

爱大同 爱黄花

# 我市餐饮人积极担当“黄花推荐人”

本报记者 牛瑞芳



6月25日下午，市餐饮饭店业协会召开餐饮人“爱大同·爱黄花”动员大会。全市餐饮人齐聚国宾大酒店，共商黄花产业发展大计，推进黄花“进菜单”进程，加快黄花“上餐桌”步伐，让大同美食与大同黄花高度融合，为大同成为“国际美食之都”再添亮点。

动员会上，云州区、市商务局、市农村农业局相关部门介绍了近年来我市黄花产业发展态势。云州区作为我市黄花主要产区，去年种植黄花17万亩。近年来，我市黄花产业虽然取得了快速发

展，但鲜黄花市场潜力还没有得到充分挖掘。今年“五一”小长假期间，我市餐饮行业接待游客437万人。餐饮行业不仅与作为优质食材的黄花紧密相连，而且还是消费者的直接接触人，餐饮人在推动黄花产业发展中起着举足轻重的作用。

市餐饮饭店业协会号召全市每一个餐饮人都要成为黄花推荐人，充分认识到黄花“进菜单、上餐桌”的重要性。建议有条件的餐饮企业在店内设立黄花菜品展示台，方便消费者购买；每位服

务员要争当黄花宣传员，向顾客推荐黄花，为顾客讲解黄花知识、黄花文化，让人们认识了解大同黄花的品质特征和营养功效；厨师队伍要加大黄花菜品的创新力度，研发出更多适合老百姓消费的大众化黄花美食；团餐企业更要在精准研发黄花菜品上下工夫，打造出一系列亲民、便民、惠民的黄花美食，同时在预制菜领域加大黄花开发应用力度；餐饮企业还要加快“走出去”的步伐，让更多人了解大同黄花美食。市餐饮饭店业协会还倡议全市餐饮企业尽快实现黄花菜品进婚宴的目标，即以黄花为元素的“一凉一热一主食”。

动员会上，山西孙记包子餐饮有限责任公司代表全市餐企做了表态发言。“孙记包子”不仅是三晋老字号，孙记熏肉包还是我市的非遗美食。近年来，该公司不仅专门设立黄花菜品研发部门，所研发的黄花酱肉包、鲜黄花包、黄花奶酪包都深受消费者喜爱，而且将黄花加入到羊杂、凉粉等大同特色小吃当中，也收到了良好的效果。此外，该公司还在太原市、呼和浩特市开了“孙记包子”连锁店，可以说在推广大同美食、大同黄花上他们已走在前列。

记者在动员会上还了解到，市餐饮饭店业协会制作了1万份黄花宣传资料发放到餐饮企业当中，同时还要对餐企员工进行黄花知识的相关培训。



## 推荐

### 享受“展油擢水”的悠闲时光

本期打卡的这家店名字非常接地气，如果你不是大同人，这家店的名字你还真的很难理解——“展油擢水”。

小店开在一处小院里，从店铺的装修可以看出店家是个很有情调的人，店内每个角落都散发着浓浓的艺术气息。不仅名家诗词的元素被运用在小店的各个细节处，装饰品、餐具上也都有中国风元素的设计点。不过，最让人喜欢的还是店名那句地道的大同方言。“展油擢水”在很多时候被用来形容某一个空间宽敞明亮，其实它还可以形容一个人的心情很好，这或许也是店家想通过他的小店带给顾客的感觉——来到这里，会让你心情放松。

该店主要以下午茶、咖啡为主，并带有书吧和清吧。小院的环境很好，可以说



每个角落都很适合女孩子来拍美美的照片。饮品都是现调的，味道不错。甜品种类也很多，其中一款小猫爪造型的甜品更是萌得不得了。小店还有一只可爱的小狗，特别喜欢和客人互动，甚至还会迎来送往。总之，来这里就餐，会让你感觉这里经营的不是酒水餐品，而是日落“展油擢水”的悠闲时光。（孟维鹏）

### 去“油边王”感受烟火气

之前分享了很多适合年轻女孩子拍照打卡的小店，这次要推荐的是一个非常适合男同胞聚会的地方，可以说有着浓浓的人间烟火气。在这里，你可以畅享大块吃肉、大口喝酒的快感。

这家名为“油边王”的小店在交通苑附近，店内的装修风格可以用“残垣断壁”来形容。而它既然敢称自己为王，自然一定有其特别的地方。

店里的烤肉品类只有5种，大羊排、牛肋条、牛羊腰子，以及大油边。虽然品种不多，但最大的特点就是大。签子很长，和你的小胳膊差不多长，肉也够分量，所以点菜时千万别冲动，一种点上两根就可以了。配菜有生菜、苏子叶、洋葱和大蒜，这些都是可以和肉一起包着吃的。

这里的羊肉肥嫩多汁、鲜香可口，并

且没有羊膻味。牛肉很筋道，牛油的香气吃到嘴里让人回味无穷。所谓的油边，其实就是猪的护心肉剔下来的一条长条状瘦肉，因其富含大量油脂且形状细长而得名。油边的两边带有筋膜，烤制后口感微微发脆，但里面的肉又特别嫩。猪肉的肉香加上筋膜微微发焦的味道，风味独特。牛、羊腰子经过烤制后，上面的油吱吱作响，吃起来脆、嫩又不失筋道。另外，该店的饮料和矿泉水都是免费的，真的很适合男同胞们去打卡。（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