

我市迎新春系列文化活动精彩纷呈

欢度中国年 体验大同味

2版



开缸破冰，“头醋”即将面世

近日，随着气温的降低，我市的中华老字号——刘老醪儿醋业开始了开缸破冰抽醋，今年“头醋”即将面世。

刘老醪儿沿用代代相传的传统工匠技艺，坚

持纯粮低温冷酿的传统工艺，以高粱、苦荞、燕麦、黍米、小米五种粮食为主料，经过蒸煮、发酵、压醋、高温熏醋，以及冬月捞冰提纯，1000公斤的原醋经过夏伏晒、冬捞冰后，只剩下300公斤陈醋，在

冬夏寒暑的晒沥中酿就了入口绵酸的香醇。

图为在东南邑刘老醪儿醋文化体验馆，工人们正在破冰抽醋。

本报记者 张占兵 摄



快捷互动 立体权威

关注“大同日报”
官方微信

3版

为陌生患者送去生的希望

我市又有两名志愿者相继捐献造血干细胞

4版

百白破和白破疫苗免疫程序调整

市疾控中心解答适龄儿童如何接种、补种