

“雪花啤酒·寻味大同”之庭院

## 良辰美景伴玉液

本报记者 牛瑞芳

黄昏时分，霞光照耀下的鼓楼东街泛起红色的光，好像整条街都被披上了红纱。5月25日下午，“雪花啤酒·寻味大同”黑狮啤酒品鉴会在木兰小馆举行。在这座四合院里，美酒、美食、美景，融洽无间。

木兰小馆位于鼓楼东街西口，是一座四合院餐馆。穿过一段回廊，由一处垂花门进入院内。小院古拙而不陈旧，细腻而不琐碎。斗拱、小池、绿树，错落有致。从院中间的方门望去，深邃而神秘。是日举行的黑狮啤酒品鉴会，是“雪花啤酒·寻味大同”第三季的第七场。

“品尝黑狮白啤的时候，要将杯子倾

斜45°，先倒入3/4的酒液，之后以30°左右的幅度轻轻摇晃瓶身，再将剩余酒液倒入杯中，酒液与泡沫的比例以3:2或者4:3为宜。”在主持人的介绍中，品鉴会拉开帷幕。黑狮啤酒有黑狮白啤和黑狮玫瑰红果啤两种。黑狮白啤甄选低溶解度的小麦芽、比利时风味芫荽籽和阳光果园脱水橘皮酿造，特选上发酵型艾尔酿造工艺，高温轻柔发酵。独特的离心工艺，专用白啤“上发酵酵母”酿造，保留了轻盈营养蛋白，是一款非常健康的啤酒。黑狮白啤美女与野兽结合的瓶身设计风格时尚大气，深受年轻人的喜爱。黑狮玫瑰红啤

酒瓶身上的经典波点艺术风格，活力四射，无规则波点百搭一切空间，释放内心色彩。口感上，雪花啤酒公司在开发这款啤酒的时候，收集了全国1790个有效样本，结果显示，相比樱桃味、荔枝味、1664桃红味等，消费者更喜欢覆盆子风味果啤。覆盆子的纯粹果香和酸甜爆浆口感，融合上浓郁的麦芽酒花香气、橘皮的香气、芫荽籽的清新，达到了极佳的女性啤酒口感。

木兰小馆为品鉴会推荐的第一道菜是小馆盐煎羊肉。精选右玉放牧羊肉，用最传统的烹饪方法：一只羊半碗水，半只羊一碗水。这道小馆盐煎羊肉主要靠的是羊本身的油脂和水分，所以羊越大，用的水越少。盐煎羊肉，水只起到辅助作用。羊肉依靠自身析出的水分被煮熟，因而不会流失一点鲜美的味道。经过2个小时的小火慢炖，真正原汁原味的美食便可上桌。一掀盖，羊肉独有的鲜味弥漫开来，不膻不柴，鲜嫩可口，就连脂肪都具有清香的味道。

木兰小馆推荐的第二道菜是小馆富贵鸡。选用著名的海南文昌鸡，经过处理



小馆盐煎羊肉



凉拌苦菜



小馆富贵鸡



后，先入秘制的卤汤中卤制2小时，再放入特制的容器中，加入腌制好的鹌鹑蛋、笋干、香菇等食材，用锡纸封口，入烤炉中烤制。20分钟后，美味即成。划开锡纸，香气扑鼻而来。鸡肉酥香软烂、咸鲜回甜，香菇的浓香、笋干的清香，让这道富贵鸡口味更加丰富浓郁。

木兰小馆还为品鉴会推荐了一道时令菜——凉拌苦菜。新鲜的苦菜焯水后由灰绿色变为碧绿色，加简单的调味料，便将大自然的馈赠变为人间美味。

夜幕降临，一弯弦月挂在湛蓝天空上。夜色、小馆、美酒，以及微风掠过的诗情画意就在眼前，令人陶醉。

## 推荐

## 当文创遇上下午茶

近来，随着旅游市场回暖，全国许多地方纷纷打造属于自己城市的旅游名片。日前，记者在采访中发现，大同的一些商家也别出心裁地推出了具有大同特色的文创产品。

在一家名叫“甜一教室”的小店，记者看到，各式甜品被精心地制作成了云冈石窟、煤炭、古城墙、瓦当等造型，让人十分惊艳。而且，沙棘、醋、黄花等食材也都被用在了甜品的夹心或辅料上。除此之外，每一个甜品还配有一张小卡片，上面几句简单的话语，让你更加深了对这座城市的了解。

采访中小店负责人说，作为一名大



同人，希望能通过自己的努力，把家乡宣传出去，让更多的人了解大同、喜爱大同。（孟维鹏）

## 去泰式大排档感受异域风情

相信很多去过泰国的人，都曾去过芭提雅步行街。这里白天比较冷清，可是到了晚上便热闹非凡，街上到处都是前来观光的游客，还有那刺激味蕾的街头大排档。不过，现在你不用远行，在大同也可以吃到泰式大排档了。

日前，记者在这家名叫“迷你椰”的小店看到，该店将泰国街头大排档可以说是全都“搬”了过来。一进入店内，极具异域风情的装修，让人瞬间便有了仿佛置身于泰国街头的感觉。在菜品方面，则有酸酸辣辣的冬阴功汤、椰奶菠萝蜜香三冻、泰式传统黄咖喱鸡、芒果糯米饭等，每一种都十分好吃。据说店家为了完美还原泰国风



味，原材料均选用了进口泰国香料与食材。而且在打造近百道色味俱佳的正宗泰料的基础上，还根据中国人的口味进行了改良，从而形成自己独有的泰式风格。

总之，这里不仅有浪漫的热带夏日气息，还会带给你沉浸式泰国街头大排档最真实的体验。如果你也想感受一下，就赶快去吧。（孟维鹏）

■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