

弘扬孝亲敬老传统美德

今年全市“敬老月”活动亮点多

本报讯（记者 双红）今年10月是全国第15个“敬老月”。记者从市老龄工作委员会办公室了解到，今年围绕“坚持以老年人为中心 构建老年友好型社会”为主题，在全市范围内重点开展走访慰问和关爱帮扶等5项活动，大力弘扬中华民族孝亲敬老传统美德，营造养老孝老敬老良好社会氛围。

据了解，今年活动坚持以老年人为

中心的理念，强化社会保障、养老服务、健康支撑三大体系建设，积极开展应对人口老龄化国情教育，加强对老年人关爱帮扶，做好老年人权益保障，扎实推进老年友好型社会建设，使老人有获得感、幸福感、安全感。

重点开展的5项活动内容有：1、动员各界力量，重点对百岁、高龄、独居、空巢、留守、失能、重残、计划生育特殊家庭

老年人等进行走访慰问，弘扬社会孝老敬老，开展运用智能技术培训等关爱帮扶活动，提升老年人数字素养，帮助老年人共享数字红利；2、组织开展适合老年人的文体活动，普及科学健身知识和传统运动项目，推出更多适合老年残疾人的康复健身体育方法和活动；3、深入开展“法律服务助老护老”行动和形式多样的老年人防骗宣传活动，宣传普及涉老

法律法规和金融保险知识，保障老年人合法权益；4、普及健康知识，深入开展老年口腔健康、老年营养改善、老年心理关爱等多项老年健康行动以及“体重管理年”活动，提高老年人健康水平；5、开展积极应对人口老龄化公益云讲堂、“广电惠民”服务提升行动、“重温经典”频道进养老机构等形式多样的宣传倡导活动，营造敬老爱老助老社会氛围。

重阳节前 慰问老党员

本报讯（记者 龙中华）10月7日，浑源县残联扶残助残志愿者协会走访慰问了永安镇永兴社区89岁老党员李秀英，将节日的祝福送到了她的身边。

李秀英是一名有68年党龄的老党员，曾是村里妇联主任，她的故事激励着一代又一代人。慰问人员为她带来了精心准备的慰问品，还送上了节日的问候和祝福，并仔细询问了她的身体状况、生活起居以及家庭情况，叮嘱她要保重身体，保持乐观心态。

浑源县残联扶残助残志愿者协会有关负责人介绍，此次慰问活动不仅丰富了老党员的精神文化生活，更让老党员切身感受到组织的关怀和温暖。

民警社工联手开展“拉车门”公益活动

本报讯（记者 尚铁军）近日，市公安局云冈分局联合云冈区社区戒毒社区康复服务中心彩虹社工，在云冈石窟景区发起“拉车门”公益活动，为粗心的车主守护财产安全。

“你好，我是云冈公安分局的民警，豫H***是您的车吗？我们巡逻发现您车门没锁，请尽快过来锁好车门……”6日上午，民警在云冈石窟景区巡逻时，发现一辆汽车未上锁，便立即打电话提醒车主来锁车。

据市公安局云冈分局相关负责人介绍，每到旅游旺季，盗窃等违法犯罪活动时有发生。今年国庆假期，他们联合云冈区社区戒毒社区康复服务中心彩虹社工，每日不定时对云冈石窟景区附近的停车场、沿路车辆集中区域等易发案地段开展巡防，重点检查停车不锁门、下车未拔钥匙等情况，尤其是监控盲区，做到早发现、早提醒、早整治。对发现未上锁的车辆，及时通知车主到现场锁车，并对车主进行安全提醒，提升车主防盗安全意识。



尚铁军 摄

彩虹社工翟雅楠告诉记者，仅10月5日他们就发现有47辆车未上锁。在发现未上锁的车辆后，他们会先拨打车上留下的电话联系车主，如果没有联系上，再将车辆信息转发给交警部门，由交警代为联

系。在等待车主期间，他们会一直守候在车旁，防止车内财物丢失。

警方提醒广大车主，应尽量将车辆停放在有监控或有人看管的停车场或车库，切勿在车内存放财物。

国庆假期市民开户忙

本报讯（记者 孙向阳）国庆节前，沪深股市大涨，财富效应吸引市民国庆假期开通股票账户，准备节后入市淘金，7日，记者从山西证券大同分公司了解到，国庆期间，有200多市民开通股票账户，与上个月比增了1倍多。

据山西证券大同分公司工作人员表示，节前股市行情回暖，假日开通股票

账户的市民明显增多，为满足市民开通账户需求，3个营业部开门营业，开户的市民以70后80后居多，也有90后的年轻人。节前股市大涨，节后及以后股市机会大不大？山西证券大同分公司人士表示，目前入市应当说是一个相对比较好的契机，国家政策支持资本市场的活跃

和发展，并且市场本身经历2年多的调整和筑底，虽然国庆前短短4个交易日出现近15%的涨幅，但从现在的绝对估值和点位来说，应该是一个关注和进入的时点，在未来市场运行中，要积极把握股票的投资机会，获取收益，也要有较高的风险意识，趋利避害。

大同刀削面 步入工业化生产阶段

本报讯（记者 孙露）记者8日从市商务局获悉，为进一步推动大同刀削面电商化，提升品牌影响力，我市高度重视刀削面网络爆款培育，目前已成功推出了10余种刀削面速食产品，畅销国内外。这标志着大同刀削面工业化生产逐步走向成熟。

大同“国际美食之都”美誉传万里。一道美食深受国内外食客称赞，那就是著名的大同刀削面。在过去两年中，市商务局借助省商务厅“名品出晋”网络品牌培育计划，积极协助企业进行反复调试和改进工艺，使刀削面的味道更接近传统的堂食风味，满足广大消费者口味需求，并赢得市场好评。其中，左云白羊大地、新荣快康宝、云州花倾城3家大型刀削面企业通过引入新技术、新设备，开发网适新产品，提升了品牌影响力。日前，魏都直播基地联合知名网红在大同古城东南邑举行的“庆丰收”直播带货活动中，呈现出令人瞩目的成绩，合计销售大同特产257万余元。其中，大同刀削面销售达12万余袋，销售额达88万余元。

刀削面在大同拥有悠久的历史，其独特的制作工艺是其长盛不衰的关键。首先，和面过程要求严格，水与面粉的比例要准确无误。面团需经过多次揉制，直至变得均匀、柔软并富有光泽。其次，削面刀具也很有讲究，分为平刀和钩刀两种。

刀削面的精华还在于它的臊子，即汤底和佐料。大同刀削面的臊子颇具名气，分为荤素两种。荤臊子包括猪肉、牛肉、羊肉等，而素臊子则有鸡蛋西红柿、黄花、海带和木耳等，还可搭配卤鸡蛋、丸子、烧猪肉、豆腐干等食材，让味道更加丰富多样。