

探寻大同饮食老字号之六

“雁门清高”:打造中国杂粮第一品牌

本报记者 王锦华

苦荞自古以来就被人们誉为“五谷之王”,是谷类作物中唯一集七大营养于一身的作物。始创于1940年的三晋老字号“雁门清高”,致力于研究开发以苦荞为主要原料的轻糖、轻脂、轻盐食品,让苦荞这一千年传统作物成为深受消费者喜爱的营养美食。

采访中记者了解到,“雁门清高”的创始人睢宏浦出生于1910年,他做得一手好吃的苦荞炒面,街坊邻居和亲朋好友经常向他请教苦荞炒面的制作技艺。苦荞炒面,是经炒制熟化、碾压脱壳、炒香磨粉等工序制作而成,冲水喝时会散发出特别的清香味道。1940年,睢宏浦盘下位于武定街的一家店铺,开始经营苦荞炒面,并以“雁门”为字号,将店铺取名为“雁门苦荞面馆”。在经营中,睢宏浦始终坚持“为人要诚实、用料要精致、做工要细腻、分量要充足、产品要优质”的宗旨,雁门苦荞面

馆也以“原料上乘、技艺独特、匠心手作、口味清爽”的特点赢得人们的认可,每日顾客络绎不绝。1946年,睢宏浦又将一家苦荞饼铺“世义成”盘下,经营苦荞炒面。1949年,睢宏浦的儿子睢增禄开始参与面馆的经营。他在苦荞炒面的基础上改良配方,按照“药食同源”理念科学配伍,添加了酸枣粉、芝麻、核桃碎、花生碎等辅料,使产品原料更加丰富,食用起来也更加爽滑润口。1953年,睢增禄将“雁门”字号更名为“雁门清高”,并推出了由炒制过的苦荞麦为原料的“苦荞健茶”。1956年后,“雁门苦荞面馆”和“世义成”改为“六好”“红星”门市部,继续经营苦荞健茶和苦荞炒面。

1995年,睢增禄的儿子睢明杰重拾祖业,再塑字号,在左云县开设“雁门清高”店铺经营苦荞健茶,开设“世义成”店铺经营苦荞炒面。2001年10月,睢明杰与王

大进共同出资成立大同佳明食品有限责任公司;2005年4月,公司变更为山西佳鑫食业有限责任公司,从事苦荞产品的研发、生产和销售,并建成具有国际先进水平的苦荞健茶、苦荞粉、苦荞米等苦荞产品生产线。2010年6月,山西佳鑫食业有限责任公司变更为山西雁门清高食业有限责任公司,公司名称与品牌名称自此统一。如今,该公司已成为集种植、科研、加工、贸易于一体的综合性小杂粮深加工企业,先后开发出有机苦荞茶、云硒苦荞茶、苦荞米、苦荞醋、休闲食品等20多种苦荞产品。除销往全国20多个省、市、自治区外,产品还出口日本、韩国等国家,公司也被山西省农业产业化领导组确定为“山西省农业产业化省级重点龙头企业”。

采访中记者了解到,“雁门清高”将“振兴杂粮产业,做中国杂粮轻养第一品牌”作为自己的发展愿景,所有产品均通

过了QS认证、HACCP食品认证。而且,“雁门清高”还拥有数十项发明专利和实用新型专利。其中,苦荞富硒专利技术实现了硒的有机转化,使“雁门”苦荞每千克的硒含量高达150微克—350微克。经中国农科院作物品种资源研究所鉴定,“雁门”苦荞的硒含量比其他地区的苦荞高出10倍以上,黄酮含量高出30%以上,优质蛋白、必需脂肪酸含量也要高出很多。

记者在采访中还了解到,“雁门清高”老字号自创立以来,一直秉持“人诚、料精、工细、秤准、品优”的店规,坚定传承老字号优秀传统,重信誉、守品质,轻利润、悦顾客。而在数十年的发展传承中,“雁门清高”也获得许多荣誉。2011年,“雁门清高”先后被评为“山西省著名商标”和“中国著名品牌”;2013年,“雁门清高”被评为“山西十大名优土特产”;2017年,“雁门清高”被评为“山西百姓放心食品品牌”……



生产车间



苦荞健茶



苦荞米



苦荞粉

用艺术为爱加冕

金御盛宴艺术宴会中心开业

本报讯(记者 王锦华)5月5日,位于我市城西五州帝景商圈的金御盛宴艺术宴会中心在欢快的鼓乐声中盛大开业。自此,我市又多了一家专注于艺术婚宴服务的酒店。

金御盛宴艺术宴会中心在建设之初,即秉持“品质设计、匠心服务”的理念,荟萃前沿艺术设计,重塑时尚美学结构。经过2个多月的准备,不仅对原有传统宴会厅进行了升级改造,精心打造出4大艺术主题宴会厅,还将科技

产品、智能光影、婚礼文化完美融合,从而将酒店打造成婚嫁庆典与艺术时尚相融合的艺术殿堂。

金御盛宴艺术宴会中心的开业,在服务周边市民的同时,也为我市又增添了一处颇具特色的“婚嫁打卡地”。今后,金御盛宴艺术宴会中心将秉持“用艺术为爱加冕”的服务理念,专注于艺术婚宴服务,用优美的环境、优良的菜品、优质的服务、优秀的文化艺术,为每一位消费者提供



良好的就餐体验。同时,酒店还将不断优化自身管理服务、推进产品迭代升级,不断追求品质、探索创新,力争将酒店打造成大同地区极具影响力的艺术宴会酒店品牌。

大同美食

灵丘苦荞凉粉:爽滑可口有营养

大同凉粉是以土豆淀粉为原料制作的,吃起来滑嫩爽口、风味独特。其实,除了土豆凉粉,大同还有一种凉粉深受人们喜爱,那就是灵丘苦荞凉粉。

苦荞凉粉是灵丘县的风味小吃,用苦荞面做成,呈黄绿色,吃起来爽滑可口、别具风味。而且,热情好客的灵丘人在招待外地客人时,苦荞凉粉一定是餐桌上的主角。

苦荞凉粉的熬制很费工夫,还要十分注意火候。火太旺,凉粉易糊;火太小,凉粉会夹生而发黏易断。只有不温不火,做出的苦荞凉粉才能爽滑可口。

另外,切凉粉也是一个技术活儿。把凉粉坨儿放到盘子里,用柳叶小刀依次顺着削一遍、逆着削一遍,眨眼间,凉粉坨儿就被削成了细细的丝儿。吃的时候,将其放入碗中,浇上用醋、葱花之类做成的汤(当地人称盐水),撒入辣椒、芝麻,再配上灵丘豆腐干即可。不过,吃苦荞凉粉时不能光吃凉粉,还要连盐水一起喝了,这样才能真正品尝到苦荞凉粉的美味。而且不宜吃饱,一次吃一碗即可,这样才能永远记住灵丘苦荞凉粉的清凉爽口。

苦荞凉粉不仅好吃,还具有较高的



营养和药用价值。医书记载,“荞麦可实肠胃、益气力、续精神、磨积滞……”而苦荞凉粉也被当地人称为“土四环素”,谁家孩子上火了,不用吃药,吃上几碗苦荞凉粉就没事了。
(锦华)

云中茶事

色翠香郁的龙井茶

西湖龙井茶因产于杭州西湖的龙井茶区而得名,是我国十大名茶之一,素以“色翠、香郁、味醇、形美”著称于世。近来,龙井新茶也都陆续上市。那么,对于刚刚开始品饮龙井茶的茶友来说,在挑选龙井茶时如何辨别优劣呢?

记者在采访中了解到,要辨别龙井茶的优劣,主要从外形、香气、滋味、汤色和叶底5个方面来看。通常好的龙井茶外形扁平光滑、挺直尖削,色泽翠绿油润;香气鲜纯清新,带有淡淡的豆香;滋味鲜爽甘醇,饮后口腔清新,且茶汤比较顺滑;汤色清澈明亮,叶底芽叶嫩绿明亮。

龙井茶品质优异,十分珍贵,因此在冲泡时也更为讲究。据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,冲泡龙井茶时最好选用透明玻璃杯或白瓷盖碗。其中,用透明玻璃杯泡茶可以观赏茶叶在水中沉浮舒展的姿态,以及茶汤色泽的变化。白瓷盖碗则因口径大、散热快,不会闷坏茶叶,而且还可衬托出嫩绿明亮的汤色。在选择冲泡用水时,以纯净水或山泉水为佳,水温以80℃—90℃为宜,这样茶汤才会鲜活明亮、滋味爽口,维生素C也较少被破坏。

一凡

紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

地址:东信茶叶街926号

电话:13513524658