

习近平向第140届中国进出口商品交易会致贺信

新华社北京10月14日电 10月14日，国家主席习近平向第140届中国进出口商品交易会（广交会）致贺信。

习近平指出，广交会创办70年来，在促进中外贸易往来方面发挥了重要作用，已成为中国扩大高水平对外开放、推动建设开放型世界经济的有效平台。新形势下，中国愿同世界各国携起手来，共同维护多边贸易体制，保障全球产业链供应链稳定畅通，拓展国际经贸互利合作空间，推进普惠包容的经济全球化，为世界发展繁荣持续注入新动力。

第140届广交会当日在广东省广州市开幕，由商务部和广东省人民政府共同主办。

更换气象“天眼” 提升监测精度 我市气象防灾硬件迎来迭代升级

本报讯（记者 申力 见习记者 武江山）10月10日，市气象局雷达塔楼施工现场一派繁忙景象，大同S波段双偏振多普勒天气雷达吊装工程有序推进。施工人员抢抓晴好天气窗口期，开展吊装作业，我市气象监测预警硬件迎来关键性迭代升级。

站在雷达塔楼脚下望去，66米高的塔体上，高空作业人员系好安全绳，有条不紊地安装雷达核心部件，各工序环环相扣，忙而不乱。据市气象局局长王晓鸣介绍，原有C波段天气雷达长期服务于全市气象业务，为防汛抗旱、农事服务、气象灾害预警提供了大量观测数据。随着科技的发展，技术深度和业务需求的提高，C波段天气雷达不能完全满足业务运行对天气监测预警预报精细化和防灾减灾要求。本次安装的S波段双偏振多普勒天气雷达为国内先进探测装备，探测性能实现全面提升。

“新雷达看得更清、辨得更准、反应更快。”现场工作人员介绍，新建雷达塔地上13层、地下1层，建筑面积2476.28平方米，雷达馈源高度71米。新雷达可精准识别雨滴、雪花、冰雹等不同气象粒子，对短时强降雨、雷暴大风、冰雹等突发性灾害天气具备更强跟踪监测能力，延长灾害预警提前量。雷达正式投运后，将与全市区域自动气象站组网联动，构建立体化、全覆盖的气象监测网络。

为最大限度降低施工对日常气象观测业务的影响，市气象局统筹工程建设与业务保障，科学制定施工方案，高效推进项目建设。

气象监测是防灾减灾第一道防线。S波段双偏振多普勒天气雷达建成投用后，将有力提升全市灾害性天气监测预报预警能力，为农业生产、交通通行保障、防灾减灾救灾、重大活动气象保障提供坚实科技支撑。



图为雷达吊装现场。申力摄

文脉绵延展风骨 风华焕新融古今

——聚焦大同古城保护与活化赋能文旅振兴

本报记者 史涌涛



青砖灰瓦的街巷中，各地游客漫步在大同古城东南邑历史文化街区，感受传统与潮流的碰撞及不一样的烟火气。

本报记者 张燕伟摄（资料照片）

作为首批国家历史文化名城，大同古城承载着北魏遗韵、辽金气度与明清风华，经典古建星罗棋布，里坊格局历久弥珍、古老街巷纵横交错，是中华文明多元融合的鲜活见证。近年来，我市持续推进古城整体保护与有机更新，在守护历史肌理、传承文化根脉的基础上，不断丰富文旅业态、创新消费场景、升级服务体验，让斑驳古建焕发新生，让千年街巷流淌烟火，让厚重文脉对接现代生活，实现了历史底蕴、人文活力与时代气息的深度交融，一座可游、可赏、可居、可融的活态千年古城，正以全新姿态绽放古都荣光。

精心保护传承千年文脉

大同古城的新生，始于对历史文脉

与古城肌理的敬畏守护。

为留住千年古都的历史根脉，我市不断完善文化遗产保护的法规政策环境，先后颁布实施了《大同古城保护条例》等一系列地方性法规，为文化遗产保护划定了不可逾越的红线。我市全面启动古城整体保护与重点修复工程，对古刹古建、古城城墙、历史街巷、传统院落、水系景观进行全方位、系统性修缮提升，让“四大街、八小巷，七十二条绵绵巷”的传统棋盘式里坊格局风华焕新。

巍峨的古城墙完整合龙，护城河碧水绕城，巍峨城墙承载岁月沧桑，成为俯瞰古城全貌、品读古都风韵的绝佳载体；华严寺、善化寺等经典古建周边环境改造，文韵气场恢宏展现，经精心修缮，斗拱飞檐重现千年典雅，壁画彩塑

焕发夺目光彩，辽金古刹的雄浑气韵令人叹为观止；散落街巷的传统民居，历史院落、古老牌坊、四大名楼被逐一修复，保留了原汁原味的古城风貌。大同古城的保护与修复是一个持续演进的过程，每一处古建、每一条街巷、每一寸肌理都得到妥善守护，为古城活化利用筑牢坚实根基。

在大同古城整体修复的基础上，我市聚焦细节品质提升，大力开展街区秩序整治、环境净化美化、文化氛围营造等专项行动，让古城既有古韵风骨，更有宜居宜游的现代品质。针对古城街巷环境、经营秩序、配套短板等细节问

推动高质量发展 深化全方位转型

从配角到新宠 特色食材烹制创新滋味

——大同美食系列报道之二

本报记者 杨星仪

夏日的云州区，黄花田里满目金黄，一朵朵黄花不仅是土地馈赠的特色物产，也成为大同餐饮创新发展的一张亮眼食材名片。依托得天独厚的种植基础，大同餐饮行业深挖黄花、沙棘等特色农产品价值，从餐桌菜品到深加工产品不断推陈出新，让曾经不起眼的田间作物，完成从“配角”到餐桌“新宠儿”的华丽蜕变。

大同黄花：从餐桌配角到宴席新宠

作为全国黄花核心主产区，大同黄花种植面积稳定在26.5万亩，占全国总种植面积四分之一。作为当地极具代表性的特色农产品，黄花全产业链产值突破42亿元，带动农户人均增收5200元。曾经，黄花大多只作为配菜，多用于炖菜、煮汤，使用场景十分有限。如今，随着本地餐饮产业不断升级，厨师们把目光投向这一本土物产，立足黄花清香脆嫩的特质，大胆开展菜品研发，把黄花融入各式菜肴，开发出一整套黄花特色菜品矩阵。

“我们的黄花宴自推出起，就广受市民、游客的好评。尤其是很多外地游客，第一次见到可以把黄花做出各种不同的菜品。”日前，记者在大同宾馆贵宾楼后厨采访时看到，行政总厨李永新一边忙着调度出餐，一边起锅烧水，不一会儿做出一道鲜黄花杂九子。黄花类菜品，成为大多数用餐顾客的必点菜。从开胃凉菜“风生水起捞黄花”，到主菜“飞黄腾达蒸鲈鱼”“蒜蓉银耳蒸黄花”，再到主食“黄花太空水饺”，到处都可见黄花的身影。黄花不仅可以作为菜品提鲜，也 lets 其在视觉上更为鲜亮。“黄花自带清鲜的香气，但本身味道偏淡，非常考验厨师的调配功力。”李永新告诉记者，研发黄花系列菜品，要兼顾食材本身特质与大众口味。既要保留黄花独有的清香，又不能掩盖主菜风味。为此，他带领后厨团队反复调试配比，不断改良烹饪方式，规避黄花处理不当带



开胃凉菜“风生水起捞黄花”。

本报记者 韩堃摄（资料照片）

来的苦涩感，打磨出一道道适配大众食客口味的创新菜，同时根据顾客的反馈不断调整黄花宴的菜品。外地游客通过黄花创新菜这一窗口，感受大同在地食材的别样魅力。

不止于餐桌热菜，黄花精深加工产品不断出圈。黄花酱香辣醇厚，是佐餐下饭好物；黄花饼饼皮酥软，内馅裹挟黄花独有的香气；黄花啤酒、黄花黄芪特饮，把乡土物产延伸到饮品赛道，拓展了黄花的消费边界。农产品要走得更远，离不开深加工企业的助力。过去黄花大多以干菜形式对外销售，产品形态单一。企业立足本地黄花资源，加大研发投入，开发酱制品、点心的多款产品，打通线上线下销售渠道。山西宜发同诚农业发展有限公司副总经理王占云告诉记者，随着大同文旅的发展，一部分加工产品供给本地餐饮门店，成为创新菜品的原料；另一部分加工产品作为伴手礼，销往全国各地，其中“火山鲜”冰鲜黄花菜在香港热销。

沙棘果：从山野酸果到潮流美味

黄花菜品的走红，也是大同餐饮挖掘本土食材的一个缩影。小米、沙棘、黄芪、陈醋、杏子等诸多本地农特产品，也正源源不断走进后厨，走进工厂。厨师和产品研发负责人立足本土物产，结合各地烹饪技法，持续开发创新菜式，把田间好物转化为餐桌上的美味佳肴，实现农产与餐饮双向赋能。漫步于古城，随处可见举着沙棘、陈醋等特色口味冰淇淋打卡的外地游客，很多游客也抱着“猎奇”的心态买上一瓶陈醋可乐品尝一番。大家纷纷表示，想不到陈醋竟然可以和各种食材结合，制作出口味独特的小吃。第一口下去有点怪，但越吃越好吃。

每到旅游旺季，鼓楼西街的合笙财都会排起长队，沙棘冰面包成为大多数进店游客必打卡的小吃。据店员肖大福介绍，起初公司尝试过用蓝莓、巧克力等做馅料，但这类食材太普遍，所以

并没有得到预想中的反响。后来创始人选中沙棘这一特色食材，搭配动物奶油制成内馅。经过不断调整配比，有了如今酸甜适宜、口味清爽的冰面包。肖大福自豪地说：“无论是本地人还是游客，在第一次吃到沙棘冰面包时都觉得很惊艳，这是在其他地方买不到的口味。”除了沙棘冰面包，店里的沙棘冰淇淋也在社交媒体上成为年轻游客来同旅游的高频打卡小吃。鲜奶味的奶油淋上带有沙棘果的浆汁，一口下去，沙棘的酸爽中和了奶油的甜腻，清爽解暑。

走进各家本土菜饭店，沙棘汁、沙棘雪梨也成为游客必打卡并深受好评的美食。大众点评、小红书等平台上，沙棘雪梨、黄米凉糕等都成为推荐美食。酸甜得当的口味，让无数游客叫绝，纷纷感叹两种水果口味的巧妙碰撞。云中紫塞、雁门古道等本地品牌的沙棘汁成为赠送亲朋、招待外来朋友的必备品。“来大同参加朋友的婚礼，终于喝到了让我心心念念已久的沙棘汁。小时候吃过酸溜溜，只觉得酸倒牙。没想到经过加工、调配的沙棘汁如此可口，这次走的时候专门从特产店买了两大罐，带回去给家人也尝一尝。”来自湖南的游客陈女士说。

土地孕育物产，烟火成就风味。以黄花、沙棘等为代表的特色农产品，一头连着田间地头的农业生产，一头连着城市餐馆的餐桌消费。从简单晒干的农干货，到花样繁多的热菜、点心、饮品，农产品的蜕变，见证着大同餐饮立足本土食材求新求变的探索。各类农产品，也正走向国际展会、世界中餐大赛等平台，走向全世界。农产与餐饮双向联动，让乡土物产焕发全新活力，也为大同美食产业发展注入源源不断的动力。



简约婚礼传递文明向善力量

良言



一场婚礼，三桌宴席，无宾客庆贺、无铺张排场，只有家人围坐、温情相伴。日前，大同越野一族救援队队长徐爱先为儿子简办婚礼的报道见诸报端，这场“极简婚礼”不仅是一户人家的理念选择，更是一场打破陈规、践行新风风动的生动实践，尽显简约质朴的文明底色。

婚嫁之礼，本为祈福新人、见证美好，但很多人将婚宴排场、礼金厚薄当作体面标尺，让喜事沦为攀比赛场，既加重了家庭经济负担，滋生了奢靡浪费的不良社会风气，也让纯粹的亲情、人情变味变质。这种习俗惯性，成为阻碍社会文明进步的桎梏，也是移风易俗工作亟待破解的难题。

破旧俗、树新风，最难的是突破固有认知，最可贵的是以身作则、率先垂

范。作为公益救援队伍的带头人，徐爱先深耕公益一线多年，始终践行责任与担当，带领队伍定下婚丧嫁娶互不宴请、不收礼金的严明队规。

规矩的生命力在于践行，新风的传播力在于示范。一条队规、一场简婚，彰显的是严于律己的操守，传递的是文明向善的力量。相较于普通人的新风践行，行业带头人、公益先行者的以身作则更具感染力。真正的婚嫁体面，是家风淳朴、人心向善；真正的生活富足，是简约自律、务实坦荡。正是这样一个个主动破俗、自践新风的个体，让文明理念走出口号、落地生根，让移风易俗从政策倡导变为群众自觉。

婚俗是民风社风的缩影，关乎千家万户的切身利益，更关乎社会文明的整体进阶。当前，全市着力推进城市文明建设，大力倡导婚事新办、丧事简办、小事不办的文明风尚，就是要破除陈规陋习、涵养淳朴民风。让更多人看到，摒弃攀比奢靡、回归质朴本真，才是新时代婚嫁应有的模样。

9月5A级景区品牌传播力100强榜单公布 云冈石窟位列第八

本报讯（记者 崔莉英）近日，2026年9月5A级景区品牌传播力100强榜单出炉，云冈石窟位列第八。

“2026年9月5A级景区品牌传播力100强榜单”数据来源于迈点品牌指数MBI，根据迈点品牌指数MBI的358家5A级景区数据汇总统计而成。迈点品牌指数MBI主要从搜索指数、点评指数、运营指数、媒体指数4个维度分析品牌在互联网和移动互联网

的传播力。

9月暑期旺季过后，景区从旺季的井喷式游客转向常态化运营，沉浸式文化体验成为主流，文博研学、跨省深度游构成游客主力，景区全面实行线上实名预约、分时错峰游览，科学疏导客流、维护游览秩序，常态化开展隐患排查治理，为游客营造安全有序的游览环境。景区推出定时公益讲解服务，进一步提升游客的游览体验与文旅获得感。

我市调整部分残疾退役军人等护理费标准

本报讯（记者 锦秀）昨日，记者从市退役军人事务局获悉，按照《军人抚恤优待条例》和《山西省军人抚恤优待实施办法》有关规定，自2026年1月1日起，调整部分残疾退役军人护理费标准。

此次调整范围为退出现役时分散供养的一级至四级、退出现役后补办或者调整为一级至四级、服役期间因患精神障碍评定为五级至六级的残疾退役军人。标准具体调整为：因战、因公一级和二级残疾退役军人护理费标准由现行的4055元/人·月调整为4231

元/人·月；因战、因公三级和四级残疾退役军人护理费标准由3244元/人·月调整为3385元/人·月；因病一至四级残疾退役军人护理费标准由2433元/人·月调整为2539元/人·月；因患精神病评定为五级和六级的残疾退役军人护理费标准由2028元/人·月调整为2116元/人·月。

一级至四级伤残人民警察、伤残预备役人员和民兵民工、其他因公伤残人员和2020年2月1日前负伤的一级至四级伤残国家机关工作人员、护理费发放标准参照执行，原发放办法不变。