

舌尖上的“面面俱到”

千种面食知多少？

新华社太原9月6日电 “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”。提起山西面食，不少人会想到刀削面：刀片在长条形的面团上翻飞，削好的面飞入沸水，片刻后便成桌上美餐。但除了刀削面，山西还有一千多种口味不输刀削面的面食。且不说花馍、太谷饼、撒子等花样面点，单煮面一项就有“削、剔、拨、擦、抿”等30多种做面技法，能够做出抿尖、拨鱼儿、擦蝌蚪、沾片子……这些舌尖上的“面面俱到”，你知道多少？

从面粉开始到面团的每一步，山西人都能从中发明出面食的新吃法。从生面粉开始，将生面粉倒进锅里，小火开炒，炒至焦糖色后与白糖和一和，就成了山西孩子最爱的零食——炒面；生面粉加水成面絮后，将面疙瘩与西红柿、鸡蛋一起煮，就成了疙瘩汤；揉成面团后，更是能用30多种做面技法，蒸、煎、烤、炒、烩、炸、拌、焖等烹饪方法做成千百种面食；如果醒面醒过了也不要紧，做成烙饼、馅饼，配上一碗

暖暖的小米粥，是最抚人心的一餐。

山西人家中大多都有不止一种做面的工具。擦床、抿床、饸饹床、削面用的刀片、甚至普通的剪刀、筷子，都是可用来做面的工具，每一种工具在大厨们的手上都可以被“玩”出多种花样。用擦床来做红面擦尖、“炒拨烂子”，用抿床来做豆面抿尖、抿八股，用剪刀剪成“剪刀面”，用筷子剔出“剔尖”、戳出“酒窝面”。

当然，最好用的工具当属做面的“魔法棒”——手指。用手指将莜面的小面团搓成橄榄形，上锅一蒸，就成了“莜面鱼鱼”；将面团放在砧板上，用手掌后部往前推压成薄片，就成了“栲栳栳”；将面团分切成小面丁以后，用大拇指一抿，就成了“猫耳朵”；将小麦面加一两种杂粮面混匀后和成较软的面团，匀速将面挤压出手指缝，就成了“握流流”。在“魔法棒”的作用下，面团变成了各式各样的美食，给山西人带来了无尽舌尖上的享受。

除形态外，山西人还擅长用不同的面粉来给面食增添乐趣。除小麦面粉外，各

种杂粮面也是山西人厨房里的“常客”。玉米面、莜面、红面、荞面等杂粮面与小麦面粉相比，颗粒感更强，也更筋道、有韧性，也更利于营养均衡。杂粮面的做法也有不少花样，单莜面就有“栲栳栳”“莜面鱼鱼”“莜面旗旗”等多种做法，荞面还能单独做成深受喜爱的小吃“荞面碗团”。

这些大小形态用料各异的面食，做熟后的口感各不相同。“面食是有‘脾气’的。和米饭不一样，在和面、揉面、醒面等一系列的过程中，只要有一步不同，做出面的口味就不同。比如和面时，水如果多了，面团就会更软，煮出来的面也就更软和一些。”山西面食博物馆文化总监李琨说。“面食的用料、形状不一样对面食的口感影响更大，比如‘剔尖’就会更有嚼劲，‘猫耳朵’就会更弹牙，‘莜面栲栳栳’的颗粒感更强。”

千百年来，这些制面工具和技法的流传，无一不是山西人民生活中智慧与美的积淀——来山西“咥碗面”，赴一场美食与文化的盛宴。

台风“摩羯”登陆



▲9月6日，在广东省徐闻县，大树被台风刮倒。

据中央气象台消息，今年第11号超强台风“摩羯”于9月6日16时20分在海南文昌沿海登陆。登陆时风力在17级以上（约234公里/小时）。

新华社发

民政职业大学成立

据新华网 我国民政教育领域第一所本科高校——民政职业大学9月6日在京揭牌成立。

2024年5月，教育部批准以北京社会管理职业学院为基础整合民政部教育科研资源设立民政职业大学，这是目前唯一一所由国家部委举办的本科层次职业学校。

民政职业大学开设智慧健康养老管理、护理、社会工作、现代殡葬管理等25个本专科专业，其中7个专业被认定为教育部高等职业教育创新发展行动计划骨干专业。

学校现有大兴和燕郊两个校区，占地面积858.32亩，拥有或共建省部级重点实验室12个，民政部技能大师工作室3个，160多间专业实训室以及300多家校企深度合作的校外实训基地。

我国已建成59万个公共法律服务实体平台

新华社北京9月6日电 据司法部统计，截至目前，全国共有各类法律服务机构75.4万个，专业法律服务人员399.7万人，建成了59万个公共法律服务实体平台，60多万个乡村（社区）配备法律顾问，广大法律服务工作者每年办理各类业务4000多万件。

记者6日从国新办举行的“推动高质量发展”系列主题新闻发布会获悉，我国已基本建成覆盖城乡、便捷高效、均等普惠的公共法律服务体系。

针对群众“办证难”等问题，司法部在全国部署开展“公证减证便民提速”活动，推出压缩办证期限、拓展“一证一次办”、推进“一事一站办”等措施，向社会公布规范33类81项证明材料清单，删减不必要的证明材料116项。

各地法律援助机构推行优先办、推进跨域办、强化联动办，优化服务流程，简化办理手续，畅通法律援助“绿色通道”，对农民工追索劳动报酬案件一律免于核查经济困难状况，实行优先受理、优先审查、优先指派，“法律服务 助老护老”“法在身边 助残护残”等品牌活动走向深入。

全国60多万个乡村（社区）配备法律顾问，有效打通线下服务“最后一公里”；各地12348公共法律服务热线平台全面建成，进一步提升便民服务水平。

下一步，司法部将编制公共法律服务体系“十五五”规划，建立健全法律服务资源依法跨区域的流动机制及志愿者开展法律服务的制度机制，继续完善公共法律服务的监督管理制度规范。

民用涡轴发动机 AES100获颁型号合格证



AES100发动机整机



AES100整机结冰试验

新华社北京9月6日电 记者6日从中国航空发动机集团有限公司获悉，我国自主研制的1000千瓦级民用涡轴发动机AES100近日在北京获颁中国民用航空局型号合格证，标志着我国具备按照国际通行适航标准自主研制先进民用涡轴发动机的能力。

航空发动机是飞机的“心脏”，涡轴发动机主要装配各类直升机。AES100发动机是我国第一型严格按照国际通行适航标准自主研制、具有完全自主知识产权的先进民用涡轴发动机。

该发动机设计功率1100千瓦，采用先进材料和功能部件，具有高效率、低油耗、长寿命、高安全性等优势，可满足双发5至6吨级直升机和单发3至4吨级直升机动力需求，综合性能达到当代国际先进水平。

中国航空发动机集团有限公司专家介绍，AES100发动机在结冰、暴雨、强电磁环境等复杂条件下都可安全稳定工作，装配的直升机可在6000米高空以下执行巡逻、救援、观光、公务飞行等多种任务，将有力促进低空经济发展。

AES100发动机后续改进改型，可衍生发展900千瓦级涡桨发动机、1000公斤级推力涡扇发动机和1000千瓦级地面轻型燃机，用于中小型涡桨飞机、喷气公务机和地面移动电站。



第九届中国国际食品餐饮博览会在长沙开幕

▲9月6日，在长沙国际会展中心，参观者在观看展出的特色菜肴。

当日，第九届中国国际食品餐饮博览会在长沙国际会展中心开幕。博览会以“促进消费，创新发展”为主

题，展览总面积7万平方米，国内外参展企业达1000余家，展出各类产品3万多件，集中展示了国内外食品餐饮行业新技术、新产品、新成果。

新华社发

云南推出多条非遗主题游线路

新华社昆明9月6日电 深入“三江并流”世界自然遗产地，探寻生物多样性的神奇魅力；旅居秋日云南乡村原野，在非遗交织中体验田园牧歌“慢生活”……眼下，云南正式开启秋日文旅季，邀海内外游客共赴秋日之约。

记者从6日在昆明召开的“金秋时节游云南”新闻发布会上了解到，依托云南丰富的秋季自然人文旅游资源，即日起，当地推出十条非遗主题游线路，同时发布多个乡村游、旅居游、康养旅游目的地，各类秋季民俗节庆体验活动也正式“定档”。

“秋季的云南，不仅是大自然色彩斑斓的盛宴，更是感受文化厚度的绝佳时节。”云南省文化和旅游厅副厅长饶祥碧介绍，云南非遗项目众多，为此今年专门推出了“‘三江并流’非遗·自然人文探索

之旅”、“探寻‘阿诗玛’·石林非遗体验之旅”、“傣韵基诺情·西双版纳非遗体验之旅”等十条非遗主题游线路。

“这些非遗主题游线路涉及全省9个州市，涵盖35个国家级非遗代表性项目、57个省级非遗代表性项目，游客可通过游学、研学、采风等活动，亲身感受云南非遗的魅力。”饶祥碧说。

秋季是云南乡村游、旅居游、康养游的黄金时节。据介绍，游客还可以走进腾冲银杏村，在数千株银杏树点缀的农家小院感受黄叶纷飞；漫步大理洱海秀色山水间，拥抱“诗与远方”；穿越西双版纳热带雨林，体味人与自然和谐共生……

此外，云南白族“耍海会”、佤族“新米节”等各类民俗活动也将在秋季如约而至，游客可提前计划行程，届时沉浸式体验云南少数民族文化的异彩纷呈。