

新春走基层

老手艺 新厂房 大市场

——临县大学生陈冠文让吕梁特色小吃香飘四方

□ 本报记者 康桂芳

2月26日,农历正月初十,早晨七点,临县临县镇东关街一栋厂房内,案板声声、器皿相碰,一筐筐刚出锅的美食散发着诱人香气,与初春的凉风交织相融。

厂房内四五位女工围在操作台前忙碌不停,老板陈勇蹲在料盆前仔细拌匀食材,儿子陈冠文一趟趟扛着一箱箱密封好的本土小吃“恶”,往返于厂房与面包车之间。这些都是昨晚连夜赶制的,足足有三百多斤。他把货品整齐装上,开车送往离火车站附近的商户手中。

“恶”是吕梁独有的特色小吃,以土豆磨粉、蒸制而成,可做出各种形状,口感筋道弹牙、软糯鲜香,早已融入当地人的日常饮食。春节期间,陈家制作的“恶”更是备受青睐的年味美食,老主顾复购不断,外地客商慕名而来,产品经常供不应求。

上午九点半,送完最后一批货,陈冠文驾车从离石返回临县。沿途红灯笼高挂,春联福字相映,年味依旧浓郁。他手握方向盘,目光掠过窗外熟悉的风景。这位大学毕业的年轻人,接过父母坚守了一生的老手艺,正带着这道吕梁美食,奔向更广阔的天地。

这道吕梁特色小吃“恶”,原料很简单,只有土豆和土豆淀粉,但越简单的原料,要加工成美食越见功夫。从土豆去皮、蒸制到打泥、揉团、成型、封装,前后十几道工序,少一步都不行。2024年之前,陈冠文的父母守着家庭作坊,最

忙的时候雇上十几个女工,从早到晚连轴转,“恶”的日产量也不过四五百斤。

2024年,陈冠文大学毕业返乡,从父母手中接过这份传承多年的营生。接手后第一件事,就是给老作坊增产提效,他添置了一套半自动化生产设备,削皮、清洗的工序全由机器代劳,日产量一举提升至一吨,产能实现数倍增长。

“过去四五个人围着土豆削皮,弯腰忙活大半天;现在机器一开,省心省力还效率高。”今年58岁的高贵汝,跟着陈勇夫妇制作特色小吃“恶”已有8年,从成型到包装封口,手艺早已娴熟。如今她依旧按时上工,却不用再守着大盆削皮,只需看着设备、整理成品,活儿轻了,心里也舒坦多了。

生产效率提升后,陈冠文又对产品更换了新包装,将原本普通的塑料袋升级为印有“巧媳妇”品牌标识的真空包装,同时完成了商标注册,将个体小作坊正式转型为巧媳妇食品有限公司,让传统小吃走上标准化、规范化发展之路。

2025年6月,陈冠文在镇上租了一处废弃的旧学校,经过数月改造,新厂房焕然一新,和面、成型、封装等设备陆续安装到位。“今年正月初七已顺利投产,生产效率提升了,核心生产工序机械化程度达95%。”谈及新厂房,陈冠文满怀信心与干劲。

做好产品是根本,做响品牌才能走得远。陈冠文找人重新设计了“巧媳妇”的品牌logo,拍摄了带着吕梁乡土味的产品宣传视频,又借着本地赛事和外地



图为巧媳妇食品有限公司的员工正在制作特色小吃“恶”。 康桂芳 摄

展会,让特色小吃“恶”走出吕梁、走出山西,走向全国。

在2025年磴口马拉松赛事中,陈冠文把特色小吃“恶”做成赛事补给品送上赛道补给站,来自各地的跑友品尝了吕梁味道。当年11月,他带着满满一箱“恶”走进成都展会,这是这道吕梁本土小吃首次登上省外展销舞台。展会上,有人品尝后当即询问购买渠道,还有商

家主动洽谈合作。陈冠文心里越发笃定:这门老手艺,能成大气候;这道“恶”之美食,自有大市场。

“做这行不仅是为了挣钱。”陈冠文话语朴实,“更想把父母的手艺传承下去,让更多人了解,吕梁不仅有柳林碗团,还有这道特色小吃‘恶’。我希望它能成为吕梁又一个叫得响的本土品牌,让这份独有的吕梁风味香飘四方。”

□ 本报记者 李亚芝 通讯员 吕慧敏

春节期间,走进中国传统村落张家塔村,青砖古巷间红灯笼高挂,处处洋溢着喜迎新春的热烈氛围。

穿上节日盛装的张家塔迎来了第三届“年味张家塔”活动,在活动筹备期间,各项工作紧张有序、衔接顺畅。村“两委”干部、工作人员与志愿者分工协作、精细施工,同步开展灯笼悬挂、线路检修、场景布置等工作。大家不畏严寒、干劲十足,对每一串灯笼、每一处线路、每一个点位细致查验、反复校准,确保布置整齐规范、整体美观大气。

一串串红灯笼沿古村街巷、院落、甬道错落排布,次第点亮,将古村落装点得喜庆祥和。寒风虽冷,却挡不住大家的热情,一幅幅忙碌而有序的画面,勾勒出最动人的新春序曲,浓浓年味扑面而来。

“今年是我们举办‘年味张家塔’的第三年,全村上下高度重视、全力备战。”张家塔村党总支书记、村委会主任张健表示,自活动启动以来,村里第一时间部署推进,从节目排练到场地布置,从氛围营造到服务保障,每个环节都做细做实,确保活动安全有序、精彩纷呈,让村民和游客在古村里过一个热闹年、舒心年。

“年味张家塔”活动中,村里还重点打造了抛绣球实景剧、百人扭秧歌、威风锣鼓、民歌联唱等特色民俗表演,互动性强、观赏性足,让传统年俗更有韵味、更具看点。

与此同时,全村悬挂了上百盏红灯笼,搭配彩灯、春联、福字打造多处网红打卡点,古村一步一景、喜气洋洋。村内还开设年味集市,集中展销特色年货、地方小吃与传统手工艺品,让游客沉浸式体验传统古村落的独特年韵。

张家塔村年味浓

汾阳盅盅肉 老味新传承

□ 本报记者 刘少伟

腊味飘香,正月里的汾阳街头被蒸腾的热气与醇厚肉香所填满。汾阳市贾家庄裕和花园酒店后厨中,热气蒸腾,肉香四溢。行政总厨解亚山指挥着厨师们备妥午市食材,隔壁打包间里,工作人员将一盒盒盅盅肉装箱发货,这份地道年味即将送往各地。

“小时候一闻到家里的盅盅肉香,就知道要过年了。”从业近三十年的解亚山,从学徒成长为非遗技艺传承者与 innovator,见证着这道乡土美味从百姓餐桌走向全国。

汾阳有2600多年置县史,自古为“秦晋早码头”,饮食文化底蕴深厚。明代成、永和两座王府设于汾阳后,宫廷菜系的精致元素悄然融入民间饮食,让汾阳菜品在“色、香、味、形”上实现了质的提升,催生了精致考究的汾阳菜,省级非遗“三八八”宴席更是当地饮食文化的核心符号。盅盅肉作为“三八八”席的经典菜品,是汾阳人对扣肉的独特演绎——以三寸粗瓷黑釉浅盅蒸制,酱梅肉、红烧肉块、焗肉片是最具代表性的三款,因器得名、因味传家。

在汾阳,盅盅肉是春节独有的仪式感。腊月里,家家户户蒸制数笼,既是待客硬菜,也是走亲访友的伴手礼。成品耐储存、易复热,蒸透倒扣装盘,香气扑鼻,成为游子乡愁的味觉寄托。“春节放二十天都不坏,待客时回蒸即食,省心又体面。”解亚山说。

时代变迁,健康饮食成为新风尚,传统美食也在守正中创新。解亚山牵头成立市级创新工作室,聚焦减油减盐、食材升级,用牛肉、鱼肉等替代传统高脂原料,适配现代健康需求;同时,融合本地农特产品,开发汾阳火焰虹鳟鱼、汾阳三宝虹鳟鱼等新菜,让老味道焕发新生。

距贾家庄不远的百姓汾城宴,年初试营业便人气火爆。负责人吕建强深耕餐饮三十余年,主打传统汾阳味,注册品牌、完善资质,联动产业链拓展市场。春节期间,他推出真空包装盅盅肉礼盒,线上线下同步销售,摒弃传统粗瓷盅,改用轻便美观的蓝白新材料容器,既保风味又便携,一经上市便广受青睐。

“从1月15日试营业开始到现在,我们已经售出4万多碗盅盅肉。”吕建强告诉记者。

从家庭灶台到酒店后厨,从粗瓷黑盅到新式礼盒,汾阳餐饮人坚守传统工艺、深耕本土风味,又紧跟消费趋势迭代升级。解亚山守味又创新,吕建强树品牌拓渠道,两代厨师以不同方式,让“汾阳味道”香飘更远。

氤氲热气里,古朴瓷盅与新潮包装相映,醇厚风味与健康理念交融。一碗盅盅肉,在创新赋能下,这道年味美食不仅暖胃暖心,更让汾阳饮食文化在新春里绵延留香、走向全国。



图为百姓汾城宴的一位厨师正在制作白菜卷盅盅肉。 刘少伟 摄



造型汤圆成新卖点

□ 本报记者 梁英杰 王洋

正月十五闹元宵,佳节美食味更浓。元宵佳节之际,我市多家超市的汤圆专区迎来销售高峰,一颗颗饱满圆润的汤圆,不仅点亮了节日的餐桌,更映衬出市民生活的甜蜜与红火。

记者走访市区多家大型卖场看到,冷冻食品区已被琳琅满目的汤圆产品占据核心位置。各大品牌、多种口味的汤圆整齐码放,醒目的促销牌营造出浓厚的节日氛围,吸引了众多市民驻足挑选。正在精心选购的市民王永梅笑着说:“家里老人喜欢吃黑芝麻味的,孩子们喜欢吃榴莲味的,今天就各买两盒,一家人团团圆圆过个节。”

在传统口味坚守经典的同时,今年汤圆市场呈现出“创新突围”的鲜明特点,可谓百花齐放。货架之上,黑芝麻、

花生等经典口味依旧是中老年消费者的首选,承载着大家对传统年味的深厚记忆。而在另一侧,针对年轻消费群体,商家大胆创新,推出了柿子造型的“柿柿如意”汤圆、水果风味汤圆以及低糖低脂的健康款汤圆。这些产品颜值与口感兼具,既契合了“事事如意”等美好寓意,又满足了当下健康饮食与个性化的消费需求,成为市场新宠。

“一天下来要补好几次货,特别是那种造型好看的‘网红’汤圆,年轻人特别喜欢,好多人专门来找。”面对旺盛的节日需求,超市方面提前谋划,保障供应,泰和生活超市主管郝文琪表示:“我们提前半个月就开始备货了,今年的备货量比去年增加了不少,品种也更加丰富。价格方面我们保持平稳,确保市民能买到放心、实惠的汤圆,过一个甜甜蜜蜜的元宵节。”

国网交城县供电公司

用实际行动守护万家灯火

本报讯(记者 刘沛林)元宵佳节日期间,为应对交城县节日用电高峰,国网交城县供电公司提前谋划、精准施策,全方位织密元宵节能环保安全网。

面对元宵节灯展、演出等活动集中带来的电力负荷攀升,该公司早部署、早行动,将保电工作前置。结合近期电网运行特点和往年节日用电规律,制定专项保电方案,科学优化电网运行方式,细化完善事故处理预案,明确各级责任分工和处置流程,从制度层面首先织密保电防护网。同时,完善应急抢修预案,备足抢修人员、物资、车辆,实行“三到位”保障机制,确保突发情况能够快速响应、高效处置。

节日期间,该公司还组织专业队伍对辖区重点线路、关键设备开展全面特巡。针对灯展、演出区域等重要场所,采用“无人机+红外测温”的立体化巡检模式,实现“天上看、地上查”的无死角排查。无人机凭借空中全景视角,快速扫描线路通道内的隐蔽隐患;地面工作人员则聚焦配电箱、线路接头等关键部位,精准检测设备运行状态,确保隐患早发现、早处置,全力保障供电线路和设备安全可靠运行。

“下一步,我们将持续做好应急准备工作,优化保电工作举措,完善应急保障能力,不断提高服务质量,用实际行动守护万家灯火。”国网交城县供电公司负责人表示。