

为美食之都锦上添花

——大同市首届“黄花盛宴·品味大同”美食节后记

本报记者 牛瑞芳



(本报记者 戎禹仁 摄)

斗转星移,岁月更迭。我市荣获“国际美食之都”称号已两年有余。6月30日,大同宾馆贵宾楼一派火热景象,大同市首届“黄花盛宴·品味大同”美食节的多项活动在这里进行得如火如荼:第五届“工匠杯”职工职业技能大赛·黄花烹饪创新大赛、餐饮产业链名优产品展示展销;精彩纷呈的文艺表演、温婉含蓄的茶艺展示、博大精深的高峰论坛……

本届美食节由市餐饮酒店业协会主办,旨在庆祝我市荣获“国际美食之都”荣誉称号两周年,进一步推动地方特色美食文化传承与创新,促进餐饮行业交流合作,助力“大同黄花”品牌建设与产业升级,为“国际美食之都”增光添色。



作为本次美食节的重头戏,第五届“工匠杯”职工职业技能大赛·黄花烹饪创新大赛吸引了全市30家餐饮企业的顶尖厨师欢聚一堂,切磋技艺。大赛以“展工匠技能风采·促黄花产业发展”为主题,设立中式烹调(含冷热菜)与中式面点两大竞赛项目,所有参赛作品均以大同黄花为主料或辅料。赛事评审由我市名厨专业委员会担纲。展厅内人头攒动,啧啧称赞声不绝于耳,300多道黄花菜品惊艳亮相。

“凯鸽餐饮”的“忘忧尊享宴”包含6道热菜、5道凉菜、3道主食,忘忧金山迎客、扬帆起航、黄花蔬菜丸子等,不仅以鲜黄花为主要食材,而且极具文化内涵;大同宾馆的火山狂焰撼天粒构思新颖,造型独特;新世纪烤鸭店的春江水暖鸭先知,用一道凉菜将黄花与本店特色巧妙结合。



东兴鼎昊酒店管理有限公司出品的“扳手螺丝”造型面点吸引了许多人驻足围观。这道面点以巧克力为食材塑造扳手造型,惟妙惟肖、巧夺天工,诠释大同工业底蕴。“原味馒头”的系列花馍不仅造型美观,而且坚持运用传统工艺制作加工,令人叹为观止。大同市新荣区宏远昌运科技公司的玉米黄煎饼、八宝饭、黄馍馍,山西思源达食品有限公司的元宝黄米凉糕、小金条等集颜值与美味于一体。



美食节现场设置的餐饮产业链名优产品展区同样备受瞩目,近百家企业踊跃参展。该展区分为网红专区、非遗老字号展区、康养药食同源展区、四区六县特色农产品展区,以及婚庆产品展区等特色区域,集中呈现了我市餐饮产业链的累累硕果,生动展现出大同餐饮产业的多元与文化底蕴。

数来宝《夸大同》将活动现场的气氛推向高潮。本次美食节主要活动之一,“国际美食之都——大同发展高峰论坛”邀请多位行业专家发表主题演讲。世界中餐业联合会副会长武力、中国烹饪协会服务委员会专家委员王晓英等嘉宾,围绕餐饮品牌构建与文化传播等议题展开深入探讨,为我市建设“国际美食之都”提供了宝贵建议。

市餐饮酒店业协会负责人表示,本届“黄花盛宴·品味大同”美食节的举办,不仅展现了我市餐饮产业的蓬勃活力,更为我市“国际美食之都”的建设注入了新活力。市餐饮酒店业协会将以此为契机,持续深化饮食文化研究,推动产业转型升级,完善标准体系建设,培育专业人才梯队,通过多维度、立体化品牌塑造战略,将“国际美食之都”这张城市名片擦得更亮、叫得更响。

推荐

老厂房里的烟火江湖

在城市的角落,总有一些地方承载着岁月的记忆。当锈迹斑斑的铁门缓缓开启,一座被时光尘封的老厂房摇身一变,成为美食爱好者的新晋打卡之地——老厂房大串。

踏入店内,斑驳的红砖墙面、裸露的钢梁与复古的工业吊灯相映成趣,曾经轰鸣的生产线化作热闹的餐桌,锈迹与霓虹灯交织,勾勒出独特的赛博朋克工业风。老厂房的沧桑厚重与年轻人的活力在此碰撞,随手一拍都是氛围感大片,让人仿佛穿梭在过去与现在之间。

而真正让食客们疯狂的是这里堪称“巨无霸”级别的招牌美食:超大小龙虾泡面筒,上桌便成为全场焦点。比脸还大的特制铁筒里,橙红油亮的小龙虾堆成小山,每一只都肉质饱满、虾黄诱人。剥开后,Q弹的虾肉裹挟着秘制香辣汤汁,鲜、香、麻、辣在舌尖炸开。底层的泡面吸饱了浓郁的虾汁,筋道爽滑,一口入魂。不少食客边吃边感叹:“这一桶,直接实现小龙虾自由!”

除了小龙虾泡面筒,老厂房大串的各种烤串同样“大”有来头。牛肉串选用新鲜的牛后腿肉,每一串都有成年人手指粗细,肉块厚实,炭火烤制后外焦里嫩,香味四溢;除此之外,羊肉串、鸡翅、鱿鱼须、烤生蚝……每一串都分量十足,诚意满满。无论是肉食爱好者,还是海鲜控,都能在这里找到味蕾的满足。

除了美食,老厂房大串的精酿啤酒也堪称一绝。现打的精酿啤酒泡沫绵密,入口醇厚,果香、麦芽香在口腔中层绽放。从清爽的小麦啤到浓郁的IPA,10余种口味随心选择,冰镇后更是消暑解腻的绝佳搭配。撸着大串,喝着精酿,与三五好友聊天说地,氛围感直接拉满。

(孟维鹏)



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

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

ZJLD 李渡

1308申遗献礼
液体古董 喝一瓶少一瓶

0352 5555 35
国宝李渡文化体验店
御河西岸·泉湾龙园(御河西路与平泉街路口)

新明堂酒店
—New Mingtang Hotel

精致餐饮 景观住宿

地址:大同市平城区明堂公园西北角
服务热线:0352-5107000/5107222

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