

# 千枝攒万叶 锦上添花

## ——市餐协荣获创建“国际美食之都”特殊贡献奖纪实

本报记者 牛瑞芳



仲夏的古都大同盛事连连,在“云动天下,潮起大同”的旋律中,大同再次火出了圈。6月27日,在以“城有味 大有为”为主题的2023国际(大同)美食文化季期间,我市通过了“国际美食之都”专家考察团的考察,荣获“国际美食之都”称号。大同美食切切实实成为拿得出、叫得响、过得硬的又一张城市名片。

这张名片的获得来之不易,倾注了许多大同人的心血和汗水,大同市餐饮饭店业协会便是其中最重要的“助力者”之一。

2021年10月22日,在2021第二届世界面食产业发展峰会主论坛上,山西省烹饪餐饮饭店行业协会授予我市“山西美食之都”称号。这一荣誉称号是经过全市餐企、行业协会及相关部门3年多的积极助推而获得的,这一荣誉称号的获得不是终点而是新的起点。从那一日起,市餐饮饭店业协会便积极投入到创建“国际美食之都”的工作中。

大同的美食文化与其历史一样厚重悠远。近年来,大同市餐饮饭店业协会为了实现“国际美食之都”的创建目标,实施了一系列行之有效的措施:梳理创建“国际美食之都”的基础工作,建立完善协会档案制度,完成大同餐饮历史资料的收集,建立县区工作站,扩大协会服务范围。为使餐饮服务规范化、制度化,市餐饮饭店业协会组织专业人士经过反复研究、操作,发布了关

于大同刀削面、老大同过油肉、大同烧麦、大同扒肉条和公勺公筷服务规范等五项第一批餐饮协会团体标准。作为大同刀削面非遗项目保护单位,市餐饮饭店业协会还对大同刀削面采取了有效的保护措施,并取得了一定成效,促使大同刀削面勾刀技艺进入省级非遗名录。为了提高我市餐饮行业厨师和服务员两大队伍的整体素质,市餐饮饭店业协会2021年组织开展了职业技能等级认定工作,并邀请专业技术权威人士对中式烹调师四级、中式烹调师五级、餐厅服务员四级共189人进行了培训,并为2020年通过职业技能认定的176名厨师、服务员颁发了职业技能等级考核认定证书。此外,为了提高全市餐饮行业的服务水平,市餐饮饭店业协会号召全市各餐饮企业深入开展微笑服务活动,要用一流的美食、上乘的服务、舒适的环境迎接四海宾朋,把微笑传递给来大同消费的每一位游客。

为了在传承的基础上不断创新,发掘更多具有大同特色的美食,市餐饮饭店业协会还主导成立了大同美食文化研究院、大同市餐饮饭店业协会烹饪研究院,启动了大同菜研创等多项活动,致力于老大同餐饮文化研究,促进大同菜的研发与创新,推动大同饮食类非物质文化遗产的保护和传承。

如今的大同黄花蜚声中外,如何让黄

花真正火起来?近年来,我市餐饮人及相关部门在黄花上做足了文章、下足了工夫。2022年2月,市餐饮饭店业协会举办了大同黄花系列产品进餐桌推进会,征求听取了黄花产品进餐桌多条有益的建议;2022年7月,市餐饮饭店业协会成功举办第二届大同黄花美食大赛,500余道黄花创新菜品在大赛上惊艳亮相;深入开展黄花产品进餐桌调研活动,落实各大酒店黄花菜单的制作,并建议黄花产品生产企业要从黄花产品的质量、包装、产品宣传等方面全方位推进,以满足产品进餐桌的多方面要求,促成餐饮企业与黄花产业链的对接和签约。

为了提升外地游客就餐体验愉悦度,切实解决我市许多餐饮企业周边停车难、停车乱等问题,大同市公安局交警支队与大同市餐饮饭店业协会从2021年8月开始,多次进行座谈、研讨,在市区开展了“警民共建餐饮文明街区”活动,制订了定时、定点、定人的“三定”方案,即在每日中午、晚上餐饮时段(每天12时-14时,18时-20时),按照规定停放区域,在不影响正常道路交通的情况下,由专人引导就餐消费者停放车辆。“警民共建餐饮文明街区”活动有效、持久地开展,收到了良好社会效益。

好风凭借力,送我步青云。“大同美食”已走上方兴未艾的新赛道。

### 推荐

## “有个小院”很梦幻

今年,大同古城内涌现出许多家古风与现代艺术相结合的小店。而且,要不是有那么多人去打卡拍照,记者还真的不知道这些有特色的小店。本次记者推荐的这家名为“有个小院”的小店,就位于古城内的鼓楼东街。

小店从门外看,不是特别起眼,但是当你一走进去,会立刻有一种仿佛置身于画中的感觉,而且是黑白漫画。要不是在现实中看到,你真的很难想象到当代艺术家竟然可以将漫画这种艺术形式具象化地展示在实体门店中。简约的黑白线条,勾勒出小店的各个物件,墙面的风景、绿植、桌椅板凳等让你觉得亦真亦幻。当然,桌椅板凳是真的可以使用,只不过是店家将它的涂色搭配得和整个店内环境一模一样,让它完全地融入了进去。



店内主要经营各种甜品、咖啡、冰激凌等,价格也适中。坐在店里就餐,真的很梦幻,就像坐在了画中一样,特别惬意。(孟维鹏)

## 去街头小店品尝大同稠粥

如果你有朋友来大同游玩,在带他们吃完羊杂、兔头、刀削面等知名大同美食之后,一定要带他们去吃一次大同稠粥。

稠粥,顾名思义就是很稠的粥,只见米粒,不见粥汤。虽然稠粥是山西的传统小吃,但据说只在大同和阳曲才有。其中,大同稠粥一般是小米稠粥,也有的是在小米中掺和一些山药块。而且,做稠粥的小米必须是上好的小米,这样做出来的稠粥不仅黄灿灿的特别黏稠,还带着小米清甜的味道。

大同稠粥的吃法也有多种,可以搭配炭火烧茄子、凉拌土豆丝、凉拌豆腐等凉菜一起吃,也可以配着麻油窝窝菜或大烩菜等热菜一起吃。吃的时候,加上两勺香而不辣的辣椒油,香味一下子



就出来了。

在大同,稠粥经常出现在早点摊上。一碗胶黏润滑、香甜可口的稠粥下肚,会让你一上午都元气满满。所以,在大同吃稠粥不用专门去大饭店,街头做稠粥的小店很多,如柳港园附近的“稠粥小吴”和新世纪花园附近的“小吕稠粥”都不错,你可以和外地朋友一起去尝尝。(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  
Yun Shang Xuan  
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