

六省(区)市非遗面艺齐聚朔州崇福广场

2026非遗面食大会·朔州站8月13日启幕

8月13日,朔州崇福广场面香四溢,人声鼎沸。由中国烹饪协会、山西省文化和旅游厅、朔州市人民政府联合举办的2026非遗面食大会·朔州站活动正式启幕。千年古刹的飞檐斗拱之下,来自京、晋、冀、蒙、陕、甘六省(区)市的非遗面食技艺在此交汇。

“有筋道、有技艺、有故事、有温度”

开幕式上,省交响乐团的悠扬旋律与十大非遗面艺绝技同台绽放——传统技艺与高雅艺术的跨界碰撞,引来阵阵喝彩。

“朔州地处北纬39°全球杂粮黄金种植带,平鲁红山荞麦、山阴富硒小米、右玉莜麦品质出众,面食筋道回甘。”副市长朱红涛在开幕致辞中用“有筋道、有技艺、有故事、有温度”概括了朔州面食的独特风味。“杂粮面食

易制作、耐储存,既是当年走西口百姓的常备主食,也是历代右玉干部群众治沙播绿的历史见证,讲述着‘一碗杂粮面、代代奋斗史’的朔州故事。”朱红涛向全国朋友发出诚挚邀请:“朔风古韵、塞上绿洲,美丽朔州欢迎您!”

“三生三熟”见真功

8月14日至16日,每晚18时30分至20时,非遗面食争霸赛在崇福广场准时开赛。24支代表队同台竞技,各级非遗传承人现场展示莜面栲栳栳、莜面鱼鱼、莜面绳绳等经典技法。

来自张家口的莜面非遗传承人李师傅擦了把汗说:“莜面‘三生三熟’,从脱粒炒熟、烫面和熟到蒸制催熟,每一步都有讲究。这次能跟六省区的选手同行切磋,机会太难得了。”

赛事采用“专业评委+大众评委”

联合评分机制。坐在评委席的大众评委、朔州市民王大姐笑着说:“莜面是咱晋北人的家常饭,但看传承人做才知道这里面门道这么多。我也报名了‘与民同台’体验赛,想亲手试试!”

百种风味一站尝

非遗面食市集每日11时30分至14时、17时30分至22时开放。50余家星级酒店和特色餐饮品牌的130余种南北风味集中展示。

“莜面羊血蒸饺太香了,怀仁炒兔头也够味!”从北京专程赶来的游客张先生端着刚出锅的蒸饺赞不绝口,“应县木塔、崇福寺门票还能半价,看完非遗吃美食,这趟值了!”

好面配好碗,瓷都展新颜

作为“中国北方日用瓷都”,我市

精选本地优质日用瓷作为大会专属展示餐具。“美食与美器相得益彰,千年窑火与人间烟火完美融合。”市文旅局相关负责人介绍。

古老非遗正青春

大会同步举办非遗面食传承创新主题交流会。一位参会企业代表感慨:“以前觉得非遗是老手艺,没想到还能和新媒体、电竞这些潮流结合——这次《和平精英》主题电竞赛事也落地了,传统非遗加潮流文体,年轻人爱看!”

夜幕降临,崇福广场上交响乐与歌舞综艺轮番上演,包头市文旅局带来“重走西口路”专场展演。面香、乐声、笑声交织在一起——古老的非遗技艺,正以最鲜活的方式走进百姓生活。

(赵娟娟 史振苓)



特色街区扮靓城市“夜经济”

城市更新有温度,街头烟火焕新颜。近日,朔州经济开发区全新打造的长宁里潮集特色街区惊艳亮相。新潮的建筑造型、时尚亮眼的色彩风貌,让昔日闲置土地实现华丽变身,为城市消费市场注入创新活力,成为城市里一道靓丽的风景线。

高文武 摄影报道



参加非遗面食大会 景区门票半价优惠

本报讯 为丰富游客体验,赋能文旅联动发展,2026非遗面食大会·朔州站推出集章惠民福利。凡参与本次活动,持“非遗集章通行证”集满5个印章的游客,可凭该通行证享受景区门市价门票半价优待。每张通行证,在不同合作景区仅可使用优惠1次。

(史振苓)

2026山西非遗消费季 三地联动点亮暑期文旅热潮

本报讯 8月14日,2026山西非遗消费季(我的非遗暑期生活季)在朔州崇福广场启动。

活动以“这一站,非遗”为主题,聚焦暑期文旅消费升级,推出非遗市集、小小讲解员、后备箱市集、非遗研学、打卡集章等一系列活动,依托非遗面食大会举办,创新打造多样化非遗消费场景,持续丰富暑期文旅产品供给,激活“非遗+旅游”消费新活力。活动将持续至8月17日。

(李小龙)

山西工学院荣获全国大奖

本报讯 近日,2026年中国大学生机械工程创新创意大赛铸造工艺设计赛全国总决赛暨颁奖典礼在太原科技大学举办。山西工学院参赛团队沉着应战、逻辑清晰地完成工艺方案展示,从容回应评委专业提问,最终荣获国家级一等奖1项、二等奖2项、三等奖4项。

据悉,该赛事连续8年入选《全国普通高校学科竞赛排行榜》。在前期6省中部赛区区域选拔阶段,山西工学院8支参赛队伍全员斩获奖项,收获中部赛区区域赛一等奖5项、二等奖2项、三等奖1项。在太原科技大学举办的铸造工艺设计全国总决赛中,山西工学院参赛团队设计的“再热主汽门阀壳”荣获国家级一等奖,“球铁箱体”“防喷器壳”荣获国家级二等奖,“机床件”“主轴箱”“端盖”“壳体”荣获国家级三等奖。

(刘淑花)

2026山西·怀仁羔羊肉交易大会将于8月28日启幕

8月12日,记者从市政府新闻办召开的新闻发布会上获悉,2026山西·怀仁羔羊肉交易大会将于8月28日至30日在怀仁市陶瓷科技艺术创新中心举行。本届大会由市人民政府主办、怀仁市人民政府承办,主题为“树牢绿色发展理念,推动产业提质增效”。

怀仁地处北方农牧交错带,是黄金养殖区域,年肉羊饲养量达420多万只,“怀仁羔羊肉”先后获得国家地理标志证明商标认证和生态原产地保护产品。作为一年一度聚焦肉羊全产业链的专业行业盛会,怀仁羔羊肉交易大会已连续成功举办八届,成为全国性畜牧产业一

体化对接平台和怀仁对外开放的重要产业名片。

据市政府副秘书长侯湧介绍,本届大会在往届基础上全面升级。展区面积达2万平方米,规划了肉羊企业、畜牧设备、省际产业合作、陶瓷、调味品、饲料、动保兽药、肉羊繁育、名优肉类、美食体验等13个专业化特色展区,参展企业超过450家,比去年增加100多家,覆盖全国更多省市及全产业链上下游企业,品类齐全度和产业链完整度创历届之最。客商对接方面,精准聚焦市场终端和头部供应链,合作层级进一步提升。

大会期间活动丰富。8月28日上午

举行开幕式,随后进行展览展示。招商引资方面将举办专项展示推介、新品发布会及产销签约大会。同时还将举办以“赋能绿色低碳转型、激活产业新质动能”为主题的肉羊产业高质量发展座谈交流。大会期间还安排了音乐喷泉、无人机表演等文化活动。

怀仁素有“中国肉羊之乡”美誉,肉羊产业是全市现代农业支柱产业和乡村振兴核心富民产业。本届大会的举办,将进一步推动怀仁肉羊产业延链补链强链,为乡村产业振兴和农牧群众增收致富提供坚实支撑。

(赵娟娟 薛海涛)