

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”增彩添色。



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。



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、小金砖、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，近百家企事业单位踊跃参展。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，与三五好友谈天说地，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

