

“雪花啤酒·寻味大同”之烟火气

寻常烟火是最美的风景

本报记者 牛瑞芳

烟火气是人间最绵长的滋味。清晨小店里冒着热气的豆浆油条,各家厨房里的烹炒煎炸,大排档里烤得喷香的羊肉串,太阳底下被拉长的身影……

5月5日,“雪花啤酒·寻味大同”红爵啤酒品鉴会在北京簋街小龙虾大同店举行。啤酒、小龙虾、羊肉串、烤鱼,再加上火爆全国的“淄博小饼”,这样的配置注定是一场酣畅淋漓的烟火盛宴。参加是日活动的宾客都直呼:绝了!

此次红爵啤酒品鉴会是“雪花啤酒·寻味大同”第三季的第四场。红爵啤酒原产地为荷兰,已有150多年历史。2019年4月,华润雪花啤酒和喜力啤酒达成战略合作,红爵啤酒全面进入中国。这是华润雪花啤酒成功迈向国际化的第一步,不仅丰富了喜力集团在中国市场的高端啤酒品牌矩阵,而且完善了华润雪花啤酒国际高端品牌群的产品布局,增强了华润雪花啤酒在高端市场的竞争力。

红爵啤酒由优质纯天然原料酿造而

成,100%全麦芽让啤酒的色泽、香气、酒体、口感浑然天成,精心慢酿又让红爵啤酒的精致更具雕琢感。8.5°P的原麦汁浓度及细腻的泡沫,使酒液入口极为顺畅,初品乍苦微甜,再品清新爽冽。人们钟爱红爵啤酒的原因,既有对高品质啤酒的欣赏,也有对其象征着的友谊内涵的向往。1870年,荷兰的一对挚友——查尔斯·德·佩斯特和约翰内斯·范马尔维库伊,决定建立自己的啤酒厂。那时,两位创始人经常在一起打台球并讨论决策方向,红爵啤酒瓶身上那红白相间的圆形标识的灵感就来源于此。对于红爵啤酒而言,酒瓶已不是装酒容器,而是品质的承载;台球也不仅是一项运动,而是友谊的延续。

在是日的活动现场,活力四射的舞蹈不仅点燃了气氛,也诠释了源自阿姆斯特河河畔的红爵啤酒的独特文化内涵。人们谈笑风生,品味着口感清新的啤酒,吃着香辣美味的小龙虾,其乐融

融,祥和美好。

位于平城区云中路的北京簋街小龙虾大同店属“北京簋街小龙虾”正宗门派,该店的招牌菜是龙虾宴和烤鱼。一道菜居然敢称为“龙虾宴”?当记者看到此菜时,心中疑惑顿时全消。直径约1米的圆形容器分成5格,呈梅花状,分放5种不同口味的小龙虾,有麻辣、蒜蓉、冰镇、椒盐和原味。其中,最特别的要数冰镇小龙虾。小龙虾洗净煮熟后,用话梅和白兰地酒冷藏腌制12小时,清甜鲜嫩,十分爽口。记者在采访中了解到,该店的小龙虾是来自湖北潜江的清水虾,是真正的“七九”小龙虾(每只重7克—9克),每天空运而至。好食材造就好味道,果然如此。

烤鱼是北京簋街小龙虾大同店的另一道招牌菜,选用优质江团鱼、鲟鱼制作而成。鱼在烤制前要打花刀,每条鱼要打不少于24刀,以使鱼肉入味。打好花刀的鱼在有12种调料的秘制料中腌制四五分钟,然后入烤炉明火烤制。明火

烤鱼的方法在市面上并不多见,烤好的鱼不仅肉质鲜嫩、味道充分,而且不油不腻。该店的烤鱼有麻辣、酱香、藤椒、蒜蓉等多种口味。

无论是“无事小神仙”,还是“熅引浓妆女,儿扶烂醉翁”,都是我们内心渴望的安详和静好,就是烟火气。



市餐协喜获“大同市五一劳动奖状”

本报讯(记者 王锦华)日前,在大同市五一劳动奖表彰大会上,市餐饮饭店业协会荣获“大同市五一劳动奖状”,市餐饮饭店业协会执行会长朱润礼荣获“大同市五一劳动奖章”。

2022年,虽然对大同餐饮业来说是不平凡的一年,但是市餐饮饭店业协会的工作从未停歇:组织召开餐饮产业联盟集采推介会,为餐企求生存、谋发展搭建平台;进一步推进“警民共建餐饮文明街区”活动,打造“文明、和谐、有序、畅通”的餐饮饭店门前停车环境;组织举办大同黄花菜品美食大赛展,推动我市黄花产业发展;在全市静默期间,组织多家餐饮企业成立生活物资保供配送队伍,为一线医护人员、方舱医院、高速交警和志愿者队伍提供后勤保障,为社区居民提供生活必需品配送……为此,市餐饮饭店业协会荣获了我市



“2022年度抗疫突出贡献奖”,被山西省烹饪餐饮饭店行业协会评为“2022年度先进集体”。

据了解,在五一劳动奖表彰大会上,共有40个单位荣获“大同市五一劳动奖状”,150人荣获“大同市五一劳动奖章”,40个集体荣获“大同市工人先锋号”。

第六届全国优质农产品博览会举办
“云尚萱”黄花深加工产品获金奖

本报讯(记者 王锦华)日前,在上海举办的第六届全国优质农产品博览会上,山西宜发同诚农业发展有限公司的“云尚萱”黄花深加工产品荣获金奖。

第六届全国优质农产品博览会(上海)由中国国际贸易促进委员会供销合作行业分会主办、北京美合国际会展有限公司承办,我省共有65家“有机旱作·晋品”企业的优质产品参加了此次博览会。

山西宜发同诚农业发展有限公司是以黄花深加工产品为主,配餐服务、农副产品、杂粮食品为辅,集产品研发、食品生产、物流运输、食材仓储于一体的大型中央厨房。2020年,该公司创立了黄花系列食品品牌“云尚萱”。“云尚萱”黄花深加工产品品种丰富,有黄花酱、黄花酱菜、黄花粥、黄花水饺、黄花包子、黄花烧麦、黄花馒头等。在博览会上,“云尚萱”黄花深加工产

品大放异彩,并荣获本次博览会金奖。

据山西宜发同诚农业发展有限公司相关负责人介绍,今后该公司将利用大同独特的区位优势,把大同本地绿色、优质、安全的特色农产品输送到京津冀区域及全国各地。并进一步打造以“品牌化、电商化、数字化”为支撑的“线下实体+线上平台”,推动我市黄花深加工产品走向国门,走向世界。



■广告

2023《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

君宴·精品粤菜 幸福味道 粤厨知道
品味粤菜 品味人生
品正宗粤菜 享天下美食
君宴~款待你心中最重要的人!
订餐电话:0352-2090000 2096666
地址:大同市平城区同泉路258号

大同市餐饮饭店业协会
DATONGSHICANYINFANDIANYEXIEHUI
弘扬古都美食文化
创建中国美食之都

好厨房 食味鲜
云尚萱
经营地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内
电话:0352-8281890

Andbaby 安恩贝国际月子中心
母婴高端品牌
品质值得信赖
地址:大同市平城区云冈路五岔路口
电话:0352-2102222 2100123