

“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

烟火气是人世间最绵长的滋味。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尔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。小龙虾洗净蒸熟后，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，以便鱼肉入味。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“媪引浓妆女，儿扶烂醉翁”，都是我们内心渴望的安详和静好，就是烟火气。



红爵啤酒



龙虾宴

雪花高端品鉴
风味烟火体验
城市精英联谊
大同美食巡礼

雪花 啤酒 大同日报传媒

市餐协喜获“大同市五一劳动奖状”

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、农副食品、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出国门，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

