

俄罗斯古典芭蕾舞动太原

本报讯(记者 陈辛华)经典芭蕾舞剧《灰姑娘》，1月24日将在太原工人文化宫大剧场上演，享誉国际的俄罗斯国家古典传承芭蕾舞剧院将为太原观众献上一场原汁原味的俄罗斯古典芭蕾。演出之前，该剧演员们漫步太原，感受晋阳风华。

芭蕾舞剧《灰姑娘》，是以童话为蓝本创作的芭蕾舞剧，1945年在莫斯科完成首演。该剧以三幕结构，展现灰姑娘受仙女帮助参加舞会，与王子相恋的故事，融合古典芭蕾与现代舞蹈语言，通过南瓜马车、水晶鞋等元素开创了童话芭蕾的现代演绎范式。魔法森林的奇幻光影、宫廷舞会的华丽

布景与南瓜马车的动态装置，展现童话质感，舞会场景则交织华丽圆舞曲和热烈进行曲，凸显宫廷的辉煌与浪漫氛围。

该剧的演员们一到太原，首站打卡太原古县城内的《黑神话：悟空》遇见山西——古建数字艺术展。享誉海内外的《黑神话：悟空》游戏，其场景设计大量取材于山西古建，将传统建筑之美与数字科技完美融合。俄罗斯艺术家们穿梭于馆内，走进“游戏视角”，仿佛置身于山西古建的真实世界，近距离感受那些历经岁月沧桑却愈加焕发光彩的建筑奇迹。通过互动体验与专业讲解，艺术家们深入了解这些古

建背后所蕴含的传统文化精髓与古人卓越的建筑技艺智慧。

展馆选址太原古县城，因为太原古县城不仅是太原重要的文化符号和旅游地标，更是晋阳古城文脉的延续。漫步城内，艺术家们在脚步丈量间，逐渐读懂太原古建的独特韵味与文化的深厚底蕴。

太原行第二站，艺术家们走进钟楼街。作为国家级旅游休闲街区、国家级夜间文化和旅游消费集聚区以及省级旅游休闲街区，钟楼街不仅是太原历史悠久的繁华街市，更是太原府城的核心区域。在这条特色街区中，历史街巷纵横交错，历史建筑与文保

单位星罗棋布，众多老字号和文化休闲场所点缀其间，共同诉说着岁月的故事。

在钟楼街钟楼城墙下，特色街道等标志性建筑前，艺术家们以舞蹈快闪的形式为游客和市民带来艺术享受。表演的四段群舞片段，均选自本次全国巡演的经典剧目《吉赛尔》与《灰姑娘》，每一段舞蹈都精心编排，不仅展现了俄罗斯古典芭蕾的独特魅力与美感，更是其艺术精髓的集大成体现。

俄罗斯国家古典传承芭蕾舞剧院，成立于1979年，拥有20多名国际芭蕾舞比赛获奖演员，曾出访过德国、英国、美国、墨西哥、印度、西班牙等国家。



1月20日，太原公交集团团委联合太原公交集团传媒公司打造的“诗韵车厢”正式上线，两条通学线路公交车化身移动文化空间，让太原市实验小学、万柏林实验小学的学子们，在上下学路上就能与诗词为伴。这也是太原公交从“运输服务”向“文化+运输”转型的一次创新尝试。

齐向真 摄

年货大集要来了

本报讯(记者 孙佳敏)1月22日从市供销社获悉，第三届太原供销年货大集将于1月28日至2月1日在山西省展览馆举办，全省11个市的优质农特产品齐聚，为市民打造年货采购“一站式”体验。

据了解，本届大集打破地域限制，清徐蜂蜜、大同杏脯、忻州杂粮等农特产品将集中亮相，还增设新疆昌吉州阜康市对口帮扶销售点，丰富年货品类。届时，现场不仅有中华老字号乾和祥展示茉莉花茶融萃技艺，山西特色美食品鉴区还提供免费品尝；抖音、快手线上直播同步开启，市民可“云逛大集”在线下单。此外，大集还将在市供销社企业北部果品市场、果品南部市场、土产义乌小商品市场及太原好货生活超市等地同步设置分会场，方便市民就近选购。

打醋腌蒜过腊八 快“马”加鞭年味来

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年。”进入腊月，第一个重要时间节点就是腊八，除了喝腊八粥外，老太原人还有自己独特的习惯——打醋腌蒜。这几天，记者在铜锣湾宁化府，以及几处集贸市场看到，打醋买蒜的市民明显增多，为了腌制“绿格莹莹脆格生生”好吃又好看的腊八蒜，许多市民已经开始了准备工作。

“超市那是买醋，在这儿叫‘打醋’”

腊八将至，喜爱“吃醋”的太原人开始为腌制腊八蒜作准备，五一路铜锣湾内的太原益源庆门口又排起了长长的打醋队伍，耐心等待着当天刚刚制作的热乎乎的老陈醋。

1月21日下午4时许，已经排了半个多小时的市民刘大爷终于打上了三大桶老陈醋。“一共30

多斤，花了140多块钱。”摸着热乎乎的桶身，刘大爷乐呵呵地说，“咱老太原就好这口。”问他咋打了这么多，他盘算着说，腌腊八蒜用一部分，过年用一部分，“过完年，儿子走时给他带一些。”

除了“老太原好这口”外，长长的排队中也有不少外地游客。

北京游客王先生说，最近他来山西旅游，行程即将结束时，导游推荐了宁化府老陈醋，于是几个人一起过来加入了火爆的“打醋”行列。“真没想到，买点醋要排这么长的队。”闻着空气中酸香混合的味道，王先生点着头说，“估计不错，买点山西醋过年尝尝。”

蘸饺子拌凉菜少不了腊八醋

1月22日10时许，在万柏林区九州农贸市场，不少大爷大妈在果蔬区挑选大蒜，有散装的，有用网兜包好的，还有个头更大、品相更好的精品蒜。正在挑选的市民王阿姨表示，腌腊八蒜是老习

俗了，每年都得腌制两三公斤，“拌凉菜，猪肘子、猪头肉、皮冻、拍黄瓜啥的，都少不了腊八蒜。吃饺子、吃面，蒜醋更有味！”

几位摊主表示，腊月以来，大蒜的销售明显上升。“老话说，‘饺

子就酒，越喝越有’。但什么就饺子呢？必须是腊八蒜、蒜醋。”记者看到，现在的蒜比去年夏秋时略贵了一些，但人们似乎并不在意，“一年就腌一次腊八蒜，不差那仨瓜俩枣。”

腌制简单但也有小窍门

醋打了、蒜买了，接下来就是腌制了。腌腊八蒜并不复杂，只需将大蒜剥皮后放在干净的容器里，最好是玻璃瓶、瓷瓶，千万不能有水，倒入醋没过蒜瓣，然后拧紧瓶盖密封好，放到阴凉干燥处半个月左右，就能腌好碧绿脆爽

的腊八蒜了。

有些市民表示，自己腌的腊八蒜总不如店家卖的绿、脆，其实这里还是有点小窍门的。要想让腊八蒜快速变绿，可以稍微切去一点“蒜屁股”，这样醋能更快地进入蒜的内部，加快大蒜变绿。

另外要注意，腊八蒜一旦变绿，就需要在0~4℃的低温条件下贮藏。温度过高会使蒜的绿色素降解速度加快，还会变软，失去爽脆的口感；温度低于0℃同样会影响腊八蒜的品质。

记者 刘晓亮

公益活动送关怀

本报讯(记者 孙佳敏)1月21日，孟封镇杨房学校内暖意融融，以“‘学习雷锋·阳光精神’让爱回家在行动”为主题的公益活动在此开展，为全校500余名师生送上冬日里的暖心关怀。

活动现场，山西阳光益佳爱心总队的队员们带着爱心物资如约而至，亲手为孩子们系上鲜艳的红领巾、披上温暖的红围巾，暖意包裹着一张张稚嫩的脸庞，灿烂的笑容在孩子们脸上绽放。“谢谢叔叔阿姨，这份温暖我会永远记在心里，将来也像你们一样，把这份爱传递下去。”一位得到资助的学生说。

此次公益活动由孟封镇人民政府指导、“山西好人”张小义牵头协调组织，不仅为孩子们送去了物质帮助，更在他们心中播下了善良、奉献的种子。

敬老院里献爱心

本报讯(记者 毕晶晶)1月21日，晋源区爱慕家城际养老院里欢声笑语、暖意融融，一场由山西省社会组织总会牵头，山西省浙江商会等20家社会组织共同参与的迎新春公益帮扶活动在此举行，为老人们送上了节日的问候与冬日的温暖。

活动现场，一段精彩的《祥狮献瑞》拉开序幕，腾挪跳跃的雄狮引来阵阵掌声。韵味醇厚的晋剧《小宴》《打神告庙》接连唱响，让戏迷老人们过足了瘾。《山丹丹花开红艳艳》《桃花红杏花白》等熟悉的民歌旋律响起，勾起了在场长辈们的亲切回忆。压轴的川剧变脸表演将气氛推向高潮，演员挥手转头间脸谱骤变，引得全场喝彩连连。

活动还设置了抽奖环节，手捧礼品的老人们笑容满面，院内其乐融融。山西省社会组织总会负责人表示，将持续开展此类助老公益行动，带动更多社会力量关爱银龄群体，让尊老敬老之风深入人心。