

□ “烟火大同·一面之约”系列报道(二)

解码大同刀削面的“顶流”味道

左手托起一块醒好的面团，右手握住特制削面刀，手腕翻飞间，雪白面条如银鱼般接连跃入翻滚的汤锅，沸水溅起细碎的水花，围观的人群手机快门声、惊叹声此起彼伏……这是大同刀削面馆里最寻常的画面。

河北游客王先生一家三口挤在档口最前面，孩子踮着脚尖看得目不转睛。“孩子在家就爱吃面，这次来大同，专门让他看看真正的刀削面是怎么削出来的。”王先生对记者说。

一碗刀削面，为何能吸引天南海北的食客排队等候？答案藏在面的功夫里、臊子的讲究里，也藏在大同人对味道的执着里。

正宗大同刀削面有一套严格标准。“刀削面的精髓在于对水、面粉比例和火候的精准把控。三揉三醒能去除面团中

的气泡，使面团更加细腻、软硬恰到好处，确保面条筋道爽滑、不易断裂。”云饺子面点师傅高福告诉记者，削面讲究眼准、手稳、力度匀，力道轻了面片粘连，力道重了面条粗细失衡。削出的面条两侧薄、中间厚，断面呈优美柳叶形，煮熟后内里仍带着紧实嚼劲，入口滑嫩却不软烂。夏天天热，面团醒发时间要缩短，冬季则要延长醒面时间，这全靠日复一日的经验来掌控，差一点口感就大打折扣。

大同人常说，“一碗刀削面，三分看面、七分看卤，面条是骨架，臊子是灵魂。”传统臊子以猪肉为主料，配以花椒、八角等香料炖煮。猪肉选用六瘦四肥的后腿肉，肉丁切得大小适中，先煸出油再炒香料，加老抽上色、生抽提鲜，关键还要加一勺本地老陈醋，酸香一下子就被激发出来。小火慢熬

数小时，卤汁浓稠挂勺，猪肉炖得酥烂。煮好的面浇上臊子，撒点葱花、香菜，淋几滴山西老陈醋，面条上挂上肉粒，臊子上浮着油花，色香味俱全，再配上一碟清爽可口的烂腌菜，真叫一个“绝”。

针对各地游客喜好，各家面馆不断创新口味。喜晋道面馆门店负责人表示，暑期外地游客大增，店里常年备着陈醋、辣椒油，还会根据游客反馈微调臊子咸淡，尽力贴合食客口味。味膳负责人李波说：“很多南方人吃不惯猪肉臊子面，我就给他们推荐黄花什锦面，黄花味香清淡、清甜可口，营养价值也高。”麵初推出的小炒黄牛肉、辣椒炒肉、辣子鸡等浇头面，也让来自五湖四海的食客尝到不一样的味道。

一碗面过不过关，在大同人心中有一枚“舌尖标尺”。家住铁牛里的张大爷是面

馆常客，从小喜欢吃刀削面，他对口感的挑剔成了面馆无形的品质监督：“好削面咬着要有回弹，臊子必须有油但不能太油。人气旺的小店不用网红宣传，全靠老食客常年捧场。”正是大同百姓长久以来对口味的高标准要求，倒逼全城面馆坚守匠心，不敢随意简化工序、偷减食材，稳稳守住刀削面的品质底色。

如今，大同刀削面不再只是餐桌上的吃食，更成为可供观赏、体验的特色展演项目。不少门店增设明厨展示区，将削面全过程呈现给游客，丰富消费体验。一代代削面匠人守住传统风味，又根据食客口味不断创新。面馆门前排起的长龙，凸显大同刀削面走红全网、位居美食顶流的秘密。

本报记者 杨星仪

惠民演出到咱家

为深入推进山西省送戏下乡文化惠民工程，丰富群众精神文化生活，今年平城区计划开展惠民演出70场，截至7月22日，已完成66场，其中综艺节目20场、传统戏曲46场。

各类演出兼顾老中青不同群体喜好，既有韵味十足的经典戏曲选段，也有轻松欢快、接地气的歌舞综艺，满足群众多元化需求。

图为22日下午，平城区御河街道青年路社区居民欣赏传统戏曲演出。

本报记者 戎禹仁 摄



“古城新语·系列沙龙”第二期举办

深大师生与大同业界共话历史城市发展路径

本报讯（记者 吴华 杨星仪）7月22日，“古城新语·系列沙龙”第二期在户部角民善堂举办，市规划和自然资源局携手深圳大学建筑与城市规划学院，延续轻松务实的对话风格，让深圳的文物保护新思维与大同古城的保护实践展开一场跨越南北的碰撞。

深圳大学建筑与城市规划学院乔迅翔教授以深圳文物“两线”（文物保护范围

和建设控制地带范围）研究为题，分享了深圳在文物保护范围划定与管理方面的前沿探索。来自改革开放前沿城市的实践案例，为大同古城保护工作提供了新鲜的参照视角。

随后的圆桌对话互动频繁、气氛热烈。我市规划管理者、运营实践者与深大师生围坐一堂，围绕“古城保护与现代城市发展的平衡”等话题畅所欲言。深圳大学乔迅翔教

授、中国传媒大学曹凯中副教授、市规划和自然资源局相关负责人，围绕历史文化空间活化利用等议题进行了交流研讨。

谈及深圳与大同在文物保护上的差异，乔迅翔表示，深圳以创新发展为主，文物保护作为城市建设的一部分；大同的文化遗产是城市发展的依托所在，是生存之本，应大力发掘云冈石窟、华严寺、善化寺等文化遗产的价值，通过大力宣传吸引更多人来。

迷途老人误入高速 交警救助平安归家

本报讯（记者 辛雅君）近日，一名八旬老人不慎误入高速公路应急车道逆行，山西高速交警二支队民警通过视频巡检及时发现险情，快速出警暖心救助，帮助迷途老人平安归家。

7月20日晚6时许，山西高速交警二支队指挥中心民警在视频轮巡排查中发现，一名白发老人独自在高速应急车道内

逆行，身旁车辆不断驰过，老人的处境岌岌可危。

指挥中心民警精准锁定老人位置，立即调度就近巡逻民警赶赴现场开展救援，全程通过视频实时跟踪老人动态。

巡逻民警抵达现场后，耐心安抚老人情绪并询问原委。经了解，老人是周边村民，已有80多岁，患有轻微老年痴呆。3天

前，老人独自出门打算前往姐姐家探望，不料迷失方向，误入高速公路，与家人失联。期间，家人四处奔走、多方打听，始终没有老人的任何消息。

确认老人身体无碍后，民警驱车护送老人平安回到家中。失联3天的老人平安归来，家人悬着的心终于落地，对交警暖心细致的救助连连致谢。

扎实开展道路交通安全隐患问题专项整治

果蔬采摘季运输繁忙 交警织密交通安全网

本报讯（记者 刘剑）当前正值黄花及大棚果蔬采摘、运输繁忙之季，货运车辆、务工往来车辆出行频次大幅增加。为全力保障群众出行及农产品运输安全，近日，市公安局交管支队八大队民警深入云州区吉家庄乡大棚种植基地，开展交通安

全宣传活动。

民警结合采摘季道路交通特点，依托典型事故案例以案说法，重点讲解面包车超员、农用车违法载人、疲劳驾驶等交通违法行为的安全隐患，剖析酒驾醉驾、无证驾驶的严重危害与法律后果，同时普及“一盔一

带”安全防护、非机动车规范通行等交通安全知识，破除驾驶人及务工人员出行陋习。

此外，民警约谈了大棚种植基地负责人，督促其压实安全生产主体责任，加强基地务工人员、运输车辆常态化管理，杜绝违法车辆、无证人员上路。

资讯快递

消防联合多部门
集中夜查除隐患

本报讯（记者 龙中华）为严厉整治电动自行车违规停放、消防通道堵塞等突出问题，7月20日，市消防救援支队联合市场监管、住建、城管等多部门，联动街道、社区网格员，集中开展消防安全夜查行动。

检查组深入市内高层住宅小区、临街门店、“三合一”场所开展地毯式排查。在各居民小区，逐一查看楼道、单元门口，严查电动自行车进楼入户、占用楼梯间、“飞线”充电、私自改装电瓶等行为。工作人员对居民进行警示教育，讲解电动车自燃风险，能整改的督促当场整改，致力清除“人车同屋”等重大隐患。

针对宾馆、商超等夜间营业的人员密集场所，检查组重点查看疏散通道是否畅通、消防应急设施是否完好，同时整治封堵窗口、加装铁栅栏、广告牌遮挡逃生口等安全隐患，确保紧急情况下人员能够顺利疏散。

下一步，消防部门将健全多部门联合管控机制，依靠基层网格力量常态化排查管控，持续绷紧消防安全弦。

安装智能阻止系统
遏制电动车上楼行为

本报讯（记者 刘剑）为杜绝电动自行车通过电梯进入楼内造成安全隐患，市市场监管局鼓励各电梯使用单位为电梯安装智能阻止系统，从源头遏制电动车上楼行为。

市市场监管局要求各电梯使用单位排查整治电动车进电梯风险隐患，采取有效措施，严禁电动自行车、电动摩托车或者其蓄电池进入电梯轿厢。鼓励电梯使用单位在保障电梯原有安全性能不受影响的前提下，安装电动自行车智能阻止系统。

据了解，该系统能够自动识别电动自行车进入电梯，通过视频（语音）方式提醒乘梯人或阻止电梯运行，直到电动自行车推出电梯后自动恢复运行。

市市场监管局提醒，各电梯使用单位在加装智能阻止系统时，要依法开展电梯改造、修理施工，经监督检验合格后方可投入使用，确保电梯运行安全。