

寻找非遗里的美食

——大同日报社融媒体中心《寻味大同·非遗》策划记录

本报记者 贺英



2020年12月,大同市第六批非物质文化遗产项目名录公布,在22项保护目录和20个保护单位中,竟然有15个大同美食的项目,占去“半壁江山”。大同田园莜面制作技艺、广灵五香瓜子传统工艺、阳高县云冈酒酿造工艺、浑源大喜炝辣子制作技艺、积德益糕点、大白登曹氏陈醋制作技艺、刘老醯老陈醋、北魏茶食、大同刀削面等这些极具大同特色的饮食类项目成为大同人又一个骄傲的理由。

人间烟火味,最抚凡人心!那些藏在大同深街小巷、酒肆食坊里的美味更是老大同人的念想。大同美食声名远播,来过大同的人除了名胜古迹、古城古建之外,也把赞叹给了大同的美食,刀削面、兔头、什锦火锅、烧麦、羊杂、莜面炖炖、小米粥、豆腐宴……大同街头巷尾那些热气腾腾的美味,给许多外地游客留下了难忘的舌尖上的记忆。

正是基于这样的认知和把控,大同日

报社融媒体中心对美食栏目的打造和策划从未停止。此番15种入选市级非遗保护项目的美食,成为大同日报社融媒体中心打造新媒体产品的必选专题。依托原有专题栏目,我们近期推出了《寻味大同·非遗》,以美图+美文+视频来呈现。依然贯穿“灯火万家处,是大同的美食江湖;风味之间,是一座城的盛情邀约!”主题,先期推送了云冈黄酒、大同刀削面两期内容。

创作团队走进大同市云冈酒业有限责任公司,现场直击云冈黄酒、云冈白酒传统酿造技艺的全过程,从磨曲、选料、拌料、入锅、发酵、入锅、蒸料、出锅、冷却、出酒、窖藏、检验到最后包装,用图片、视频为网友一一记录呈现。特别是大同独特的云冈黄酒酿造工艺,保持着最为传统的古法技艺,选用大同产的优质黍米,成就了它鲜甜、醇厚、回味绵长的口感。《再深的巷子也能闻到的云冈佳酿,大同人还记得吗?》在大同新闻网微信公众号一经推出,网友点赞:

“隔着屏幕似乎也能闻到浓浓的酒香”“快快把链接发上来,我要买……”

“一叶落锅一叶飘,一叶离面又出刀。银鱼落水翻白浪,柳叶乘风下树梢。”刀削面是大同知名的特色美食之一,不仅大同人喜爱吃,许多外地游客对大同刀削面也是情有独钟。刀削面入选非遗,可谓众望所归。无论是老爷庙风味食府的“要一根筷子长,两根筷子宽”片刀削法,还是鸿御百年削面店的钩刀削法,甚至永和文瀛饭店的炒刀削面的创新做法,都成为大同响当当的刀削面品牌。《大同人早上一起来就离不了的这碗刀削面入选非遗了》在大同新闻网微信公众号推出,仿佛勾出了网友的“馋虫”,也勾起了满满的回忆。

美食栏目、美食视频、美食图文,基本上都是刷屏利器。近期的《寻味大同·非遗》专题,不仅是美食推文、话题,更是展示大同独特地域文化的优质新媒体产品,而这仅仅是开始,更多精彩敬请期待!



【发现大同·品鉴文物】

摄影:景行大同



如果要回答一个“什么最中国”的问题,青铜器,无疑是最佳答案之一。

它的形制、纹饰以及铭文,无不散发着独特的中国气息,每一条曲线变化的背后,都深藏着一个时代,最为独特的价值观念。

我们同样可以在大同出土的青铜器上,找到两千多年前的那些神秘符号。

会诈伤、会伪装!这么有计谋,难怪TA们会戴着古代将军帽



【发现大同·飞鸟翔集】

摄影:大哥风范



它的头顶上细长、竖立着的黑色冠羽,有点像古代将军的头盔。

凤头麦鸡的名字中有一个“鸡”字,但它与家养鸡有着本质区别,扫码来看……

新媒体作品推荐

重磅!2021年山西省公务员招录4376人!选调生550人!



晋B车主速看!即日起,黄色禁停标线路段违法停车,罚200记3分



大新说说④ | 大白菜不是“白菜价”,鸡蛋也不“蛋定”了



全城瞩目!大同古城12座城门挂春联,快来打卡



“无纸化发票”来了!大同开出首张增值税专用电子发票



受疫情影响,大同多趟列车停运



疫情防控看这里……

这些,就是对自己和家人最好的保护。

居家监测与隔离有什么区别?是不是返回城市就要落实14天居家健康监测?对返乡人员实行网格化管理是什么意思?不少网友想了解详细情况。1月26日,该公众号推文《@大同人,就地过年怎么过?25条举措看过来!》以及1月23日的推文《年后返城是否需要居家监测14天?最新回应》,及时对现阶段疫情防控工作进行梳理,解答了大家最关心的问题。

春节将至,列车运行有变化吗?1月21日,大同新闻网微信公众号推文《最新!受疫情影响,大同多趟列车停运》发布消息:受疫情影响,从1月20日起,多趟始发和途经大同南站的列车陆续停运。该消息第一时间将大家关心的高铁运行等情况,以列表的方式详细呈现,网友可随时掌握出行信息,服务广大市民的生活。

安蓉

