

## 擦亮金字招牌 助力文旅消费

## ——我市“警民共建餐饮文明街区”活动纪实

本报记者 牛瑞芳

龙年春节,古都大同不出所料地再现高光时刻,城里城外游人如织,景区景点人山人海。据统计,春节8天长假中,全市重点监测景区累计接待游客572261人次,实现门票收入2843.49万元,旅游消费势头强劲。

吃,是旅游消费市场中的重要一环。作为国际美食之都的大同,餐饮市场在节日期间更彰显出非凡活力,食客盈门,一桌难求。为了给游客和市民提供一个好的就餐体验,“吃饭停车不贴单”这重保障显得温暖而有力。

2021年8月25日,大同市公安局交警支队与大同市餐饮酒店业协会针对我市许多餐饮企业周边“停车难、停车乱”等严重堵塞或影响道路交通的现象,召开了第一次座谈会。之后双方多次进行实地考察,并与餐饮企业代表就停车场建设、停车位施划、就餐高峰期间车辆停放管理等问题展开集中研究,决定共同组织开展“警民共建餐饮文明街区”活动,并初步制定了定时、定点、定人的“三定”方案,即在每日中午、晚上的餐饮时段(12时-14

时,18时-20时),按照规定停放区域,在不影响正常道路交通的情况下,由专人引导就餐消费者停放车辆。

“警民共建餐饮文明街区”活动开展一个多月后,我市餐饮企业就餐时段停车难的问题就得到明显改善。许多餐企负责人表示,自从“三定”方案实施后,不仅门前秩序好了,客流量也明显增多了。2021年11月8日,大同市公安局交警支队与大同市餐饮酒店业协会再次进行座谈,针对餐饮企业周边就餐时段的停车管理等问题总结成功经验,分析短板不足,制定出切实可行的改进措施:在各餐饮企业建立实行“一店一员一册”制度,即每个餐饮企业的管理人员或保安人员既是本店顾客就餐停车的引导者、管理者,又是交通秩序的协管员、道路通行的信息员、文明交通的宣传员。至此,“警民共建餐饮文明街区”活动日臻完善,开全省之先河。

记者在2024年2月1日召开的警民共建座谈会上了解到,“警民共建餐饮文明街区”活动开展近3年来,取得了显著成效,

“就餐停车难”现象大为改观,且“大同交警服务餐饮企业”的理念已经形成。为用餐客人创造一个好的用餐环境,服务好游客和市民,保护和呵护大同餐饮业这块金字招牌,已成为大同市公安局交警支队工作的重中之重。

采访中,市餐饮酒店协会会长贺军对记者说,“警民共建餐饮文明街区”活动不仅为餐企实实在在地解决了难题,受到众多餐企的好评,也让他们对交警工作的辛苦有了更深的了解。为了表达感谢之情,推动“警民共建餐饮文明街区”活动进一步深入开展,节假日期间,市餐饮酒店业协会组织我市餐饮企业开展“共建警民情,温暖送岗餐”活动,为坚守在一线的执勤交警送上爱心快餐盒饭,让他们能及时吃上热乎乎的饭菜。2024年2月10日,龙年正月初一,市餐饮酒店业协会协同“山西毅成”、美高大酒店、魏都国际酒店等餐企为一线执勤交警送去了快餐盒饭,执勤交警们纷纷表示:“饭菜热乎乎的,我们的心里更是热乎乎的!”



市公安局交警支队与市餐饮酒店业协会座谈



市餐协组织餐企为执勤交警送餐

## 时令茶道(2) 雨水

## 雨水时节说花茶

本报记者 王锦华

雨水,是春季的第二个节气。雨水节气的含义是降雨开始,这一时节,天气变化不定,忽冷忽热,乍暖还寒。

裕盛祥高级茶艺师侯金凤告诉记者,雨水时节当年的新茶还没下来,这个时候,茉莉花茶是许多茶友家中的“当家花旦”,特别是很多中老年茶友对茉莉花茶情有独钟,几乎到了“不可一日无此君”的地步。侯金凤说,北方人爱喝茉莉花茶的原因主要有以下几个:首先,茉莉花茶具有鲜香清爽的口感,耐冲泡,符合北方人的口味。其次,北方水质普遍含碱量高,苦涩味重,茉莉花茶的香气可以掩盖水质的缺陷。第三,北方不产茶,喝茶主要依赖从南方贩运,古代交通不便,只能通过人车舟船运至北方,费时费力。绿茶在运输过程中容易氧化,而茉莉花茶因适应性较好,加之花香浓郁,逐渐成为北方人的口粮茶。第四,花茶在北方长盛不衰还有历史文化方面的因素。据说,慈禧太后偏爱茉莉花茶,并将其作为国礼赠给外国使节。那时,在远离茶叶产区的东

三省,特别是满族聚集区,喝茉莉花茶常被视为一种身份的象征。另外,茉莉花茶有清肺润肺的功效,过去抽旱烟的人多,茉莉花茶对旱烟叶浓烈干呛的味道可以起到调节作用。对于长期食用高热量食物的北方人来说,茉莉花茶还可以减少积食导致的消化不良。

“茉莉花开新岁到,喜气扑鼻入画图。”采访中侯金凤还告诉记者,大同有下茶的习俗,即新郎和家人在婚礼前要带着茶叶去女方家,女方家人把男方带来的茶叶沏上,摆上糕点和水果,男方家的尊长礼节性询问对方还有什么要求。下茶所用的茶多为茉莉花茶,因为饼茶、沱茶、柱茶等紧压茶喝时需要撬掰,不如散装花茶方便。

侯金凤说,茉莉花茶的适用器具比较宽泛,冲泡也较简单,以沸水为宜,因为开水更能激发香气。但需要注意的是,花茶也不是越香越好。因为花茶的茶坯是绿茶,一些商家为了节省成本,会用隔年绿茶做茶坯,为了提升香气,窰制时会使用化学添加

剂。尤其是一些100元4大桶还赠送茶具的花茶,更要慎买。



## 云中茶事

## 小技巧泡出好滋味

普洱生茶因不经过人工发酵,所以保留了较多的天然活性物质。生活中一些茶友总感觉普洱生茶较难泡出好滋味,其实冲泡普洱生茶也是有技巧的。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,想要将普洱生茶冲泡出好的口感,首先要干醒普洱生茶,尤其是存放时间较久的普洱生茶,更要提前撬散,与空气接触三五天的时间,以起到唤醒茶叶的作用。冲泡的器具最好选择紫砂壶,这是因为紫砂壶具有良好的保温性、透气性,能更好地激发出老茶的香味。其次,冲泡前应先润茶,但时间不要太久,一般10秒左右即可。正式冲泡时要用沸水,并要缓缓注水,尽量不要直冲茶叶,以免泡出的茶汤浑浊、苦涩味重。最后,出汤时间可以控制在10秒左右,等后面滋味淡了再延长出汤时间。

通过这些泡茶小技巧,一杯香醇甜滑的普洱生茶就泡好了。如果你也喜欢喝普洱生茶,不妨试试吧。

(一凡)

## 紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

珍稀白茶 原价800元 现价480元 闪送到家

地址:东信茶叶街926号

电话:13513524658

## ■广告

2024《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

君宴·精品粤菜 幸福味道 粤厨知道  
品味粤菜 品味人生

品正宗粤菜 享天下美食

君宴~款待你心中最重要的人!

订餐电话:0352-2090000 2096666  
地址:大同市平城区同泉路258号

大同市餐饮酒店业协会

弘扬古都大同餐饮文化  
续写国际美食之都传奇

好厨房 食味鲜

云尚 8

经营地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内  
电话:0352-8281890

裕盛祥

清清白白做人  
规规矩矩做茶

裕盛祥旗舰店:大同市平城区永和路1565号  
联系电话:15364620777