智汇“阳高红” 冠领新“柿”界

——2024“阳高红”西红柿产业发展大会小记

本报记者 冯桢 赵永宏 赵小霞

图为各地展商在品尝西红柿。

品种多样的“阳高红”西红柿。

“欢迎品尝我们的新产品奶油西红柿。”“这是釜山88西红柿，味道脆甜又多汁；这是草莓柿子，形状像草莓，口感绵甜；这是博研109，吃起来酸酸甜甜，感觉爽极了……”“小小西红柿原来还有这么多的品种。”一走进阳高县华联现代农业产业园，参加2024“阳高红”西红柿产业发展大会的嘉宾就被园区内的各种类别的西红柿吸引住了。

8月6日，由中国农科院农产品加工研究所、中国蔬菜流通协会、大同市农业农村局及阳高县委、县政府指导，《中国乡村振兴》杂志社、市蔬菜产业协会、阳高县农业农村局、阳高县现代农业发展中心主办的以“智汇阳高红 冠领新‘柿’界”为主题的2024“阳高红”西红柿产业发展大会在阳高县华联现代农业产业园召开。来自全国西红柿领域的专家学者、企业代表、各级农技人员、种植大户齐聚一堂，为“阳高红”西红柿产业健康发展把脉支招，共话西红柿产业发展未来。

主题歌曲《阳高红》拉开了本次大会的序幕，激扬的歌声唱出了红红火火的甜蜜生活。活动现场，来自全国西红柿领域的专家学者就“以新质生产力发展现代农业”“未来番茄发展方向”“中国城市优选打造中国红番茄品牌”“高原冷凉地区设施农业发展趋势”“西红柿生产的标准化栽培管理”“新特优西红柿品种对比”等主题进行了深入交流和分享。

阳高县与山西大学乡村振兴产业研究中心签订合作协议；北方蔬菜研究院、保利供应链、北京新发地等公司与大同华联农业等进行了意向签约。

绿色的青口蜜、黑色的黑玫瑰、红色的多丽……展位上，品种多样的西红柿让与会人员大饱口福。“很开心能够参加这次大会。”阳高县火山现代农业发展有限公司技术顾问王娟说，“希望通过此次大会，让更多的人知道我们‘阳高红’西红柿，让‘阳高红’走向全国。”

近年来，阳高县聚焦“特”“优”农业发展，按照“做大基地、做长链条、做精产品、做优品牌、做宽销路”的发展思路，构建起智慧设施、日光温室、塑料钢架大棚、露地蔬菜四大板块共同发展的蔬菜产业新格局。同时，阳高县立足区域生态资源禀赋优势，坚持把“阳高红”西红柿作为推动全县设施农业提档升级的突破口，打造全生命周期西红柿产业体系，在产业发展、品质提升、技术示范、品牌营销等方面下功夫，通过建基地、扩市场、搞示范、创品牌，蹚出了一条从扶贫到脱贫、从脱贫到振兴的特色西红柿产业发展之路。2024年，“阳高红”西红柿种植面积达到1.3万亩，产量预计7万吨，年产值可达到3.5亿元，“草莓番茄”“釜山88”“黄玲珑”“清口蜜”“黑珍珠”等高品质番茄品种，全年可累计带动1.2万名农户直接或间接受益。“阳高红”已与北京、上海、郑州等50多家商业体建立供销关系。

本次活动通过产业推介、产业观摩等多种形式，进一步擦亮了阳高“全国蔬菜产业重点县”的金字招牌，推动“阳高红”西红柿成为阳高设施农业高质量发展的强劲引擎。当天下午，参会的各地客商还到龙泉镇、罗文皂镇、王官屯镇、大白登镇、狮子屯乡、东小村镇等西红柿基地进行了实地考察，全面深入了解“阳高红”西红柿产业发展状况及系列产品的研发情况，推动更多商业合作及销售订单的达成。

阳高县相关负责人介绍，下一步，阳高县将继续在农业赛道上跑出“加速度”，构建智慧设施、日光温室、塑料钢架大棚、露地蔬菜四大板块共同发展的蔬菜产业新格局，聚力打造“阳高红”西红柿产业集群，为群众增添一份“看得见、摸得着、可持续”的朝阳产业，为大同市农业产业高质量发展注入新鲜活力和强劲动能。阳高县也将持续推出最优政策红利，引进最好智力资源，建设最佳投资环境，全力打造“阳高红”西红柿全产业链条，建设全国优质的西红柿产业标准化生产基地。

民间视听
抖音号：76804949657
大同今昔对比
让城市留下记忆 让人们记住乡愁
抖音 短视频

大同市歌舞剧院
文艺创作表演 文艺交流策划
舞台造型策划 舞台设备租赁
地址：经济开发区柳莺路樊庄文化产业园
QQ:345014025@qq.com
电话：0352—5375933

“串”出美好生活

本报记者 赵永宏

手串，这个融合了东方美学、哲学思想与传统文化的饰品，逐渐成为年轻人的一种时尚饰品。在他们配戴的众多饰品中，手串一直被视为寓意吉祥的传统工艺品。连日来，记者在走访中发现，如今的手串已经超越了其原有的文化内涵，正逐渐成为年轻人表达自我、追求个性、追求生活品质的象征，越来越多的年轻人开始关注和热衷于盘珠手串，在盘珠手串的过程中，赋予手串当代审美意蕴。由此，“手串设计师”便应运而生，顾客也从他们的设计中品出了不一样生活趣味。

在鼓楼西街“大同老手艺”店，记者遇到这样一位热衷于盘珠手串的“70后”设计师。她叫刘锦丽，每天，她设计的手串将近几十个，从珠子的选取，到打眼、穿线；从颜色的搭配，到珠子的有序组合，都要经过设计师多个工序的认真推敲，丝毫不敢有半点马虎。望着眼前摆放的各色手串，记者有些惊呆了，“这都是我一颗一颗地串起来的。”刘锦丽说，“每一个手串都要结合不同的主题和文化风格，以适应顾客的多元化需求。”一位来自德国的游客看到她的工作状态，感慨地说：“真是太不可思议了！就凭她的这种劲头，我也要为她点赞。”

刘锦丽一边整理着柜台上的珠串，一边说：“每一串手串都有其独特的纹理和故事，代表着佩戴者的个性和经历。这种独一无二的感觉，正是年轻人所追求的。不同材质和价位的珠子，满足了不同顾客的需求。有的顾客看重手串的寓意，有的则更注重其设计感和工艺。我每天都要在这些方面进行深入研究。”

随着生活水平的提高，年轻人的消费观念也在发生变化。他们不再仅仅满足于基本的生活需求，而是追求个性化、品质化的消费。手串作为一种时尚饰品，恰好满足了年轻人的这一需求。他们越来越注重个性与独立，不再满足于千篇一律的工业化产品，而是寻求具有文化底蕴和独特韵味的手串。刘锦丽在平时的工作实践和细心观察中看到了年轻消费者的这种需求，于是她选择做起了“手串设计师”。

图为刘锦丽在串珠。

“手串设计师”作为一种新行当，越来越受到消费者青睐。记者在采访中了解到，有的消费者还会将自己戴了多年的手串拿出来交给设计师进行二次包装与美化。刘锦丽表示，“这就需要手串设计师不断创新，将传统手串与现代审美相结合，以不断提高手串的审美价值。”

刘锦丽说，手串不仅仅是一件件饰品，它们已经成为年轻人表达生活态度和个性的一种方式。在传统韵味与现代审美之间，手串被年轻人玩出了新的花样，被设计师创意出不同的风格，融入人们的日常穿搭和社交活动中。每一串珠子，都承载着年轻人对美好生活的追求，对传统文化的尊重，以及对时尚潮流的敏锐捕捉。

市形意拳协会山西省传统武术邀请赛获佳绩

本报讯（记者 李炯）近日，由省形意拳协会、长治市体育局和长子县人民政府联合主办的“山西省2024年传统武术邀请赛”在长治市长子县举行。来自北京、上海、山东、山西、河北、河南、海南等11个省、直辖市的61支代表队760余名运动员参加了比赛。我市武术协会和市形意拳协会的26名队员参加比赛。

本次赛事设立儿童组和老年组等9个组别。经过两天的比拼，我市形意拳协会的10名队员斩获金牌13枚、银牌4枚、铜牌2枚，其中温树珍独夺2金1银，郑海明、闫民举、付菊梅、韩雪琴四人各自获得金牌2枚，连玉堂、李凤兰分别获得1金1银。时年82岁的刘玉英获得金牌1枚，赵文龙获2铜。我市形意拳协会代表队获团体总分第四名、集体项目第三名。

“大好时代 同创未来”大同市首届创业创新主题征文选登 ④

四十年风雨 四十年辉煌

——记刘海明与他创办的饭店

杨杰

在花园大饭店和弘雅饭店、昆仑饭店，热忱服务顾客的故事数不胜数。单就饭店内部刊物《新天地》刊登过的事迹，大约有2000多件。2000件，这是何等概念？又包含着怎样的情景呢？有人不禁想问，“花园人”“弘雅人”“昆仑人”热诚服务顾客的品质源于何处？达到这种境界的动力又是什么？见证饭店所走过的足迹，我从花园、弘雅、昆仑饭店的创始人、董事长刘海明身上找到了答案。

刘海明，现年77岁，中共党员，红光满面，神采奕奕，给人一种坦诚、豪迈、谦和、稳健之感。近日，我采访了他两个多小时，他给我讲述了自己从事餐饮四十个春秋的风雨历程。

1984年深秋，刘海明创办了红旗大酒店，当时员工有40多人。开业伊始，酒店经常顾客盈门。然而，创业之初，困难重重，他经常早出晚归，有时就住在了酒店。有一次正值寒冬时节，天色未亮，他就来到酒店大门口，大门从里边紧锁着。进不去怎么办？大声叫门又怕影响下夜师傅的休息，于是，他就爬在地上往里钻，好不容易才爬进院子，被下夜师傅发现，一看是总经理，非常感动。

有一段时间，刘海明经常为花园员工食堂亲手炒大烩菜，尤其是他炒的蔬菜粉条豆腐汤，深受员工喜爱。他说，只有让员工吃好喝好，他们才能有精力、有热情为广大顾客提供优质的服务。

2024年4月的一个中午，刘海明在弘雅一楼品尝了一笼莜面窝窝，不一会儿，他就到了厨房。他说：“莜面窝窝要多给一半，要搓得再高点，不要让顾客吃亏。我们不管做什么饭菜，都要做细、做精、做好。”

在2021年4月的一次员工大会上，刘海明满怀激情地讲：“现在客人很多，充分显示了客人对我们的信任，根本原因是，我们做的饭菜是货真价实的，我们的食品都是现做现卖。我们坚决不卖隔夜的饭菜，坚决不提前把饭菜做好等客人来了再热一下。必须牢牢记住，我们卖给顾客的菜品是现点现做，那怕时间长点，也要让顾客吃到刚出锅的菜。”

为了切实提高饭菜质量，刘海明曾经连续好几天观察早餐熬的稀粥，品尝后，让厨师多加小米和绿豆，直到满意，那是从早晨五点一直熬到七点的稀粥啊！这样用心用情熬出来的粥能不好喝？还有，刘海明曾看着一大锅蛋汤沉思，他看了又看，尝了又尝，总觉得鸡蛋少。于是，他连续好几天让厨师加鸡蛋。后来，他满意了，大伙也满意了，这就是刘海明的经营之道。

刘海明特别爱看书读报。他告诉我，创办红旗大酒店时，有人送了他一本《旅店知识》，他如饥似渴地认真学习、深刻领悟。这本书他学习实践了40年。几十个春夏秋冬，他学习、收藏了3000多份剪报，有《人民日报》《经济日报》《参考消息》《经济参考》《山西日报》《大同日报》等。装订成的册子，有厚厚几十本。这些报纸有的崭新如初，有的泛黄似古，特别是看到刘海明在剪集的报纸上面划的痕迹和书写的心得体会，实在是令人感慨不已。

刘海明掌门的花园、弘雅、昆仑饭店，菜品齐全，花色繁多，汇集了全国南北大菜和东西风味。饭店经营高、中、低不同档次的菜品，大同菜是晋北菜的代表，也是三店的主打菜。水饺、馅饼、莜面等主食以及“弘雅虎肘”“清汤狮子头”“老坛肉”等颇具特色的大众菜，既有北方人喜欢的荤香醇厚，又有南方人钟情的清鲜淡雅。再看一看那些广式茶点，花色繁多，味道美妙，清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻。弘雅饭店经营的潮州菜系列，也受到了广大顾客的一致好评。花园大饭店拥有充满异国风情的西餐自助厅，富有民族特色的美食，以及地道淳朴的外籍歌手表演的歌舞。身在其中，如梦如幻，正如著名文化大家冯骥才先生题词所言：“宫廷美味仙人梦，只缘身在花园中”。花园大饭店中餐厅，菜品齐全，花色繁多，用料讲究，汇集了南北大菜和东西风味。

据不完全统计，花园、弘雅、昆仑三家饭店获奖总次数336次。想一想，一家民营企业在几十年的经营中能收获如此多的奖励，实在令人感慨。

刘海明引领的企业在不断奋进的征程中，一直不忘回报社会，积极致力于慈善事业，先后为扶贫助残、抗洪救灾、春雨助学、希望学校、康乐养老等捐款达数百万元。

刘海明本人所获奖项数十次，这些奖项疑聚了刘海明的心血和汗水，体现了他艰苦创业、不断开拓的奋斗精神，也体现了他刻苦认真、坚持不懈的学习精神，殚精竭虑的奉献精神。他的精神令人感动，令人敬仰。

愿刘海明创办的饭店，再展英姿，再创辉煌！

大好时代 同创未来
大同市首届创业创新主题征文
主办：大同市人力资源和社会保障局
大同市就业和人才服务中心
承办：大同日报社
邮箱：fz80008@163.com

“我感受到大同是创业创新的沃土”

占郎

小谭，这个名字，在我心中渐渐变得熟悉，始于六年前。那是初秋某个周日晚上，我刚刚结束省里在职研究生班集中学习，踏上归途；而一位远在新疆发展的新荣区挚友，恰好也回到了大同。我们互通电话之后，他热情地向我提议，不妨到他儿时同学的店铺里小聚一下，共度周末时光。于是，我按照导航指引的位置，前往一家名叫“小谭家烧烤”的地方。

初到“小谭家烧烤”，给我的印象是，店面虽不大，却别有一番风味。这里主打的自然是烧烤美食，同时融入了大同独特的风味小吃兔头、羊蹄等。店内的桌椅采用精致的木材打造，别具一格，与大同其他烧烤店的风格迥异，给人留下比较深刻的印象。那晚，我初次与店主小谭相见，初见时的场景成为日后无数次回忆中的笑谈。那晚，我们彼此之间似乎都有些拘谨，甚至带着几分少女的羞涩，难以完全放开自己。餐桌上，我们的话语不多，气氛略显沉闷，甚至稍微有点尴尬。他后来告诉我，他当时觉得我与那些他常接触的人不同，神色严肃，难以捉摸，加之对我是否饮酒、酒量如何一无所知，便不敢轻易举杯相邀。同时，他也担心店中的菜品不够精致，难以入我的“法眼”，因此也不敢贸然推荐或为我夹菜。而我，坐了3个多小时的车，长途跋涉归来，早已饥肠辘辘，却也因顾及形象，未能尽情享受美食，放开吃相去大快朵颐，至今想起来仍觉遗憾。

其实，小谭那晚实际上却倾其所有，将店里最拿手的菜肴一一呈现在我们面前，对他而言，这无异是一场“满汉全席”。他对我席间随口而说的“啤酒花生米、喝完了想想你；啤酒羊肉串儿、喝完了闻闻味儿”的顺口溜记忆犹新，甚至因此与朋友们之间的“串儿话”也更多了起来。他将日常遇到的一些趣事分享至抖音平台，竟意外吸引了众多粉丝的关注。

第二年春节，新疆友人再次归来，我们再次相聚于“小谭家烧烤”。这时我们才得知，小谭夫妇已经开了“小谭家烧烤”第二家分店。新店装修更为雅致，小谭还特意将自己的摩托车——他的“坐骑”摆放在显眼位置，彰显着当代年轻人的气息。菜品方面也有所创新，让人眼前一亮。小谭还告诉我们，他们正致力于挖掘大同人的经典美食——什锦火锅，尽管初期的生意并不如预期那般红火，但他们始终未曾放弃，这份坚持与执着很令人敬佩。

后来，随着时间的推移，我与小谭之间的交谈交流也日益多了起来，我也逐渐了解了他的过往，逐渐体会到了这些创业者的不易。小谭也是农村出生，干过很多行业，从一名削面师傅做起，一步步从路边摊成长为拥有正式门店的创业者，其经营理念也随之不断拔节成长，展现出不同的商业智慧。

光鲜亮丽的背后，往往隐藏着不为人知的艰辛与付出。如今，小谭的烧烤蒸蒸日上，旗下拥有三家烧烤连锁店与两家火锅店，员工队伍也从最初的夫妻二人发展到四十余人，每个分店都配备了专业的店长，整个体系已初具规模。特别是他的小谭家烧烤的第三家分店，起名为“唐风酒肆”，以独特的红色调装修风格，营造出一种穿越至大唐盛世的梦幻氛围，吸引了众多回头客。

深入接触后，我更加敬佩小谭这样的创业者。为了研发出一道菜品，他与厨师团队反复研究，亲自品尝好多次；为了确保食材的新鲜与品质，他坚持每天亲自前往附近的村庄采购；为了选购上等的牛羊肉，他不辞辛劳地早起选购食材。面对那些送上门的低价推销，他始终坚守原则，不为所动。在烧烤店内，他更是亲力亲为，每天第一波客人上座时他肯定在厨房里忙碌着。有时候，我去他的店里直到吃完饭也见不到他，只能去厨房门口看一看身着工作服满头大汗的“谭总”，挥手道别。

人间烟火气，最抚凡人心。现在，我们每个人都能切身感受到生活好了，想买什么，在指尖上就能完成；想吃什么，外卖很快就能送达。但在这个物质丰富、生活便捷的时代，我们往往容易忽视那些在背后默默拼搏的人们。正是他们用智慧和双手打拼出一片属于自己的小天地，编织出人世间多彩的画卷。前不久，我读到一篇报道，我国有8400万名新就业形态劳动者，正在支撑着各个领域的快速发展。这不禁让我想起了小谭。他的辛勤付出与不懈努力不就是这些劳动者的缩影吗？

去年，大同市被授予“国际美食之都”的美誉，让每一名大同人都非常骄傲。漫步在大同古城街巷，看到一家家顾客盈门、红火热闹的餐饮店，我也由衷感觉到，有更多像小谭那样的创业者，已经深深地感受到“大同也是创业创新的沃土”。

承印：大同日报传媒集团印务公司 电话：0352-2429838
责编 版式 赵永宏