

老陈醋融合美式烤肉

——欧啦餐酒馆解锁味蕾新体验

欧啦餐酒馆主理人王一景(左)



扫码看视频



漫步在古城东南历史文化街区的念夏坊中,欧啦餐酒馆的霓虹灯招牌泛着暖光,推门而入,复古的气息扑面而来,木质桌椅透着岁月的温润,墙上整齐陈列着上百瓶来自世界各地的葡萄酒,轻柔的爵士乐在空气中流淌。几位食客正举着酒杯闲聊,窗外的游客用手机对准墙上的酒柜拍照打卡,这里已成为念夏坊里的“流量担当”。这一切的创造者,是90后主理人王一景,他主理的欧啦餐酒馆,不仅是大同美食文化中的一抹亮色,更是他个人梦想与坚持的生动写照。

这份藏在梦想里的坚持,悉数融入了王一景2024年正式营业的欧啦餐酒馆中。餐酒馆的核心亮点是将西式餐饮文化与大同本土特色相结合,打造出更符合本地人口味的美食。王一景将大同本地老陈醋、沙棘融入烤肉酱汁中,提鲜解腻,酸甜回甘,一经推出,便赢得食客们一致好评,成为餐酒馆的招牌菜式。他还用“摘摘苗”、黄花等特色食材制作西餐,为菜品赋予

了独特的风味。

“大同人对美食的要求很高,既要好吃又要创新。”王一景说,“所以我尝试在菜品中加入一些本地特色食材,既保留了西式餐饮的独特风味,又融入了本土元素。”这种创新不仅赢得了顾客的喜爱,也让欧啦餐酒馆在竞争激烈的餐饮市场中脱颖而出。

在王一景看来,餐酒馆不仅是吃饭的地方,更是“家与工作之外的第三空间”。店内装修以复古原木为主,暖黄的灯光、粗犷的木梁、复古的装饰画,营造出“老友相聚”的松弛感。这种温馨自在的氛围也让顾客们备感轻松舒适,成为聚会谈天的最佳选择。

餐酒馆火爆的背后,是王一景多年的沉淀与坚守。大学时,他主修的是与餐饮毫无关联的飞机维修专业。命运的转折点源于妻子留学期间,他前往探望时接触到西方丰富的餐饮文化。2012年,他毅然前往北京,从一名餐饮学徒做起,在七八年的时间里,从基础厨房工作一步步成长为能

独当一面的厨师,不仅学习了正宗的西餐制作技巧,而且摸清了餐饮行业的运营管理门道,为日后创业打下坚实基础。

2021年,王一景回到大同创业,最初在绿地缤纷汇附近开了一家主打纯正欧洲西餐的餐厅,可本地人对纯正西餐的接受程度较低,生意并不理想。面对挫折,他深入分析市场,精准捕捉到大同人爱吃肉、重品味、爱喝酒的饮食偏好,也发现了传统西餐与本地饮食习惯之间的隔阂,这为2024年欧啦餐酒馆的融合创新埋下了伏笔。

夕阳西下,店里渐渐热闹起来。王一景穿梭在餐桌间,时而帮客人选酒,时而询问菜品口味。墙上的酒柜在暖光下泛着光泽,像在诉说一个关于“融合与坚持”的故事——这里不仅是一家餐酒馆,更是一位90后用所学反哺家乡的“实验场”,实验的成果,正随着肉香与酒香飘进更多大同人的心里。

文/图 本报全媒体记者 郭凡

欧啦餐酒馆的复古装修



益生园小区内等处“垃圾山”

影响环境还有隐患,居民希望尽快清理

龙帮办

0352-6034132

本报讯(记者 龙中华)12月10日,平城区益生园小区居民林女士反映:“我们小区1号楼北侧有一处垃圾堆,不仅影响环境卫生,更怕引发火灾,希望有关部门尽快清理。”

记者现场走访看到,该小区1号楼北侧的一堆垃圾格外显眼,堆积物长十余

米、宽四五米,有一人多高,旧衣物、破损盆罐、塑料袋、废弃家具等杂物杂乱堆砌,部分容器内残留不明废弃物。这些垃圾与小区其他区域整洁的环境形成鲜明对比。

“这堆垃圾放挺久了,如今越堆越多。”一位居民告诉记者,小区里有不少吸烟的居民,还有孩子在周边玩耍,一旦烟头掉落或小孩玩火引燃垃圾,后果不堪设想。多位居民表示,垃圾堆积不仅影响小区卫生,还可能传播病菌,希望能尽快清理。

就此,记者采访了安益园社区一位工

作人员。她说,已知晓情况,将尽快制定清理方案并妥善处理。



巨型垃圾堆很扎眼 本报记者 李冬宾 摄

资讯快递

上海浦东⇌大同 航班时刻调整

本报讯(记者 孙露)记者昨日从大同云冈国际机场获悉,为应对即将到来的元旦假期,由东航航空执飞的上海浦东⇌大同航班时刻作出调整。

今年以来,云冈国际机场紧紧抓住文旅市场热度持续攀升的良好契机,聚焦亲子游、展会流、旅游流叠加需求,持续加大航空市场开发力度,重点关注热点地区运力保障,积极对接各航空公司,适时增加大同至长三角、大湾区城市航班,目前基本形成覆盖国内一线城市、航空枢纽城市和热门旅游城市,并通过枢纽城市中转国内外的航线网络。

东航 MU6543/4 上海浦东⇌大同航班时刻调整从12月5日至12月31日,每周三、五、日执行,浦东17:05—19:35大同,大同20:45—23:15浦东。每周一、二、四、六仍按原时刻(浦东19:00—21:30大同、大同22:45—次日01:15浦东)执行。

从2026年1月1日至3月28日,东航 MU6543/4 上海浦东⇌大同航班时刻调整为:浦东17:05—19:35、大同20:45—23:15浦东。

省退役军人服务中心(站) 工作人员职业技能竞赛

我市代表队 获团体二等奖

本报讯(记者 杨昱郁)近日,山西省退役军人服务中心(站)工作人员职业技能竞赛在晋中落幕,全省11个市代表队同台竞技,大同代表队凭借过硬业务能力与默契团队协作,以团体总分第三名的优异成绩荣获团体二等奖。

此次竞赛以“深学笃行强素质、精细服务铸尊崇”为主题,设置风采展示、必答题、抢答题、风险题、情景模拟等环节。竞赛内容覆盖退役军人服务保障全流程业务,从理论知识储备到实操服务能力,从政策解读水平到应急处置素养,多维度检验基层退役军人服务工作者的综合业务能力。

赛场上,各参赛队伍沉着应战、奋勇争先,既展现出过硬的专业素养,也彰显了新时代退役军人服务队伍的优良作风和协作精神。

我市举办 农文旅融合专题培训

本报讯(记者 孙露)为引导更多有文化、懂技术、善经营、会管理的高素质青年扎根乡村,为农业农村现代化注入青春动能,近日,由市农业农村局、团市委联合举办的2025年高素质青年农民乡土文化能人农文旅融合专题培训班开班。

本次培训聚焦农文旅深度融合与乡土文化创新,内容涵盖政策解读与模式创新、本土文化遗产挖掘与活态传承、乡村文旅产品创意设计、农产品区域公共品牌打造等多个模块,采用“线下集中授课+线上拓展学习”“理论教学+现场观摩”相结合的授课方式,为学员们提供了体系化的知识框架与场景化的实训体验,以全面提升文化传承意识,融合创新能力与市场运营本领,推动乡村文化资源向旅游产品和特色产业有效转化,让青年人才赋能乡村文旅高质量发展。