

## “寻味大同”之李渡高粱 1308 申遗献礼雅鉴会



# 古都与古窖相约 古韵与古香交融

本报记者 牛瑞芳

醉里乾坤大，壶中日月长。酒，品鉴于舌尖的情怀和生活，是侠客行走间的意气豪放，是文人对饮中的洒脱不羁，是市井酒桌上的人间烟火，是源远流长的中华文化。

冬日的古城在一场浓雾中变得缥缈梦幻，犹如仙境，别有韵味。11月15日下午，鼓楼东街云锦会四合院内，高朋满座，把酒言欢。李渡高粱 1308 申遗献礼雅鉴会在这里举行。在一曲“青青子衿，悠悠我心”的歌声中，雅鉴会拉开帷幕。此次雅鉴会的主题是“北魏城、古韵传，同周共渡”，是李渡高粱 1308 申遗献礼首次在大同亮相。20多名来自我市文化界、艺术界、企业界、餐饮界的嘉宾，共同品鉴荣获 2024 布鲁塞尔国际烈性酒大金牌奖的李渡高粱 1308 申遗献礼，体验了有“国宝”之称的李渡酒“一口四香”的非凡品质，领略了中国白酒文化不朽的魅力。

雅鉴会上，国宝李渡大同地区负责人周军介绍了“国宝李渡”的“前世今生”。李渡酒产自江西省南昌市进贤县李渡镇，酒名因地名而得。李渡酒传承中国白酒古法技艺，采用元代窖池以古法酿造，已有 800 多年的历史。李渡元代烧酒作坊遗址，是 2002 年中国十大考古发现之一。800 多年的微生物菌群存活到现在，需要特定的温度与湿

度；极具匠心的古法酿造工艺，酿造出富有层次感的口感，使李渡酒成为极为罕见的“一口四香”的白酒。

2023 年 4 月 28 日，国家工信部牵头李渡、茅台、五粮液、泸州老窖、古井贡、汾酒、洋河 7 家酒企联合申报世界文化遗产，担负起“守护好中华民族的文化瑰宝和自然珍宝”之重任。国家工信部和申遗小组特别要求本次联合申遗的酒企分别推出一款好产品为申遗献礼。历经一年多的潜心研发，李渡酒推出了李渡高粱 1308 申遗献礼。同时，每销售一瓶李渡高粱 1308 申遗献礼，都向“白酒申遗基金”捐赠 8 元钱以助力白酒申遗。

雅鉴会上，在国宝李渡华北首席体验官的指引下，与会人员深度品鉴了李渡高粱 1308 申遗献礼，真切体验了李渡酒惊艳世界的“一口四香”：端杯闻浓香，老五甑续糟混蒸工艺形成的浓香；沾唇是米香，90%富硒大米所增添的米香；细品有清香，青砖古窖蕴含的清香；后味陈酱香，高温制曲工艺产生的酱香。与此同时，与会人们了解到从王安石闻香下马，晏殊知味拢船，到明代李时珍在《本草纲目》中记载“烧酒非古法也，自元时始创其法”，再到元明清古窖遗址，沉浸式感受了李渡酒的历史底蕴与文化气息。众人在品味美酒的同时，

更为国宝李渡助力中国白酒申遗，让世界文化遗产飘香世界的情怀所深深感染。

在是日的雅鉴会上，封酒仪式将气氛推到最高点。一坛 10L 瓷坛李渡酒在隆重的仪式中被封存起来，众人相约来年春天开坛畅饮，再续情缘。

浮生若梦，以李渡酒见证岁月，见证情怀。



## 新店推荐



## 火锅新秀

### 御轩阁盛大启幕

本报讯（记者 牛瑞芳）冬日里，没有什么能比一顿热气腾腾的火锅更让人舒心惬意。11月16日，在欢快的锣鼓声中，御轩阁火锅店剪彩揭幕，正式开门迎客。

御轩阁火锅店位于新开西二路育才南街，隶属于金御盛宴酒店管理集团，是继“金御盛宴”、“金御满棠”、“金御禧宴”、“葫芦娃烧烤店”后的第五家店。

开业庆典现场热闹非凡，鲜花簇拥，鼓乐喧天，火热的气氛让人们丝毫感受不到冬日的寒意。御轩阁火锅店秉承大同老火锅“荤素交融、营养配伍”的理念，借鉴川渝火锅“以味制胜、一锅多吃”的技法，打造出独特的风格，真正成为餐饮市场上的“新”起之秀。

御轩阁火锅店的“新”之一是主食食材的选择。该店羊肉选取宁夏滩羊肉。众所周知，宁夏滩羊是我国著名的羊肉品牌，羊肉含硒量高、肥瘦相间，肉质鲜嫩醇香、无膻味；“新”之二是建构以“火锅+商超”的服务模式。顾客不仅可以品尝火锅，还能在店里购买相同的食材。顾客可购可餐，实现“店商一体”的一站式消费体验；“新”之三是“秀色可餐”具像化。该店食材无论是肉类、海鲜类，还是蔬菜类、主食类等，菜品上桌时均呈现出各种造型。菜品造型不仅优美精致，而且还配有极富诗意的菜名：“花样年华”“层峦叠翠”……每一种食材如同一件艺术品，令人赏心悦目。



## 我家厨房

## 小朋友的最爱——糖醋排骨



糖醋排骨，是糖醋味型中具有代表性的一道大众喜爱的特色传统名菜。它选用新鲜猪子排作主料，肉质鲜嫩，成菜色泽红亮油润，尤其受到小朋友的喜爱。

**食材：**精排骨

**做法：**新鲜的排骨斩成小段，清洗干净，放入水中浸泡两个小时，捞出控干水分，放在碗内；葱、姜切细丝放入碗中，加入花椒、盐，搅拌均匀放进冰箱腌制两个小时。

起锅点火，锅内加入清水和排骨（排骨冷水下锅，可以更好地去除排骨的腥味），大火烧开，把表面的浮沫撇干净，再

煮三分钟倒出来（煮的时间长些，这样能更好地去除腥味），重新起锅烧热，倒入比平时稍多一点的植物油，油温烧到五六成热时倒入排骨翻炒，炒干排骨中水汽后倒入冰糖，不停翻炒，炒到冰糖完全融化裹住排骨并且上色，再加入适量开水（一定要加开水，不能加凉水，凉水煮出来的肉会变柴、变老）。

大火烧开后加糖醋酱汁“黄金 1234”配比：1 勺料酒、2 勺生抽、3 勺白糖、4 勺醋。盖上盖子小火慢炖 50 分钟，再改用大火收紧汤汁即可出锅装盘。

（孟维鹏）

2024《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

大同市餐饮酒店业协会

弘扬古都大同餐饮文化  
续写国际美食之都传奇

金御盛宴艺术宴会中心

艺术婚宴引领者  
用艺术为爱加冕

地址：大同市五州帝景二期 B2 号楼  
联系电话：0352-7273777

马兵月饼

传统工艺 风味美食

一部：平城区向阳东街红旗集贸市场北门对面  
二部：平城区明堂公园东门柳泉街  
三部：平城区柳港园 A 区 A3-5 号商铺  
电话：13233525885 0352-8888185

瑞世佳典 | Anbaby 安贝贝

孕期餐免费体验

关爱孕妈妈 健康下一代