



## 舌尖“招贤令”以味引才入晋

——阳泉特色美食走进中国石油大学(华东)



浓稠绵密的小米菜稠饭、“外凉内热”的粉条豆腐丝、咸香可口的大烩菜……5月29日下午,中国石油大学(华东)荟萃苑餐厅,惯常的饭菜香里混入了些许独特的醇香。“舌尖阳泉·味动青春”美食文化节活动现场,挤满了欲一饱口福的学子,我市以美食“招贤”,引人才入晋。

美食是文化的载体,也是城市

的名片。餐厅内,学生们循香而来,被正在制作美食的师傅们吸引。只见制作炒莜面的师傅将蒸熟晾凉的莜面切成细条,佐以葱花、蒜末煸炒,一顿猛火快炒后,顺香味“炸开”的还有围观学生们的低呼,他们迫不及待地炒制好的莜面放入口中,“就是这个味!之前在山西尝过,再次吃到还是很惊艳……”

孟县家常臊子拉面、平定过油肉等极具阳泉特色的美食,也在师傅的精心烹饪下悉数登场。几位尝过粉条豆腐丝的学生围在餐厅橱窗前,一边回味着美食滋味,一边与师傅探讨阳泉美食的做法。“排了两次队,我吃到了拉面、过油肉、大烩菜等多种美食,给我留下了深刻的印象。有机会我会去阳泉工作,一定

会有更多新的收获。”中国石油大学(华东)地质工程专业博士研究生孙玉毓说。

现场浓郁的烟火气息,成了最有效的“召集令”。随着日头西沉,餐厅又涌入不少刚参加完双选会的学子,在橱窗前排起了长队,“以美食吸引人才”成为现场最生动的写照。中国石油大学(华东)应用化学专业学生米菲端着刚出锅的小米菜稠饭,好奇地观察着碗中米菜交融的色泽。她一边品尝一边说:“没想到一碗看似普通的蔬菜饭,也能这么有层次感,还原了粮食本身的清甜,有机会一定要去阳泉尝一尝当地的特色美食。”

中国石油大学(华东)机电工程学院的河南籍学生孙如朋则被拉面的韧劲征服,他将手机镜头对准操

作台,记录制作过程。宽窄匀称、筋道有力的面条经过师傅一抻一拉,便滑至煮沸的水中,待二次开锅后,师傅迅速捞出,浇上色泽红亮的卤汁,激发出地道的“阳泉”味儿。“这口感绝了!比普通面条更有嚼劲!”他边吃边发出赞叹,并忍不住询问师傅做面的技巧。

老陈醋的绵长、菜稠饭的温润、桃仁月饼的香甜……这些具体的味

觉记忆,远比文字描述更具象。学子们手捧装有各种阳泉美食的碗盏,或细品,或笑谈,带有阳泉印记的独特滋味就这样深深印刻在青岛学子们心中。

余香未散,回味悠长。希望通过“阳泉美食”这座桥梁,将城市文化与人才引进相结合,吸引更多的青年才俊奔赴而来,共创美好明天。 刘阳 张佳雨/文 刘胜/图



非遗文创、富硒农产品……阳泉市“漾才汇泉·智慧启航”主题展引千余名学子——

## 才聚琴岛 智汇漾泉

2版

## 报纸进校园 墨香里藏“大天地”

3版

## 中国电影市场呼唤爆款影片点燃暑期档

8版