

美食之都扬美名 金字招牌闪金光

大同刀削面“削”到全世界

本报讯(记者 吴华 杨元丰)12月22日,在寸土寸金的香港九龙红磡宝其利街头,“鸿御百年山西大同刀削面”店正式挂牌营业。把面“削”到香港,是大同小伙杨辉的梦想,也是他未来想要“削”遍世界的起点,更是大同刀削面这一地标美食香飘全国、香飘世界的又一次实践。

“开业第一天,很多在香港的山西老乡专程赶来吃面……”说起在香港开店,杨辉的喜悦之情溢于言表。其实在香港,并不乏大同刀削面的“身影”,位于荃湾的“宝字号”大同刀削面,能够吸引香港人坐50分钟地铁前去打卡。

在法国巴黎,来自山西大同的“丈母娘”凭借刀削面摆摊,日收入突破1000欧元。今年“丈母娘”一家已在巴黎市中心成功开店,并引来荷兰、意大利的华人商谈合作。

在韩国,一位小哥慕名来到大同学习制作刀削面,在首尔等地开了9家削面店……

大同刀削面能够快速成长走出国门,与我市近年来推动大同餐饮品牌高质量发展,不断扩大大同美食影响力息息相关。

山西素有“中国面食之乡”美名,大同刀削面更被誉为“面中一绝”。2018年,中

国饭店协会授予大同“中国刀削面之乡”荣誉称号;2020年,大同刀削面入选第六批市级非物质文化遗产保护项目。

大同是国务院公布的首批24座国家历史文化名城之一、中国十大古都之一,2022年又被国务院《“十四五”旅游业发展规划》列为全国25个重点旅游城市,发展旅游产业优势得天独厚。近年来,市委、市政府大力推动美食之都建设,不遗余力擦亮以大同刀削面为代表的美食金字招牌,并将美食与美景结合,助力文旅产业高质量发展,先后成功举办两届世界面食产业发展峰会,2023年被世界中餐业联合会授予“国际

美食之都”称号。今年5月至11月,大同刀削面分别走进北京大学、厦门大学、北京师范大学等多所名校,深受师生追捧,进一步提升了大同刀削面的知名度和影响力。《人民日报》、新华社、中央广播电视总台、中新社等央媒连续3年面向海内外发布大同文旅美食宣传内容6000余条,在大同日渐成为国内外游客文化旅游目的地的同时,大同刀削面也吊足了老饕的胃口。

“四方食事,不过一碗人间烟火。”大同,以一碗“走出去”的刀削面邀请八方宾朋,来大同品美食赏美景,投资兴业共创未来。

冬至大如年
饺子销售旺

本报讯(记者 张鑫)时至冬至,民间素有“冬至大如年”的说法。记者走访我市多家商超发现,韭黄、韭菜、芹菜、饺子皮等制作饺子的食材价格平稳。

平城区永泰南路一大型超市里,各类食材价格平稳,商品充足。“超市卖饺子皮,不用自己擀皮儿省了不少事。”市民张阿姨购物车里放了不少饺子制作食材,“回去拌馅儿就行,孩子们一回来就能吃了。”

记者走访发现,年纪较大的消费者倾向购买食材自己包饺子,口味繁多的速冻水饺更受年轻消费者青睐。“冬至就得吃饺子,孩子们喜欢吃新颖的饺子,一家人围在一起过冬至。”在御河西路一超市内购物的谢先生,直奔速冻饺子区,选购家人最喜欢吃的猪肉玉米饺子和煎蛋饺。

此外,新鲜的手工水饺也颇受市民喜爱。“最近几天虽然天气寒冷,但是每天的订单都快接不过来了。”平城区迎泽街一家销售手工水饺店铺的负责人表示,他们的水饺和云吞都是现包现卖的,来选购的市民可以直观地看到食材和制作过程。“现在许多店铺开始做手工水饺,种类也很丰富,每样都买一点,能照顾到家里人的不同口味。”正在选购水饺的张女士表示。

餐馆生意火
饺子订单增

本报讯(记者 孙露)冬至是“数九”的开始,“记得吃饺子”成了很多市民打招呼的第一句话。昨日中午,记者走访多家粗粮馆了解到,由于冬至日是工作日,不少市民忙于工作无暇包饺子,就选择到饭店就餐或叫外卖,餐馆不仅一桌难求,外卖小哥也是风风火火不停送单。

中午12时30分,在平城区正源街一家特色饺子馆,一进门,就看到众多排号等候的食客挤满了大厅。据服务人员介绍,几天前就已经有客人打电话预订餐位,冬至当天的包间预订一空,散座不接受预订,只能当天排号。“现在都排到20多号了,不行就打包回去吃。”市民高先生焦急地说。

同样,在北环路一家粗粮馆,大厅内临时摆放的一排椅子坐满了等位的食客,厨房门口的吧台挤满了外卖小哥,一边盯着手机屏幕一边帮忙打包取餐。“冬至日大家都要吃饺子,外卖平台订单激增。”一位外卖小哥说,12点前他已经送了5单了,餐品主角都是饺子。话音刚落,便扭头对大堂经理开玩笑说:“能不能再快些,不行我给洗洗手进厨房包饺子。”

中国晚协第八届会员代表大会第一次会议在广东中山举行

大同晚报当选新一届理事会常务理事单位

本报讯(记者 李雪峰)12月22日,由中国晚报工作者协会主办,羊城晚报报业集团、中共中山市委宣传部、中共中山市委网信办承办的中国晚协第八届会员代表大会第一次会议在广东省中山市举行,全国百余家主流媒体社长、总编辑齐聚一堂,共话全国晚报新发展、共商媒体融合新路径。会上,选举大同晚报等单位为中国晚协第八届理事会常务理事单位。

全国晚报是主流媒体传播矩阵的重要部分,是服务党和国家工作大局的桥梁和纽带。五年来,中国晚协第七届理事会团结鼓舞全国晚报界的同仁,练就过硬作风,奋力守正创新,坚持以宣传正能量为主线,不断深化融合发展,让好新闻产生大能量,切实服务好当地政府,持续为当地经济发展、社会民生鼓与呼。

今年是中国晚协换届之年。会议研讨了换届工作事宜,审议通过了中国晚协第七届理事会工作报告、中国晚协第七届理事会财务收支报告、中国晚协章程修改报告、中国晚协换届选举办法等,选举产生了第八届理事会常务理事和负责人,大同晚报等单位当选中国晚协第八届理事会常务理事单位。期间,还举行了全国百家主流媒体社长总编辑广东高质量发展主题交流会。

云中神韵咳咳腔

耍孩儿《清风亭》大同大剧院上演



本报讯(记者 王春艳)昨晚,“曲起平城 韵动云中”——大同市专业艺术团精品剧目展演“云中神韵咳咳腔”——耍孩儿《清风亭》在大同大剧院上演,曲折的剧情、独特的唱腔、生动的表演,吸引观众尽享地方戏曲魅力。

《清风亭》是耍孩儿优秀移植剧目,

也是保留剧目,在下乡惠民演出中深受观众喜爱。该剧的主要剧情是:勤劳善良的张元秀夫妇在清风亭内捡得一弃婴抱回家养育,取名张继保,含辛茹苦养育13年,不料张继保长大后却贪图荣华富贵随生母而去,后来得中状元不肯与二老相认,养母一气之下碰死在清风

亭前,养父张元秀也气绝身亡,最后张继保得到报应。

本场演出由市北路梆子和耍孩儿剧种保护传习中心出演,耍孩儿名家、国家一级演员、国家级非遗代表性传承人王斌祥领衔主演,国家二级演员田永平、山西省杏花奖获得者薛志花等参演。

“十五观灯飘雪花,忙离闹市咱快回家……”演出在张元秀夫妇雪天赶路中开锣,随后,拾子、赶子、寻子、盼子等情节渐次上演。由王斌祥扮演的张元秀,通过耍孩儿“一字三咳”的独特唱腔和铿锵有力的念白,把养育孩子的辛酸、孩子弃二老而去以及不肯与二老相认的苍凉悲伤之感展现得淋漓尽致。现场观众跟随演员入情入景的表演,不禁泪流满面。髯口功、水袖功、僵尸摔等戏曲技巧展示,也让观众大饱眼福。

不少观众表示,演出很有地域特色,不仅让大家过足了戏瘾,而且很有教育意义,很受感动。

凝聚星火力量 共助创业梦想

山西省第十届星火项目创业大赛大同赛区颁奖

本报讯(记者 辛雅君)12月22日,由市人社局、市就业和人才服务中心、共青团大同市委员会、山西大同大学学生工作部联合主办的2023年山西省第十届星火项目创业大赛大同赛区颁奖典礼暨大学生就业创业论坛在大同大学举办。

山西省星火项目创业大赛由省人社厅牵头主办、省就业服务局承办,是我省最具影响力的创新创业赛事。2023年山西省第十届星火项目创业大赛大同赛区于6月8日在大同青创城·优客工场路演大厅举行。自大赛启动以来,我

市共接到参赛报名项目120个,通过海选,42个项目晋级初赛。为提升我市参赛项目路演水平,大赛组委会在预赛前还邀请专业人士按照比赛现场路演、评委打分的形式,分组别进行现场培训及指导。

昨日下午,主办方为本次大赛角逐出的18个项目和6个“创业之星”进行了现场颁奖,并为市就业和人才服务中心山西大同大学服务站揭牌。

市就业和人才服务中心相关负责人介绍,自2021年我市举办首届“创翼·古都”

创业大赛并参加山西省星火项目创业大赛以来,累计征集项目327个,推荐参加省赛项目60个,在省赛中共获得一等奖1个、二等奖4个、三等奖6个,其中,1个项目获签风投协议,3个项目代表山西省参加国赛,获得省资金奖励56万元。星火创业大赛不仅是一个竞赛平台,更是一个创新创业的学习、交流平台,通过比赛过程中的互动和思想碰撞,参赛者能够从各行各业的佼佼者身上汲取经验和智慧,拓宽视野,提高自身的创业素养。