

大同盛夏醉人的烟火

——大同日报新媒体“烟火大同”专题策划记录

本报记者 贺英



原创解读

夜幕降临,华灯初上,大同多姿多彩的夜生活华丽登场,也开启了大同人的曼妙时光。



你有没有陪着爸妈一起去欣赏永泰广场的喷泉,有没有约三五好友漫步鼓楼东街,有没有与同伴尝遍天官阁下的小吃,有没有在华严广场的台阶静赏灯火璀璨?于6月2日正式开市的下寺坡街夜市,短短两天,客流量超过了5万人;

位于永泰街百盛商圈的夜市,后备箱摊位分外火爆;明堂周边的夜市,年轻人的潮玩项目层出不穷……大同盛夏醉人的烟火让人流连忘返。6月11日、12日大同日报融媒微信公众号连续推出《云中夜,大同盛夏那醉人的烟火》《云中夜,伴着烟火“躁”起来了!》两期推文,拉开大同日报新媒体“烟火大同”专题的序幕。

夜未央,城不眠

夜经济是城市活力的风向标,夜游、夜购、夜演、夜餐、夜展逐步成为城市拉动消费的新引擎。愈夜愈美的大同城,有足够的条件来点亮城市夜经济。无论古城里层楼亭阁、朱栏雕栋的历史风韵,还是百盛商圈、明堂里多元文化汇聚、时尚动感的潮流主场,都可集聚人群,唤醒一座城的活力。

6月3日至5日,“清凉夏都·最美平城”暨端午古城文化惠民活动在古城内举行,下寺坡街夜市一开市就是人潮涌动、惊艳全城,给大同的夜经济打了一剂“强心针”。大同日报新媒体“烟火大同”专题策划团队就把镜头聚焦这繁华热闹的夜大同,拍摄了大量美图和视频,以《云中夜,大同盛夏那醉人的烟火》为题,为网友呈现美轮美奂的古城之夜。

9张海报,分别选取清风里相依相伴的恋人、旋转木马上欢声笑语的母女、寺院台阶上歇脚的小哥、被父亲架在脖子上看热闹的孩童、流连于璀璨华灯里的游客、忙着张罗生意的商贩等场景,绘就一座城的人间烟火。

快要慢活一起“潮”

如果仅仅是千篇一律的美食小吃、

令人眩目的璀璨灯火,哪能吸引年轻人的目光?“烟火大同”怎能少得了年轻人爱玩的项目?无论何种主题活动,一定是包括视觉、听觉、味觉的沉浸式体验。

星茂汇、百盛、明堂里,这些年轻人聚集的地方同样精彩纷呈。后备箱集市、音乐快闪、街头弹唱、现场直播、车厢咖啡、鸡尾酒调酒表演、网红冰品……活色生香的大同夜,伴着“烟火味道”,展现了不一样的魅力与活力。

作为城市消费主力军的年轻一代,正把时尚元素与潮玩概念注入城市夜经济。艺术空间、主题展览、美妆盛宴等城市新玩法也将陆续亮相大同。“期待大同的夜生活里更多一些文化活动,更希望公交延长运营时间,方便市民出行!”网友点赞大同近期火起来的夜市,也在后台留言,提出建议。

“烟火大同”专题还将从文化演出、美食探店、文创搜索等几个方面陆续推送,敬请期待。

本周上榜

大同日报融媒·微信号



- 消费券带热实体经济销售
- 学区范围有新变化!2022年大同市中小学招生方案出炉
- 相约华严寺,看西京时期大同人精致而浪漫的生活
- 弘雅饭店今日店庆,那些美味记忆已经30年了

大同日报·头条号



- 应保尽保!大同市进一步规范最低生活保障审核确认工作
- 大同市2022年“三支一扶”工作启动,拟招募高校毕业生42名
- 大同6个村被评为“山西美丽乡村休闲乡村”
- 转扩!大同长途客运再恢复一批暂停班线

大同日报·抖音号



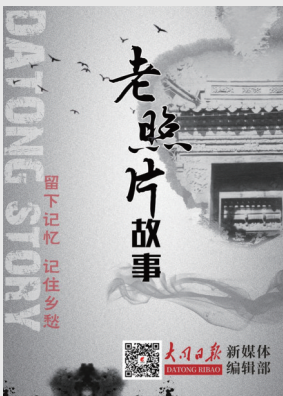
- 大同市平城区部分主干街路,设置为“严管街”,司机朋友请注意
- 你爱吃的阳高大接杏可以预订了
- 3.3万人!2022年大同市将完成职业技能培训
- 舞蹈、戏曲、巡游……大同古城里熟悉的“烟火气”又回来啦!

曾经泡在四牌楼新华书店的日子



【老照片故事】

在翟勇的童年记忆中,四牌楼是离家最远的一个地方,小时候他都不敢往南街走,最怕在那么大的城市里迷失方向,把自己走丢。四牌楼也曾是他最爱去的地方,东北角有个新华书店,西北角有个报刊零售厅,就是这两个小店,让他非常着迷。开了60年的四牌楼新华书店,曾经是翟勇泡店的地方,如今每走到这里,他总要停下脚步,寻找当年的记忆。



【飞鸟翔集】

满眼青绿的季节,分不清是莺儿还是叶儿

柳莺这个名字,既有柳又有莺,妥妥的夏意盈盈。6月进入盛夏,满眼青绿,柳莺这种绿色的鸟儿也变得活跃起来。柳莺是我们身边最常见、数量最多的小型食虫鸟类,在同朔地区常见的有黄眉柳莺、黄腰柳莺等。它们总会隐藏在随风摇摆的树叶当中,因其特殊的体型和羽色,让人一时分不清。



【遇见大同】

有个“四相簪花”的故事,你知道吗?

你以为只有女性才爱花吗?不!在宋朝时期,男人们也喜欢头上戴朵鲜花,叫“簪花”,这其中还有一个特别有名的“四相簪花”的典故。另外,传说中牡丹芍药都不是凡间花种,是某一年人间有瘟疫,花神为救世人盗了王母仙丹撒下人间,结果一些变成木本的牡丹,另一些变成草本的芍药,至今芍药还带着个“药”字。



【平城味道记忆】

兴华村宴席凉菜的八拼十六样都有啥?

兴华村宴席的凉菜讲究八拼十六样,四荤、四素、四干、四鲜。凉菜装盘时讲究“两堵墙”,即每一个碟子里摆放两道菜,两道菜中间要有空隙,以保证每道菜都能保持各自的味,不串味。由于过去的团桌大且没有转盘,每个碟子里装两道菜,客人吃时可轻易吃到每一道菜品,这样他们就能保持良好的用餐仪态。

