

# 这个“学院”不一般

## ——“宜发同诚特色工匠学院”培训小记

本报记者 牛瑞芳



冰鲜黄花加工班开课



黄花采摘班开课



学员们认真听课



冰鲜黄花全流程演练



冰鲜黄花分拣练习

“没想到摘黄花学问这么多！要摘未开的、黄绿色的、花瓣上有纵沟明显且顶端似开未开的黄花。工匠学院的培训太有用了。”天镇县赵家沟乡赵家沟村葛果芳高兴地说。同样收获满满的还有云州区吉家庄乡翁城口村的凡永文，通过“工匠学院”为期6天的培训，他和村里许多人都掌握了冰鲜黄花的生产流程和技巧。

近日，以山西宜发同诚农业发展有限公司为实操主体的大同市总工会黄花产业特色工匠学院分别在天镇县夏家沟黄花基地和大同市黄花产业园进行了两期“黄花产业特色技能”培训，取得了良好效果。为推动黄花产业高质量发展，提升从业者技能水平，培养具备专业加工技能、懂市场、善创新的“黄花工匠”，助力产业链延伸、价值链提升，为乡村振兴和产业升级提供了人才支撑。2004年年底，大同市总工会联合山西宜发同诚农业发展有限公司成立大同市总工会黄花产业特色工匠学院，由“宜发同诚”开展黄花产业特色技能培训。

山西宜发同诚农业发展有限公司成立于2020年，是一家以黄花深加工产品为主，配餐服务、农副产品、杂粮食品为辅，集产品研发、食品生产、物流运输、食材仓储为一体的大型中央厨房，生产厂区面积共计11200平方米。近年来，该公司以黄花产业为抓手，依托政策支持和产业优势，通过区域协调等方法，不仅探索形成了“公司+合作社+基地+农户”的黄花经营模式，而且以黄花深加工为基础实现了联农带农、合作共赢，通过以点带面，建立起了产业发展带动农民就业增收的良性互动格局。

为进一步规范采摘环节、保障产品品质，山西宜发同诚农业发展有限公司依托工匠学院平台，将培训课堂搬进种植基地。在培训中，指导老师通过“操作示范+理论讲解”的方式，手把手传授采摘技巧：从黄花生长周期各阶段的特点解析，到采摘时机的精准判断；从外观上“形态饱满、黄绿未开、纵沟明显”的挑选标准，到品质上“无病虫害、无损伤”的严苛要求，进行了细致讲解与现场演示。学员们近距离观摩学习，快速掌握了实操技能，为科学采摘筑牢基础。

在“冰鲜黄花”的培训中既涵盖理论知识，又注重实操训练。理论部分深入讲解了冰鲜黄花加工的原料知识、加工环境与卫生要求、工艺原理等内容。在原料知识环节，培训人员详细介绍了不同采摘时期黄花的特点和品质差异，强调了原料选择对产品质量的重要性；在加工工艺原理讲解中，对预冷、清洗、漂烫、冷却、脱水、速冻、包装、贮藏等每个环节都进行了详细阐述，让学员知其然更知其所以然。实操训练环节更是培训的重点。学员们在专业老师的指导下，分组进行冰鲜黄花加工全流程的操作练习，确保熟练掌握各环节关键控制点，如温度、时间、操作规范等。同时，学员们还学会了常见加工设备的正确操作与基础故障处理，大大提升了实际生产能力。

“此次培训的成功举办，是‘宜发同诚’在黄花产业发展道路上的又一次积极探索。推动黄花产业技术创新和人才培养，助力大同黄花产业迈向新的高度，让这朵‘致富花’绽放出更加绚烂的光彩”，“宜发同诚”的负责人贾启满满怀激情地说。

## 居民楼里的“时光机”

### 福来小院



福来小院，一家80年代的老味道川菜“苍蝇馆子”，位于大同友谊南街的居民楼之间。没有醒目的招牌，没有华丽的门面，但一到饭点，便飘着勾人的川菜香气，熟客们熟门熟路前去就餐，就像到老邻居家蹭饭一样自然。

在福来小院，邓丽君的歌声从老式收音机里轻轻飘出，木桌木椅带着岁月磨出的温润光泽，桌角的暖水瓶和搪瓷缸子泛着复古的光晕。老板说，店里的装修都是照着小时候家里的样子布置的，就想让大家吃顿饭的功夫就能回忆些许旧时光。

作为一家地道的川菜馆子，福来小院的菜单上没有花里胡哨的花样，却把每家家常菜都做得扎实入味。鱼香肉丝是必点菜，肉丝滑嫩不柴，笋丝和木耳脆爽解腻，酸甜中带着一丝恰到好处的辣，拌着米饭能让人多吃两碗；麻婆豆腐用的是嫩豆腐，花椒和辣椒的香气裹着每一块豆腐，烫嘴的温度里藏着鲜辣的痛快，香得人直咂嘴。

老板介绍，食材里的辣椒和花椒都是从老家寄来的，保证正宗的川味。除了经典川菜，店里还有几道融合了本地口味的小炒，小炒肉用的是本地新鲜猪肉，焗得油香四溢，配着青椒和豆豉，咸香下饭；酸辣土豆丝脆嫩爽口，醋香和辣香平衡得刚刚好，是解腻的好搭档。

最让人惊喜的是这里的价格，荤菜大多20出头，素菜10几块钱，两个人点三道菜加两碗米饭，50块钱就能吃得扶墙出。熟客们常说，在这儿吃饭就像在自己家一样实惠，老板从不搞虚头巴脑的营销，全靠味道和性价比留住客人。

饭点时的福来小院总是热热闹闹的，邻桌的大叔们喝着啤酒聊着天，年轻情侣低头分享一盘鱼香肉丝，妈妈给孩子夹着不辣的豆腐，收音机里的老歌混着炒菜声和笑声，构成了最鲜活的烟火气。在高楼大厦间，福来小院就像一个温暖的角落，用怀旧的氛围、地道的川菜和实惠的价格，守护着食客们的胃和回忆。

(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  
液体古酒 喝一瓶少一瓶

0352 55555 35  
国宝李渡文化体验馆  
朔州西路永泉湾龙园(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