号都与大同饮食文化紧密相随。即日起，本版推出“探寻大同饮食老字号”栏目，深层次展现本土老字号延续几十年、甚至上百年的技术和匠心，彰显古都大同的商魂所系、商道所在。



云冈北芪酒 千盅佳酿满庭芳

本报记者 牛瑞芳

2023年1月，大同云冈酒业有限责任公司捧回了全国“2022年传统发酵食品创新大赛大金奖”的奖杯；2023年3月，云冈北芪酒酿造技艺又入选山西省非物质文化遗产名录。这款“出生”于上世纪70年代末的美酒到底有怎样的魅力？近日，记者对这款土生土长的大同佳酿进行了探访。

记者在采访中了解到，北芪酒也称黄芪酒，是中国古药酒酒种之一，至今已有上千年的历史。云冈北芪酒秉承了中国传统药补酒的一贯特色，具有广泛的食补、药理作用。该酒色泽金黄透亮，酒香、药香浓郁，温辛平和、绵甜适口。

“云冈酒业”的前身是大同市酒厂，于1953年1月正式投入生产。2009年，企业整体搬迁至阳高县龙泉工业园区，并更名为大同云冈酒业有限责任公司。多年来，“云冈酒业”坚持走传统发展之路，融传统工艺与现代技术之精髓于一体。利用传统发酵法酿造的云冈干榨黄酒、云冈北芪酒和云冈白酒三大系列，现已发展到30多个品种。在上世纪50年代至80年代，“云冈”系列酒曾红极一时。尤其是云冈北芪酒“风头”更劲，多次获奖，不仅在国内畅销，还远销东南亚一些国家，为国家创收大量外汇。

采访中“云冈酒业”现任负责人王曜告诉记者，云冈北芪酒酿造技艺已传承了上百年，到他这一代已是第九代。云冈北芪酒基酒以阳高和晋北特产的高粱为主要原料，经粉碎、配料、润料和拌料、蒸煮糊化、冷散、加曲加水堆积、入缸发酵、出缸蒸酒8道工序，再采恒山黄芪，取大泉山石窟寒泉水，以传统酿造工艺为基础，不断创新改进“原料筛选、配方、制曲”等方法，在18℃-21℃中发酵3个月，然后多年陈贮才能出品。“从一粒高粱到一滴美酒需要1200天以上，要经过多个制作环节，在酿造过程中不能添加任何添加剂。不仅制作工艺比较复杂，而且时间跨度长，对酿制容器的选择也非常严格，从清洗原料池、发酵缸到储存缸都很有讲究。”王曜说。

采访中王曜还告诉记者，由于传统工艺的产值利润低，能够坚持传承下来的产品越来越少，故而云冈北芪酒酿造技艺显得愈加珍贵。近年来，该公司也特别注重培养新人，将北芪酒的酿造技艺精髓完整地传授给了徒弟们。与此同时，他们还系统地整理了北芪酒的酿造工序和历史发展等资料，并且不定期举办交流培训班，以让传承百年的北芪酒酿造技艺焕发出新的活力。

云中茶事

选普洱春茶要试饮

春茶，是由茶树在越冬后萌发的芽叶采制而成。茶树经过一冬的休眠和养分积累，再加上春季温度适中、雨水充沛，使得春茶叶肥硕，内含物质丰富，鲜爽度、饱满度都极高。尤其对于普洱茶来说，整个春茶季的普洱茶产量并不高，因此物以稀为贵，普洱春茶自然是更值得期待的了。那么，怎样才能挑到优质的普洱春茶呢？

采访中记者了解到，选购普洱春茶时最好先试饮。通常普洱春茶条索肥壮厚实，色泽鲜润，香气浓郁，冲泡后茶叶能够很快下沉，香气悠长持久，冲泡十几次仍有茶香。而且，茶汤口感饱满，回甘生津明显。另外，不要盲目追求稀缺茶，要根据自己的口味喜好和经济状况来选。

记者在采访中还了解到，新茶虽好，但是也要慎饮。这是因为新茶刚采摘下来，未经较长时间放置，其中的多酚类、醇类、醛类等物质还没完全氧化，可能导致饮用后肠胃不适、腹泻腹胀等不良反应。一般来说，新茶应在制作好后放半个月左右再喝，这时茶叶不但不会刺激肠胃，香气、滋味还会更醇厚。另外，在冲泡普洱春茶时最好使用盖碗。因为用壶冲泡，壶的开口较小，茶叶容易被闷，从而影响茶叶的鲜爽度。而且，水温也不宜过高，水烧沸后可稍微静置一会儿，以免影响春茶鲜嫩的口感。（一凡）



“晋味酱卤肉食标准化传承研发中心”挂牌

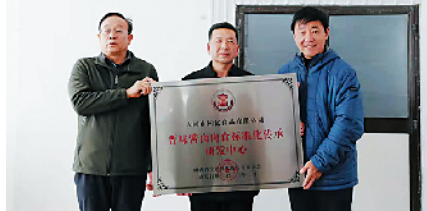
本报讯(记者 王锦华)日前，大同市同忆食品有限公司被山西省烹饪餐饮饭店行业协会认定为“晋味酱卤肉食标准化传承研发中心”。3月3日，山西省烹饪餐饮饭店行业协会及大同市餐饮饭店业协会有关负责人赴大同市同忆食品有限公司进行调研，并为“晋味酱卤肉食标准化传承研发中心”挂牌。

大同市同忆食品有限公司是一家致力于肉类食品技术研发、肉类食品技术咨询、肉类食品产业运营管理的专业机构。该公司具有雄厚的技术力量，有3个研发车间，研发设备、工具处于行业领先水平。其中，近百人的技术研发队伍中，主

要成员为原大同市同风肉制品厂的技术骨干，是我省肉食品行业公认的技术权威团队。

采访中记者了解到，“晋味酱卤肉食标准化传承研发中心”的设立，旨在提升山西预制菜的发展水平，加快晋味酱卤肉食的标准化、产业化发展进程，将晋味传统手工的灌肠类、预包装类、软罐头、预制菜类等高端肉类制品，通过不断挖掘改进生产工艺，打造出“爆款”预制酱卤肉菜产品，提升山西省酱卤肉食在全国市场上的销量和地位。

调研中，市餐饮饭店业协会会长贺军说，大同市同忆食品有限公司要



加快推进晋味酱卤肉食标准化传承工作的步伐，不断提升大同市预制菜的发展水平。同时，要不断挖掘大同酱卤肉食餐饮文化，宣传大同晋味酱卤肉食，更好地满足省内外消费者对大同晋味酱卤肉食的需求，擦亮大同美食这块金字招牌。

选驼奶莫图便宜

近年来，随着人们对骆驼奶的日渐了解，喜欢喝骆驼奶的人越来越多。与此同时，市场上的骆驼奶不仅品牌琳琅满目，价格也相差很大，从几十元到几百元的都有。那么，消费者该如何挑选骆驼奶呢？

众所周知，就算在新疆，骆驼的数量也并不多，尤其是双峰驼更是少之又少。而且，相比起牛奶，骆驼奶的产量较低，也不易保存，从产地到消费者手中又路途遥远，所以目前市面上常见的绝大多数是驼奶粉。可是，传统奶粉生产工艺中使用的高温喷粉技术会造成骆驼奶的营养流失，只有采用乳品低温干燥生产设备才能保留骆驼奶中的营养成分。因此，奶源有限，再加上技术要求高，纯驼奶粉的实际生产成本要远远高于牛奶粉。如果你买的驼奶粉价格过低，十有八九不是纯驼奶粉，而是配方奶粉。

对于消费者来说，面对众多骆驼奶品牌，在选择时不要只看价格，一定要选择大品牌产品。其中，由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶，源自新疆天然牧场，原配方采用新鲜驼乳，牧场采集后2小时内锁鲜加工，无任何添加物质。而且，在全产业链的各个环节，也都是高标准、高要求，以确保“驼能”骆驼奶高质量、高营养价值。此外，公司还聘请资深营养专家和乳品生产专家，根据不同人群不同生理阶段的营养需要，将最新的科研成果运用到产品的研发和生产中。（广告信息）

美食传说故事

石头饼：口感酥脆 营养丰富

石头饼是山西的传统名点，顾名思义，就是放在石头上烙制而成的一种饼状面食。石头饼虽不是大同特有的饼类，但在各大超市并不鲜见，也是很多大同人爱吃的一种饼。

石头饼的制作方法历史悠久，相传神农带领部落人学会了种植谷物，为了能够食用谷物，想出了石上播谷的办法，即把谷物放到加热的石头上弄熟。而关于石头饼的来历，相传其发明者是尧

帝。一年新麦丰收，大雨使粮仓坍塌，麦粒被砸成粉状。雨后初晴，人们把麦粉铺于石板上，准备晒干收藏。不料，人们却闻到了奇异的香味。于是，尧帝让人们用石盘、石棒将麦子碾碎，以播谷之法烙制面饼。如今，山西晋南一带麦收以后，仍然会烤制石头饼，人们带着它走亲访友，庆祝丰收；谁家媳妇生了孩子，娘家也要烤制石头饼前去看望，以示祝贺。因这种习俗出于尧帝，民间又称

石头饼为“尧王饼”。西汉初年，随着铁器的普及，铁鏊在民间逐渐代替了石鏊，形成了铁鏊上放河滩石子烙饼的方法，这种方法一直沿用至今。

烙制石头饼时，主要通过利用石子传热、散热慢和布热均匀的特点，从而达到控制火候的目的。烙制好的石头饼，口感酥脆咸香，不仅保留了面粉的原香，而且营养丰富、经久耐存。

（一凡）