

赛事为媒，特色劳务品牌迸活力

丹城工匠，竞技远航。

作为2024长子“村晚”嘉年华系列活动的重头戏之一，7月19日，长子县第三届“长子理发”“长子炒饼”“长子猪头肉”特色劳务品牌技能大赛在该县文化广场火爆开赛。在为期17天的活动中，来自全县的200余名参赛选手纷纷拿出看家绝活儿，走进赛场，各展绝技，一较高下。

赛场上，选手们各显神通，技艺与美食完美融合，传承与创新交相辉映。长子理发技艺有着悠久的历史 and 深厚的文化内涵。长子理发师刀工硬、技艺精、服务周到，都有一套刮脸、打眼、点穴、推拿、扭麻筋等传统“绝招”。经过一代又一代的传承，长子理发师以其纯熟的手艺闻名三晋、走向全国，长子理发已然成为长子县的一张亮丽名片。

长子炒饼技艺历史悠久、选料精细、制作细腻、流程复杂，要

经过48道工序才能完成，是久负盛名的上党名吃、山西名小吃。长子炒饼不仅是当地百姓喜爱的日常美食，更是诸多外地游客来长子、长子游子在他乡必吃的特色美食。“炒饼穿肠过，故乡心中留”。如今，长子炒饼早已成为留住乡愁、留住记忆的味道。

长子猪头肉是具有独特风味的长子地方名菜，制作精细，肥而不腻，吃起来清爽可口。猪头肉的味道怎么样，要看师傅片肉的刀工如何，片出的猪头肉片儿越大越薄，就说明师傅的手艺越好，吃到嘴里的口味也更加细腻。

赛场上，选手们的“三项技艺”拼得火热；赛场边，“三大品牌”推介会办得响亮。着力擦亮长子劳务品牌，在本次活动中，长子县特别举办了特色劳务品牌推介会，通过现场推介、文化阐释、演艺助力，全面叫响“长子理发”“长子炒饼”“长子猪头肉”特色劳务品牌。

手握绝技，承古开新。如今的长子人，将“长子理发”“长子炒饼”“长子猪头肉”做成了独一无二的县域特色劳务品牌。“我们连续3年举办特色劳务品牌技能大赛，就是要让技艺非凡、传承扎实的选手脱颖而出。同时，通过完善三大特色劳务品牌

的规范标准和技术流程，进一步推动各行业标准化、规范化、规模化发展，从而带动更多从业者实现技能就业、技能增收、技能成才。”长子县人社局相关负责人表示，通过三年持续打造，长子县三大特色劳务品牌锻造取得不俗成绩，持续带动全县5万多人从事相关行业，人均年增收10万元以上。

赛事精彩纷呈，美食体验活动更是让人流连忘返。在文化广场的南侧，是长子县精心打造的特色美食品鉴区。在这场美食盛宴中，30家精选商户齐聚一堂，为游客现场制作“长子炒饼”“长子猪头肉”“余汤”等独具特色的美食。走进品尝区，人们被浓郁的香气所吸引，眼前是师傅们忙碌的身影，手中是传承百年的技艺。人们在品尝美食的同时，感受着长子浓郁的风土人情，体验着长子特色美食的独特魅力。

匠心独运，传承经典；技艺非凡，美味无边。让传统技艺“热”起来、把非遗项目“捞”起来。让充满“烟火气”的非遗技艺代代相传、历久弥新，真正让技能之火点亮万家灯火，让特色劳务品牌为文旅康养融合发展赋能，长子在持续锻造中走出一条康庄大道。



长子猪头肉比赛现场。



长子理发比赛现场。



长子炒饼比赛现场。



长子理发技艺展示。



长子炒饼技艺展示。



长子猪头肉制作技艺展示。

长子“村晚”嘉年华系列活动——美食体验

隔啤时光
开雨
晴而化



长子“村晚”嘉年华系列活动美食体验区。