

一碗面撑起家里的好日子

——汾阳市贾家庄借文旅激活乡村致富动能

□文/图 本报记者 木二东

入秋后的汾阳,夜幕一降便添了几分凉意。华灯初上的贾街褪去了白日的喧嚣,青石板路上没有了人潮涌动的拥挤,却仍有不少食客循着香气穿梭在古色古香的店铺间。远远就听见熟悉的吆喝声:“老北京炸酱面——刚出锅的热乎面!”循声走去,卫连伟的炸酱面摊位前正亮着暖黄色的灯,三四位食客围坐在小桌旁,埋头吸溜着面条。

“老板,来一碗炸酱面!”食客刚在空位坐下,62岁的卫连伟就笑着应道:“好嘞!等一下,这就给你煮。”卫连伟边说边手上麻利地收拾着刚空出来的碗筷。老卫的摊位不算大,一口冒着热气的煮面锅旁,另一口铁锅里的炸酱还在微微冒泡,油亮的酱汁裹着五花肉丁,香气直往鼻尖钻;旁边的盘子里码着切得整齐的黄瓜丝、豆芽、青豆等配菜。他掀开锅盖,将切好的面条下入沸水,筷子轻轻一搅,面条便在水中翻涌。“以前我开三轮车卖菜,风里来雨里去,起早贪黑一天顶多赚一百多块,遇着刮风下雨更难干。”卫连伟手上不停,嘴上跟熟客唠着家常,“四年前,儿子劝我在这盘下个店,我琢磨着自己会熬炸酱,就抱着试试的心态摆了这个摊。”

说话间,他将煮好的面条捞进碗里,舀上一大勺油亮的炸酱,再配上五颜六色的配菜,一碗香气扑鼻的炸酱面就做好了。“好了!”他将面递给记者,又转身招呼刚来的几位游客。随着贾家庄生态旅游景区名气渐长,卫连伟的生意也越来越红火。“五一、十一和寒暑假最忙,中午十二点到一点半那一个多小时,能卖一千多块钱!”卫连伟脸上满



在案板前忙碌的老卫

走基层 讲故事



是笑意,“媳妇和儿媳妇都得过来搭把手,排队的人能从摊位头排到巷尾。”

问及生意火爆的秘诀,卫连伟朴实地说:“没啥秘诀,就是食材新鲜、分量足、味道正。五花肉选最新鲜的,干黄酱和甜面酱按比例配,熬酱得耐着性子搅,不能糊锅。”如今,他的炸酱面一碗卖15元,日常一天能卖四五百元,纯利润一年能有八九万。“这要是搁以前卖菜,想都不敢想!咱就是沾了贾家庄搞旅游的光,才能靠这一碗面撑起家里的好日子,不然我这手艺也没地方施展。”

卫连伟的“老北京炸酱面”是贾家庄依托文旅融合发展的一个缩影。沿着贾街继

续往前走,陈醋晒场里的一瓮瓮醋香扑鼻而来,红灯笼挂满仿古建筑的屋檐,各种美食的味道交织在一起:刚出炉的油糕外酥里嫩,冒着热气的碗托浇上醋和辣椒,引得游客驻足;文创集市里,手工编织的挂件、雕刻精美的葫芦、栩栩如生的面人摆满摊位,不少游客拿出手机拍照记录。“早就听说贾街的小吃有名,今天一来果然没失望,每样都想尝尝!”来自太原的游客王女士和家人边打卡边笑着说。

为了让旅游更有“文化味”,贾家庄坚持“以文塑旅、以旅彰文”的理念,不断丰富旅游体验内容。景区定期举办民俗文化节、非遗展演等活动,邀请当地的老艺人表演晋剧、皮影戏等传统艺术,让游客在品尝美食的同时,感受三晋文化的魅力。9月初,2025

年中国农民丰收节农家美食汇交流推广活动在贾家庄村启动。活动吸引了来自省内的45家农业经营主体,展示展销150余款特色农产品、非遗文化产品和我省首批挖掘的18项系统性农耕文化资源,各种农食融合产品同台竞技,让更多人了解到了农家美食,感受了乡村魅力。

文旅融合的发展模式,让贾家庄实现了从“旱地”到“聚宝盆”的华丽转身。如今,贾家庄文化生态旅游已成为国家4A级旅游景区,年旅游收入突破1亿元,辐射带动1500余人就业,村民人均收入大幅提升。

“以前总羡慕城里人生活好,现在城里人都羡慕我们!”卫连伟看着热闹的街巷感慨道。一碗炸酱面,撑起了一个家庭的致富梦;一条贾街,激活了一个村庄的振兴路!

庭院经济
让“巴掌地”变成“增收园”

▲ 村民正在集会上销售小菜园采收的红皮大蒜
李竹华 摄



► 村民李宝汝正在小菜园采摘新鲜冬瓜
李竹华 摄

本报讯 在孝义市的西山乡村脚下,一片片不起眼的小菜园,正悄悄改变着村民的生活。它们不仅种出了新鲜的瓜果蔬菜,更种出了乡村振兴的新希望。

初秋的早晨,孝义市兑镇镇后庄村的农家小院前,村民李宝汝正忙着在自家小菜园采摘新鲜冬瓜。近年来,在乡镇村的积极引导和鼓励下,孝义西山地区的农户因地制宜发展庭院经济,将房前屋后的边角地、闲置田充分利用起来,种植

各类瓜果蔬菜。

昔日零散闲置的土地,如今变成了生机勃勃的“增收园”,让“巴掌大”的菜园产出了可观的经济效益。庭院经济不仅拓宽了农民的增收渠道,还美化了村容村貌,盘活了土地资源,为乡村振兴注入了源源不断地活力。

如今,小菜园里飘出的不只是清新的菜香,更是丰收的喜悦与日子越过越红火的希望。

(李竹华)