

我们的节日·中秋

全市各大文化场馆备下文化大餐

本报讯(记者 崔莉英)中秋假期(9月15日至17日),全市文化场馆将正常开放,市民游客可尽享书画展览、文物展览、新书阅读等文化大餐。

市美术馆中秋假期有魏立刚平城翰墨场、山西省晋善晋美书画作品展、清华校友艺术实践作品展、大同市非遗展等展

览,涵盖书法、绘画、综合材质、非遗项目等众多艺术门类,还有丰富多彩的中秋主题系列活动,市民游客可以体验烧箔画、扭扭棒莲花灯、月球灯趣味制作等众多非遗项目。

市博物馆临展厅有东莞市博物馆藏清代外销艺术品展览。此外,该馆仍保留

预约制度,参观者需提前7日(含当天)通过大同市博物馆微信公众号“门票预定”页面进行分时段预约,下辖分馆已取消预约制度。

市雕塑博物馆有第七届青少年雕塑作品展览、曾竹韶奖学金展等雕塑展览,无论是传统的雕塑,还是现代

的装置作品,都蕴含着深厚的雕塑艺术魅力。

市图书馆备下新书等待读者阅读,并精心为读者提供舒适优雅的学习环境,市民游客可徜徉书海尽享书香,感受静谧时光,让假日生活更加富有收获。

民俗专家赵佃玺说大同中秋传统

本报讯(记者 辛雅君)中秋将至,你知道老大同人的中秋节是怎么过的吗?近日,记者采访了大同民俗专家赵佃玺,给市民讲述富有大同特色的中秋习俗。

赵佃玺介绍,大同的中秋节庆祝活动,不仅是对传统节日的庆祝,更是对民族文化的传承和弘扬。从北魏时期的皇家祭月,到明清两朝的民间拜月,再到现代大同人的供月拜月,这一传统已经延续了千年之久,成了中华文化的重要组成部分。

赵佃玺说,旧时大同中秋节的准备工作从农历八月初便已开始。大街小巷的面铺前,市民们排起长队,带着自家的白面、麻油、糖,准备打制

传统的混糖月饼。这种月饼以其“三油三糖”的配方著称,即每10斤面中要加入3斤油和3斤糖,制作出的月饼香甜可口,是大同中秋节不可或缺的美食。

除了月饼,大同的中秋节还少不了各种瓜果的点缀。西瓜作为主要的果品,会被巧手雕刻成花牙元宝、花篮等形状,俗称“剜月”,寓意着团圆和美满。这些精心雕刻的瓜果,不仅增添了节日的喜庆氛围,也体现了大同人对美的追求和对传统节日的尊重。

八月十五的晚上,大同家家户户都会在院子里摆上供桌,挂上云幔,摆上屏风,插上“兔儿爷”,中间还要放置“月

儿爷”。供桌上摆满了各种果品,以及精心准备的月饼。当月亮升起,照到供桌上时,全家人会一起焚香拜月,对着月亮许下心愿,表达对自然的敬畏和对生活的感恩。中秋节的庆祝并不限于八月十五,大同人还会在八月十六早晨进行供日活动,并分食“日光饼”。这一天,大同还有宴请女婿的习俗,女婿在拜见岳父时要带上礼品,体现了家庭间的和睦与尊重。

这些习俗不仅体现了大同地区对传统节日的重视,也展现了中华民族对团圆、和谐的追求。中秋节对大同人来说,不仅仅是一个节日,更是一个文化传承和家庭团聚的重要时刻。

平城区 31 校

近 50 名学生
体验传统文化活动

本报讯(记者 杨显都)在传统中秋佳节来临之际,一场别开生面的“中秋情·团圆梦”传统文化体验活动在平城区 31 校开展,为该校 50 多名学生营造出充满温暖和爱的节日氛围。

“海上生明月,天涯共此时。”“但愿人长久,千里共婵娟。”……市留守儿童、困境儿童关爱服务项目团队的社工们讲述了中秋节的由来,孩子们积极背诵和中秋有关的古诗词。在朗朗诵读声中,每个孩子还挑选出自己感兴趣的灯谜,积极思考解答。在制作冰皮月饼环节,学生们分组合作,用自己的双手打造一个美味又漂亮的月饼。

月饼糕点专项抽检 40 批次全部合格

本报讯(记者 刘剑)中秋佳节将至,传统食品月饼迎来销售旺季。为切实保障消费者节日期间的饮食安全,让广大消费者吃到安全、放心的月饼,日前,市市场监督管理局开展了节令食品“月饼、糕点”食品专项监督抽检,共抽检各类月饼、糕点样品 40 批次,经检验全部合格。

此次抽检对象以糕点生产企业、大中小型超市、专营店生产和销售的月饼、糕点为主,共抽检月饼、糕点样品 40 批次。样品除了涉及在我市各超市、专营店销售的众多品牌外还涉及月饼、糕点的生产、流通等环节。依据食品安全国家标准进行检验和判定,40 批次样品全部合格。

市市场监督管理局提醒消费者,购买月饼等包装食品时,要注意查看包装盒上的标签标识。网购月饼时,要仔细查看食品交易第三方平台和入网食品经营者的合法资质,特别对网上声称现做现卖的手工月饼,更需要确定邮寄时间,以防收货时已超过食品保质期。同时,消费者要拒绝过度包装和购买“天价”月饼,国家标准明确规定,月饼包装最多不能超过三层,



抽样



检测 刘剑 摄

经营者销售盒装月饼,不得以任何形式搭售其他商品,如果发现购买的月

饼有质量问题或过度包装问题,可拨打电话 12315 进行投诉举报。

亲水湾龙园

居民体验
传统“打月饼”乐趣

本报讯(记者 尚铁军)在大部分人从超市里选购月饼的同时,有人又将热热闹闹的传统“打月饼”的情景搬到了现实中。

10 日上午,亲水湾龙园居民李琴和老伴儿来到小区物业“打月饼”,老两口凑到炉子跟前,阵阵热浪伴着诱人的香气,勾起了久远的回忆。“以前大家的生活虽然都不富足,可在‘打月饼’这件事上都较着劲呢,打好后还会挨家挨户地送。”

记者在现场看到,不少居民对“打月饼”十分感兴趣,大家提着食材自觉排队。做月饼的师傅手法娴熟、分工明确,先将面粉、油、糖用秤称好,再把红糖摊在案板上,等油热了,严格按照比例搅拌在一起,之后是醒面、分剂子、撒芝麻、烘烤……一整套工序一气呵成。居民们纷纷拿出手机拍照留念,大家的心里满满的都是香甜。



“打月饼”现场 本报记者 于宏 摄

中秋团圆氛围浓 家宴预订迎高峰

本报讯(记者 孙露)中秋佳节将至,亲友相聚时团圆饭必不可少。记者日前走访我市餐饮市场了解到,中秋家宴预订迎来高峰,各大酒店、粗粮馆、老字号饭店甚至出现“一桌难求”的现象。

“雅间全部预订出去了。”平城区滨河路一家连锁类餐饮店负责人说,从本月初起,市民开始预订中秋节当天的团

圆宴,午餐和晚餐预订的数量基本相当。根据节日及季节特点,各连锁店还对菜品作了相应调整,基本以地道的大同特色菜为主。

记者走访多家酒店、饭店了解到,目前,中秋节当日的包间团圆宴基本预订一空,有的餐饮店大厅散座不接受预订,需到店排队就餐,有的餐饮店预订排到

了国庆节期间的后几天。不少新开的餐饮店也想抓住节日机会,推出精致美味、健康养生的菜肴,吸引消费者。

除堂食预订火热外,老大同风味儿的半成品、预制菜等礼盒也迎来销售小高峰。不少餐饮店推出的中秋节“阖家幸福半成品礼盒”,成了不少市民中秋家宴或走亲访友的新选择。