新春走基层

石磨碾出地道年味

□ 本报记者 王雅妮

年关的脚步踏响街巷，离石区兴南农贸市场的烟火气早已升腾。2月8日，记者刚迈入市场北门，一股裹挟着花椒的麻、桂皮的醇、八角的浓、辣椒的烈复合香气便直钻鼻腔，与此起彼伏的吆喝声、讨价还价声交织在一起，将马年新春的热闹劲儿渲染得淋漓尽致。在鳞次栉比的调料摊位中，“芸鹏四川调料”的红底黄字招牌格外醒目，摊位后，一台黝黑的传统石磨正嗡嗡转动，鲜辣醇厚的香气顺着磨盘缝隙溢出，引得过往路人纷纷驻足，这处扎根离石九年的川味小铺，正以最地道的手工风味，为市民的团圆餐桌注入别样暖意。

“来两斤手磨辣椒面！过年炸油泼辣子、拌凉菜、炖肉，就认你家的味儿，每年都得囤上一大罐！”市民们熟门熟路地走到摊位前，手指轻抚过摊面上码放整齐的干辣椒串。老板蔡芸鹏笑着应和，麻利地将晾晒得干透的四川本地干辣椒倒入石磨进料口，随着磨盘缓缓转动，细碎的辣椒粉簌簌落下，红亮的色泽如同跳动的火苗，纯粹的辣香瞬间弥漫在空气里。“在离石做调料生意整整九年了，从一开始的小推车到现在的固定摊位，全靠老顾客们捧场。”蔡芸鹏一边给辣椒面称重打包，额角的汗珠在灯光下闪闪发亮，“每年腊月都是最忙的时候，这石磨从早转到晚，一天能磨制30余斤辣椒，经常忙得连喝口水的工夫都没有。”

作为市场里响当当的“川味名片”，芸鹏调料的招牌产品便是这坚持传统工艺的手磨辣椒。不同于工业化生产的标准化包装调料，蔡芸鹏始终坚守着老手艺：精选四川内江的七星椒、二荆条，按比例搭配，经自然晾晒72小时后手工筛选剔除杂质，再用传统石磨低温慢磨。“机器磨得太快，摩擦产生的高温会破坏辣椒的风味物质，还会让辣度变得燥烈。”蔡芸鹏抓起一把刚磨好的辣椒面凑近鼻尖，“你闻，这股鲜香味儿多纯粹，石磨慢磨能锁住辣椒的原汁原味，辣而不燥、香而醇厚，不管是做油泼辣子还是拌菜、炖肉，都能提鲜增香。”九年时间里，这份带着手工温度的辣香，不仅征服了离石人的味蕾，更积累了一大批忠实回头客，有不少顾客甚至专门驱车从周边乡镇赶来，只为这一口地道川味。

传统市场与超市的调料区，藏着两种截然不同的新春采购场景，也折射出市民消费需求的多元百态。在芸鹏调料这样的摊位前，散装的花椒、八角、桂皮、香叶按斤称售，顾客可以随意挑选、现场研磨，老板还会根据烹饪需求贴心搭配调料配方——“炖羊肉要放白芷、白蔻去膻。”“做卤味得加良姜、草果增香。”几句实用的建议让采购变得更有温度；而超市的调料区则是另一番规整景象，标准化的瓶装、袋装产品整齐排列在货架上，麻辣、五香、十三香等口味一应俱全，标签上的成分表、保质期、食用方法一目了然，更适合追求便捷高效的年轻消费者。“超市调料胜在方便携带、计量精准，平时做饭图省事会买一些，但过年做团圆饭，总觉得少了点烟火气和灵活性。”蔡芸鹏观察得十分细致，他告诉记者，年关采购高峰期，不少家庭会“两边兼顾”：在超市买些常用的调味包、酱汁，再到传统市场来挑些现磨辣椒、现配香料，“团圆饭的味道，既要省心，更要走心，这样搭配着买，才能做出全家人都爱吃的年味。”

摊位一角，几个贴着“四川特产”标签的纸箱已经打包整齐，里面除了给老家亲友带的离石红枣、核桃，还有蔡芸鹏特意准备的手磨辣椒面。“腊月二十就关门回四川老家，出来九年了，每年我都盼着回家过年。”蔡芸鹏眼里满是期盼。

石磨不停转动，辣香萦绕市井。芸鹏四川调料的小摊位，就像传统市场的一个缩影，这里有手工技艺的坚守，有邻里街坊的温情，更有年关将至的期盼。在离石传统市场，像蔡芸鹏这样的基层商户还有很多，他们坚守着匠心与诚信，用一份份地道风味装点着市民的团圆餐桌，也用勤劳的双手编织着自己的幸福生活。这弥漫在市场里的调料香气，不仅是年味的符号，更是民生改善、消费兴旺的生动见证。

擦出幸福年景来

□ 本报记者 张喆琼

春节临近，家家户户忙着除尘迎新，擦玻璃成为过年必备的仪式感。在兴县县城一户居民家中，来自兴县的成荷英、陶进宝夫妻俩正忙着擦玻璃，喷水、刮擦、清边角，动作熟练又认真。这对夫妻做擦玻璃上门服务已有十多年，靠着实在、诚信、手艺好，也积攒下了好口碑，用一双手擦亮千家万户的窗户，也擦出了踏实日子。

“我们平时擦玻璃和过年价格一样，不涨价。”成荷英向记者坦言，收费要实实在在，根据房屋面积、玻璃多少合理计价，从来不会因为年底订单需求多就坐地起价。在他们看来，干活凭良心，过年更要让大家舒心，不能乱加价。

夫妻俩做这行已经十多年，全靠老顾客一传十、十传百互相介绍接单。“都是熟人介绍，人家信任咱，咱就得干得仔细。”丈夫陶进宝一边拿着水桶一边说，这些年靠的就是口碑，客户稳定，心里也踏实。

“和外出打工相比，这份工作最大的好处是时间相对自由。”成荷英告诉记者，他们可以根据各个家庭的需求灵活安排上门时间，方便照顾家里。平时擦玻璃、做保洁的需求没那么多，一到年底，订单就集中起来，也是他们一年中最忙的时候。

找他们擦玻璃的顾客，大多是上班、做生意的人，年底工作忙没时间打扫；还有不少老年人手脚不便，登高擦玻璃不安全，都会请他们上门。遇到新装修的房子，玻璃上沾着水泥、胶渍，不好清理，夫妻俩就用铲子一点点铲干净，再仔细擦拭，绝不敷衍。

说起擦玻璃的步骤，成荷英已经熟能生巧了，“先用喷水壶把玻璃上的脏东西喷湿擦一遍，再换干净水擦；用玻璃神器从最上面开始，左一下右一下往下刮，刮到下面用湿布擦掉污水，最后用干净抹布把边角缝隙的脏东西全部擦干净，一步都不能少。”

夫妻俩用的擦玻璃工具是自己特意购置的。“工具一分钱一分货，这个擦得干净，顾客满意，我们也省心。”成荷英说，好工具配上认真的态度，才能把活干到位。

夫妻俩一般都是在白天的时候擦玻璃，“天黑擦不干净，看不清楚，要是勉强擦，就是对人家不负责任。”陶进宝边换抹布边感慨，在他们心里，对顾客负责，就是对自己的营生负责，也是对口碑负责。夫妻二人配合默契，把每一块玻璃都擦得透亮，靠着诚信和勤劳，一干就是十多年。

新春将至，阳光透过擦得明净的玻璃照进屋里，温暖又敞亮。这对普通的夫妻，用最朴素的劳动迎新年，用最实在的行动守初心，在一擦一刮间，擦亮了家家户户的每扇窗，也擦亮了属于普通人的幸福年景。

成荷英在一户居民家中擦拭玻璃。 张喆琼 摄

迎新春 年味浓

2月12日，市区兴南市场内，摊主王晨煌为市民介绍马年喜庆民俗饰品。 记者 张文慧 摄

吕梁机场

志愿服务为春运助力

本报讯（记者 刘华）春潮涌动处，暖意满归途。2月2日清晨，吕梁机场一层候机大厅内，一抹抹鲜亮的“志愿红”早早集结，将冬日的候机空间映照得格外温暖。“春满吕梁 晋韵暖途”春运志愿服务活动正式启动，一群心怀热忱的青年志愿者接过春运保障的接力棒，以青春之力守护万千旅客的平安回家路，让吕梁精神在服务民生的第一线焕发生机。

此次志愿服务活动紧扣春运保障核心需求，为青年志愿者明确了“三重身份”：做旅客平安出行的“守护者”，筑牢安全防线；做急难愁盼的“贴心人”，回应群众关切；做吕梁温度的“传递者”，彰显老区温情。

“穿上这身马甲，是一份奉献，更是一份回归初心的承诺。”来自机场安全检查站的志愿者代表登台发言，清晰坚定的声音让大厅瞬间沉静。简单的话语道出了全体志愿者的心声，也彰显了新时代吕梁青年的责任担当。随后，在领誓人的带领下，全体志愿者高举右拳，激昂的誓言回荡在候机大厅，字字铿锵，既是对旅客的郑重承诺，也是对青春使命的庄严宣告。

仪式结束后，志愿者们迅速奔赴各自岗位，值机柜台前的咨询引导、安检通道的协助帮扶、候机区域的便民服务……“志愿红”如涓涓暖流，融入春运的繁忙之中。春运期间，问候、指引、帮扶、守护这些平凡动作，将在志愿者们的践行中重复千万次，而正是这些细微之处的专注与热忱，将汇聚成守护归途的温暖力量，护送每一位旅客平安抵达“家”的彼岸。

春风已从吕梁起，暖途相伴回家人。此次春运志愿服务是吕梁机场践行以人民为中心发展思想的具体举措，也是青年志愿者传承吕梁精神、展现青春担当的重要平台。随着“志愿红”的全面就位，吕梁机场将以更优质、更暖心的服务，为广大旅客铺就平安、便捷、温馨的春运之路。

糖葫芦里的烟火记忆

□ 本报记者 康桂芳

腊月二十三，新年序幕开。2月10日，随着2026年春节日益临近，吕梁山城的年味愈发浓郁，街头巷尾处处洋溢着浓浓的烟火气。在吕梁学院门口的人行道旁，四家糖葫芦移动小摊错落排开。一串串裹着晶莹糖衣的糖葫芦，在阳光照耀下闪着透亮的光，红果配着翠绿点缀，引得置办年货的市民、下班赶路的行人纷纷驻足。

“糖葫芦怎么卖啊？”几位结伴逛街的年轻人率先围了过来，清脆的询问声让冷清的摊位瞬间热闹。54岁的薛二忠头戴深蓝色针织帽，弯腰从摩托三轮车改造的小推车里取糖葫芦，洪亮的嗓音穿透寒意：“大串四元，小串十元三串还送一串，划算得很！”小推车收拾得干净整齐，车斗里的糖葫芦码得满满当当，红得诱人，是最亮眼的年味符号。

“过年了，吃串糖葫芦甜甜的，还沾沾年气！”带着孩子置办年货的家长被热闹劲儿吸引，停下脚步挑拣起来，有的选最大最红的糖葫芦串递到娃手里，有的拿到手就迫不及待地咬下一口，咔嚓一声脆响，糖衣碎裂，酸甜汁水在口腔里散开，满是童年记忆里的年味。路过的上班族也忍不住驻足，买上一串边走边吃，酸甜滋味驱散了一天的疲惫。

招呼完顾客，薛二忠搓了搓冻得发红的手，翻看手机里的收款记录，笑着说：“每年国庆过完，我就把水果摊换成糖葫芦摊了。这活儿虽辛苦，但踏实，现在临近过年，一天能挣200多元，比平时还红火！”红彤彤的糖葫芦，串起的不只是旺季的忙碌，更藏着普通人迎新春的生活滋味。

薛二忠是临县招贤镇小塔子村人，来离石生活已有十八年，一直靠小本买卖养家糊口。小时候家里条件普通，糖葫芦在他眼里是有钱人家孩子才能尝鲜的稀罕物。六年前一次偶然的机会，这个儿时没吃过几串糖葫芦的汉子，学着做起了这门生意，靠着色泽艳丽、酸甜适口的小吃谋生计。

对薛二忠来说，每年临近过年的日子，是最忙碌也最有盼头的。街头巷尾都是置办年货的人，红彤彤的糖葫芦成了大人小孩都爱的“年味担当”。为了赶制货品，他和妻子常常加班加点，有时候甚至熬一整晚：“困了就眯瞪一会儿，醒了接着串，想着能让大家尝到地道年味，就有劲儿！”朴实的话语里，藏着小本生意人的韧劲。

这看似简单的小吃，门道可不少。挑山楂要个头均匀、酸甜适中，去核、清洗、沥干后用竹签串好；熬糖更是关键，冰糖加水小火慢熬，得紧盯火候，等糖液能拉出细丝，再快速裹住山楂，放到刷油的板子上冷却，才能做出脆而不粘牙的口感。

正是这门踏实的手艺，让薛二忠的日子有了蒸蒸日上的节奏。每天早上九、十点钟，他推着车出门，辗转在商场门口、步行街口、居民小区附近，专找人流密集的地方，两小时后再转到下一个路口，一直守到晚上十点才收摊。回到家，还得和妻子一起为第二天的售卖做准备。

临近春节，这个朴实的汉子有了新想法：“现在直播很火，我也想赶赶时髦！”他在网上关注了卖糖葫芦的网红，每天跟着学直播技巧，还特意买了扎糖葫芦的草靶子，打算春节期间开直播，让更多人看到自己的手工糖葫芦，把这份甜香传到更远的地方。

车斗里，一串串糖葫芦裹着晶莹糖衣，在暖阳下熠熠生辉，也裹着薛二忠对新春的期待、对新生活的向往。在吕梁的街头巷尾，这样的小摊贩还有很多，他们用勤劳的双手串起年味，用踏实的脚步丈量生活，让这个新春既有传统滋味，更有向上的生机。也让每一个奔波的人，都能在这份烟火气里，感受到新年的温暖与希望。

2026年2月14日 星期六
吕梁日报
经济专刊部主办
组版：张文慧
责编：王 耀
符宏伟
校对：白颖凯