

寻味大同之国宝李渡雅鉴会第二场

品老酒醇香 话古韵今风

本报记者 牛瑞芳



取1号清代古窖池酒、2号民国古窖池酒、3号民国古窖池酒少许,取4号元代古窖池酒一滴,取5号明代古窖池酒一滴,封瓶盖。取一张国宝李渡酒商标贴,写下自己想说的一句话并注明日期,“李渡美酒一觥春”“2025平安喜乐”“对酒当歌,人生几何”……一瓶由本人亲手调制的独一无二的国宝李渡高粱酒便诞生了。

2025年1月2日,李渡高粱1308申遗献礼雅鉴会第二场在国宝李渡酒文化体验馆举行。来自大同市新的社会阶层联谊会不同领域的佼佼者出席了此次雅鉴会。与会人员饶有兴致地调制了属于自己的李渡高粱酒,纷纷表示这样独特的酒无论自己收藏,还是赠予至亲好友都意义非凡。之后,他们在国宝李渡华北首席体验官的带领下,开启了一段探寻国宝李渡酒文化溯源之旅。

“千年老窖万年糟,酒好全凭窖池

老。”国宝李渡体验官介绍说,李渡酒产自江西省南昌市进贤县李渡镇,其酿酒历史可追溯至800年前,采用元代窖池以古法酿造。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。传承至今的古老窖池,微生物菌群在岁月中繁衍不息,才孕育出李渡酒独树一帜的酒香。

2023年4月28日,由国家工信部发起,由李渡酒牵头并会同茅台、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元钱以助力申遗。

李渡高粱1308申遗献礼,流线型瓶身金光闪耀,瓶盖以立体浮雕的“李渡高粱”四个字致敬我国四大发明之一的活字印刷,元代窖池样貌托于瓶底,象征着中国最古老窖池在李渡。李渡高粱1308申遗献礼,不仅拥有强大的生物基因——元代古窖池微生物的生生不息,而且拥有深厚的文化基因——赓续800年文化传承,还具备优秀的品质基

因——传承42代古法酿造。

雅鉴会上,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,沾唇是米香,细品有清香,后味陈酱香。在体验官的引导下,与会人员观其色、闻其香、品其味、悟其韵,沉浸式感受了李渡酒的历史底蕴与文化气息。

浩歌待明月,曲尽已忘情。调一瓶专属酒,来一场酒王争霸赛,人们在欢声笑语中领略中国白酒文化不朽的魅力。



推荐



冬日滋补养生

猪肚鸡

猪肚鸡汤,又名猪肚包鸡火锅、凤凰投胎,是广东省传统名菜,也是广东客家地区酒席必备的餐前用汤,有浓郁的药材味和胡椒香气。

食材:猪肚1个,鲜鸡1只

配料:红枣,党参,玉竹,胡椒、枸杞子、盐、料酒、鸡精、姜

做法:

清洗猪肚。用自来水冲洗,洗里面的时候把猪肚放在盆里(不要放水),加面粉3勺,用手抓,再用水冲干净,反复两三次。加入盐3小勺,继续用手抓,用自来水冲干净,重复这样的程序2-3次。加入白醋,揉搓少许,然后用自来水冲干净,到水变清。洗干净的猪肚用醋、盐、酒腌渍10分钟。

鲜鸡洗干净,焯水一次,去掉浮沫,过凉水。将准备好的红枣、党参、玉竹、枸杞子和胡椒塞进猪肚,把鲜鸡也塞进去,用牙签封住开口。

锅中放水,放入封好的猪肚鸡,加姜片,少量料酒,焯水一次,去掉浮沫,直到猪肚膨胀,浮沫消失,捞出,再重新加入没过猪肚面的水,放入其他的配料,大火烧开,倒入瓦煲小火煲1.5小时。香叶久煮有苦涩味,煲到20分钟的时候需要捞出。

这道猪肚鸡浓中带清,有浓郁的药材味和胡椒香气。其食法也很讲究:首先喝原汁原味的猪肚包鸡汤,接着将猪肚鸡斩件后放入汤中继续煲5~10分钟,吃猪肚和鸡肉,猪肚爽口,鸡肉鲜嫩可口,汤的味道更增添了鸡的鲜味,之后放入菜干、香菇、冬瓜等菜品,吸收肉味,汤味变得清甜。最后加入肉丸、鲜鸡什、竹肠等肉类,汤水会越加浓郁美味。寒冷冬日来一锅猪肚鸡,真是过瘾又滋补的一道美食。

(孟维鹏)



瑞世佳典年货半成品 食材精选 匠心烹制

时至年关,为满足我市消费者的过节需求,瑞世佳典餐饮集团已在各分店开售年货半成品系列熟食。

近日,在瑞世佳典西环店,记者看到不少消费者正在订餐台选购熟食年货,售价358元的半成品套餐,也包括了老大同常见的年夜菜,如:熏鸡、猪蹄、扒肉条、炸丸子、酱全肘。“我这几年都来瑞世佳典买半成品年夜饭,这里离家近而且店内的熟食味道不错。”刚购买了518元套餐的张先生称,该店的熟食半成品口味地道、食材新鲜,是他们小区许多消费者置办年货的热门之选。

据瑞世佳典西环店内销售人员介

绍,他们的熟食半成品在食材挑选上由采购专员严格把关,精选生长周期充足的猪、牛、羊等,作为优质肉类食材的来源,不仅肉质紧实鲜嫩,富含优质蛋白质和适量脂肪,烹饪后的口感更是醇厚、香润。为了方便消费者购买,他们的年货熟食系列在瑞世佳典宴会酒店的瑞洲店、西环店、恒安店、华贸店、银鼎店五店同步售卖。

瑞世佳典秉持传统工艺,遵循良心经营原则。集团推出的熟食年货系列产品为纯手工打造,完整保留了食材的原味,消费者可以轻松搞定一桌丰盛、健康且美味的年夜饭。

(焦燃)

2025《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

