

# 萱花盛开迎宾客 共聚云中话振兴

## 2023黄花产业发展大会暨第六届大同黄花丰收活动月启幕

本报讯(记者 宋芳 张晶)莫道农家无宝玉,遍地黄花是金针。小小黄花为天下大同增添了乡村振兴共同富裕的新希望。7月24日,主题为“中华母亲花 致富忘忧草”的2023黄花产业发展大会暨第六届大同黄花丰收活动月在我市正式启幕。来自世界各地的200多名各级领导、产业翘楚、专家学者、商界精英相聚古都大同,为黄花产业高质量发展“聚势赋能”。

近年来,我市牢记习近平总书记的殷殷嘱托,实施标准引领、提质增效、延链补

链、品牌营销、促进增收“五项行动”,持续推动全市黄花产业做大做强。2022年,大同黄花种植面积稳定在26.5万亩左右,开发出六大系列130余种产品,全产业链产值已达42亿元,今年预计可突破50亿元,小黄花迸发出强大的产业能量,成为带动农民群众持续增收、推进乡村产业振兴的“致富花”“振兴花”。

萱花盛开迎宾客,共聚云中话振兴。又到一年黄花丰收时节,云州区一望无际的黄花长势喜人。发展大会召开前,我市领导及嘉宾来到云州区周土庄镇驾造

村黄花采摘基地,冒着小雨走进田垄,与群众一起采摘黄花,共享丰收喜悦。

当天的发展大会,知名历史学者纪连海就大同历史、黄花文化进行了精彩解读。之后,大会发布了大同黄花标准体系、黄花品种国际登录及大同黄花系列产品、黄花生物科技产品、《黄花产业发展白皮书(2023)》、大同黄花品牌战略;中国蔬菜流通协会授予我市“中国黄花之都”称号;市政府与深农集团、北京供销社分别签订战略框架协议,台湾拜宁腾能公司与大同忘忧农场、贵州中医药大学与云州区

兴晟生物分别就黄花生物科技工厂建设项目、黄花安神助眠茶项目签订合作协议;四位嘉宾作主旨演讲;我市还聘任了“大同黄花产业发展顾问”和“大同黄花品牌推广大使”。

大同已经连续举办了五届黄花丰收活动月系列活动。据悉,今年的活动月除黄花产业发展大会外,还有黄花产业发展研讨会、大同黄花产销对接大会、“清凉夏都”话黄花、大同黄花进北京产销对接活动、大同黄花美术书法摄影大赛、黄花插花雅集等内容。

共品美食 共叙友情 共商合作 共谋发展

### 我市举办大同黄花产销对接大会

本报讯(记者 申力)7月24日,2023黄花产业发展大会暨第六届大同黄花丰收活动月活动之一——大同黄花产销对接大会在我市举办。来自省内外知名平台商、渠道界的嘉宾相聚古都大同,共品美食,共叙友情,共商合作,共谋发展。

大同是全国黄花的重要主产区之一。近年来,大同市深刻把握市情农情,深耕细作黄花赛道,牢牢坚持“提质效、强赋能,创品牌、促增收”的产业发展思路,倾力打造多主体参与、多机制联结、多要素发力、多模式推进的全产业链融合发展格局。

产销对接会上,大同三利集团农业有限公司、山西宜发同诚农业发展有限公

司、大同市大威皇食品有限公司、大同市隆福祥农业科技有限公司、大同市牧同乳业有限公司相关负责人进行产品推介,长沙红星农副产品市场乡村振兴办主任杨代军、河南内黄果蔬城有限公司总经理吴再等采购商代表上台发言。华润万家有限公司和大同三利集团农业有限公司,上海联华超市股份有限公司和山西宜发同诚农业发展有限公司,长沙红星农副产品市场和大同市大威皇食品有限公司,河南内黄果蔬城有限公司和山西隆福祥食品有限公司,山西馨阳农贸市场和大同市牧同科技股份有限公司分别签署了采购合作意向协议。

专家学者和相关企业负责人齐聚一堂

### 为大同黄花“把脉会诊”

本报讯(记者 苑捷)7月24日下午,作为2023黄花产业发展大会暨第六届大同黄花丰收活动月主要活动之一的黄花产业创新发展研讨会在云冈建国宾馆举办。来自科研院所的专家学者和相关企业负责人聚焦“中华母亲花 致富忘忧草”这一主题,围绕产业提质、产品增值、品牌提升、融合发展、增收致富等方面畅谈真知灼见、深入研讨交流,为大同黄花产业高质量发展出谋划策、增智赋能。

研讨会上,北京工商大学食品与健康学院副院长李健、世界卫生组织传统医学顾问刘新民、上海市农业科学院生物技术

研究所副所长刘成洪、山西农业大学山西功能食品研究院院长郭尚、中国花卉协会副秘书长刘雪梅、中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授黄越、浙江伊媒文化传播有限公司董事长李临春等,围绕黄花产业发展、功效应用、产品研发、品牌创建、精深加工等内容,分别作了《黄花菜高值化利用》《黄花菜的功效和应用》《食药同源作物的营养功能评价与利用》《大同黄花产业化开发研究基础与应用》《我国花卉产业发展形势和任务》《黄花菜加工过程中智能化质量监控的应用》《大同黄花如何成就大产业》等主题交流。

### 700余道黄花大菜同台竞“艺”



评委对参展作品进行评选 本报记者 于宏 摄

本报讯(记者 尚铁军)7月24日下午,市第三届“工匠杯”职工职业技能竞赛启动仪式暨黄花美食团宴名菜烹饪大赛在云冈建国宾馆举行。36家饭店、上百名厨师、700多道以黄花菜为主题的菜肴汇聚一堂,炊金饌玉、八珍荟萃,在宣传大同黄花的同时,为“吃货”们献上一场特别的盛宴。

大赛由市总工会主办,市餐饮饭店业协会承办。参加本次黄花团宴美食烹

饪技能大赛的企业都是我市餐饮界的翘楚,且有12家产业链企业参与了活动,为所有企业搭建一个相互沟通了解的平台。

本次大赛主要围绕黄花名菜、创新菜、融和菜,从中餐烹饪的凉菜、热菜、主食、特色小吃、食材雕刻工艺、宴席等6个方面进行比拼。由专业大师组成的评委和特邀社会评委展开评选,从不同角度出发,对参赛企业进行综合打分,共谋黄花菜产业创新发展之道。

◆ 大同鲜黄花 清香飘万家 ◆

省运会蹦床比赛落幕

### 大同队揽1金5银4铜

本报讯(记者 陈杰)日前,省运会蹦床比赛在市体育中心落下帷幕,大同队表现优秀,获1金5银4铜。

蹦床比赛是本届省运会竞技体育的其中一项,共有5支代表队150多人参赛,其中,大同队14人参赛,平均年龄为10岁。经过激烈角逐,最终,大同队选手严微予在女子丙组8岁及以下组网上比赛中获得金牌,大同队在女子乙组13-14岁组团体赛、男子丙组8岁及以下组团体赛、女子乙组13-14岁组双人同步赛、女子丙组9-10岁组双人同步赛、男子丙组8岁及以下组双人同步赛中收获亚军。

喜迎山西省第十六届运动会

### 夜市美食多 浪费须杜绝

本报讯(记者 孙露)夏日夜晚,凉风习习,约上好友喝啤酒、吃烧烤,成为很多市民休闲消遣的选择。记者近日走访市场了解到,不少夜市餐桌浪费现象严重。对此,不少市民呼吁,商家及食客在倡导厉行节约的同时,相关部门应该加强监管。

23日晚,在友谊街一家海鲜烧烤店外,十多张桌子摆在门口,结伴而来的食客络绎不绝。记者看到,两桌顾客吃完离开的时候,餐桌上的“剩宴”非常刺目,只见服务员麻利地将剩余的烤串、烤面包片以及几乎未动筷的

烤韭菜全部倒进附近的厨余垃圾桶,记者也未发现“适量点餐”的提示牌。“我们主打的就是现场烧烤,很少有顾客提出打包的请求。”一名服务员说,针对客人剩余的菜品,只能倒掉处理。

在古城内一处小吃街,几乎每张餐桌上都有剩余的小吃和奶茶,浪费严重。“有时候不小心点多了,再喝上一肚子啤酒,最后肉串剩了不少,也不方便打包,只能浪费掉。”一位市民说。不少市民认为,节俭用餐、文明用餐需要商家和顾客共同努力,夜市也应倡导商家张贴“适量点餐、避免浪费”等提示语,

以“小餐桌”带动“大文明”。

据了解,平城区市场监管局将对夜市、大排档等餐饮浪费行为进行检查,遏制夜间餐饮浪费行为。

