



郝军军在用传统工艺精心制作卤味



“大拇指熟食”门店里顾客络绎不绝

# “卤”力前行 “味”守初心

## ——郝军军和他的“大拇指”熟食创业路

□ 文/图 本报记者 木二东 通讯员 霍爱兰

本期主题：  
创业者

在吕梁山脉的褶皱里，石楼县和合乡和合村的土窑洞承载着郝军军的童年记忆。37岁的他如今是“大拇指熟食”品牌创始人，头顶“非物质文化遗产”“山西名吃”“老字号”三项光环，但回溯过往，贫困与匮乏却是他早年最深刻的印记。

### 山里娃敢闯，顶着质疑干卤味

“以前家里很穷，穿不带补丁的衣服、吃顿肉都是过年才有的奢望。”艰苦的农村环境没有磨掉他的棱角，反而让他从小就埋下了“不服输”的种子——他暗下决心，一定要靠自己的双手改变命运，让家人过上好日子。

2016年，20岁出头的郝军军站在了人生的十字路口，决心要走出山村去创业。没有学历傍身，没有人脉资源，更没有启动资金的他，经多方考察，在众多行

业里选择了当时“没人瞧得起”的卤肉行业。“身边人都劝我，卤味又累又不体面，赚不了大钱。”郝军军回忆道，那段时间，周围亲戚朋友的质疑声不断，唯有残疾的父亲坚定地站在他这边，一句“想做你就大胆去做吧”，成了他冲破迷茫的微光。

创业的艰辛远超想象。起初，他凑了仅有的几千元积蓄，在县城租了一间不足10平方米的小门面，既是后厨也是仓库。为了摸索卤制配方，他每天凌晨

3点就起床反复调试香料比例，常常忙到深夜。有一次，因为对火候把控不当，一锅价值上千元的卤肉全部变质，看着辛苦钱打了水漂，他躲在角落里哭了一场，但第二天依旧准时出现在菜市场。为了学习传统卤制手艺，他辗转多地拜访老艺人，数年如一日潜心钻研卤制技巧。凭借着这股韧劲，他的小卤味店渐渐有了不错的口碑，他也赚到了人生的第一桶金。

### 不贪多只做精，专盯卤味向前冲

积累了一定资金后，郝军军尝试拓展餐饮产业，先后开起了火锅店、鸡排饮品店和宴会厅。不同于许多创业者的起起落落，他的这些尝试均以盈利收尾，但在顺境中，他却陷入了沉思。“做了这么多品类，总觉得不够专注，没有真正扎根下去。”经过慎重考量，他做出了一个令人意外的决定：放弃多元经营，回归卤味赛道。他坚信：“卤味是刚需，每家每户都离不开，只要品质过硬，就永远有市场。”

这个决定随后经历了更严峻的考验。2023年，他计划投资两千万自建标

准化中央厨房食品加工厂，消息一出，朋友们纷纷劝阻：“把所有积蓄投进去太冒险，万一失败就一无所有了！”有人甚至直言他“疯了”。但郝军军深知，品牌化发展必须从源头把控品质，拥有标准化厂房是关键。建厂期间，他几乎吃住住在工地，白天协调施工进度，晚上研究生产标准，资金短缺时，他四处奔波筹措，甚至抵押了自家房产。那段时间，他每天只睡三四个小时，体重掉了十几斤，却从未想过放弃。

如今，一座占地500亩的现代化产

业园区已在石楼县罗村镇崔家庄村落成并顺利投产，其中包含20亩有机蔬菜大棚，近两万平方米的标准化中央厨房食品加工厂，涵盖熟食区、生产车间、办公楼、冷库、仓库、物料库等功能区域，配备自动化清洗、标准化卤制、无菌分装生产线。从食材甄选到成品出库，全流程实现精准把控，彻底打通了“从厨房到餐桌”的品质闭环。依托这一核心产能支撑，“大拇指熟食”已拥有30余家门店，覆盖吕梁13个县（市、区），从繁华商圈到社区街巷，统一的品牌形象、稳定的产品口味，让“买卤味找大拇指”成为当地居民的消费共识，稳固的区域品牌效应已然形成。

### 挣钱不忘本，拉乡亲一起赚钱

反哺家乡。目前，“大拇指熟食”已吸纳100余名劳动力稳定就业，其中包含12名脱贫户，从中央厨房的卤制师傅到门店的销售专员，为他们提供了技能培训与晋升通道，真正搭建起“一人就业、全家增收”的稳固平台，让创业成果切实惠及家乡父老。

站在中央厨房的监控室里，望着屏幕上遍布吕梁的门店实时画面，郝军军眼中满是坚定与憧憬：“我是从农村出来的孩子，从小就知道，不怕吃苦，就怕没目标、没担当。”谈及未来，他规划清晰：继续扎根家乡这片热土，深耕卤味行业，一方面计划推出真空包装的即食卤味系列，让传统美食走出吕梁、走进更多家庭；另一方面将扩建中央厨房产能，带动周边食材种植、养殖产业发展，为家乡的发展出一份力。

这位不服输的创业者，正以匠心为笔、以奋斗为墨，书写属于“大拇指熟食”的更多创业传奇。

本报讯（记者 高茜）近日，冷空气频繁“造访”，街行人裹紧棉衣加快脚步，窗玻璃上渐起的薄雾藏着对温暖的期待。柳林县供热公司的全体职工早已进入“战时状态”，24小时轮班值守、穿梭巡检，用汗水与坚守织就一张“温暖防护网”，让汩汩暖流驱散严寒，护佑市民安心过冬。

走进供热公司调度中心，巨大的电子屏幕如“智慧大脑”般闪烁，屏幕上密密麻麻跳动着全县各换热站的运行参数。管网压力、供回水温度实时刷新，各片区供热状态一目了然。调度员庞晓瑞坐在屏幕前，双眼紧盯着数据曲线，手指偶尔在键盘上轻敲调整。

“现在一次管网供热温度已经达到75℃，每半小时就要核对一次各片区数据，要是遇上降温，得马上调整参数，绝不能让市民家里‘掉温’。”她话音刚落，便抬手记录下一组新的回水温度数据，屏幕上的光标还在随着管网数据不停移动。

如果说调度中心是“温暖中枢”，那遍布全城的供热管网就是滋养温暖的“毛细血管”。清晨五点的街头，天还未亮，巡检员们便背着十多斤重的测温仪穿梭在老旧小区的管线旁。弯腰蹲在管道接口前，将测温仪探头贴在管壁上，等待数据的间隙，还会用小锤轻轻敲击管道，侧耳倾听是否有漏水声响。从街头到巷尾，每一处阀门、每一段管线都被仔细“体检”。

“暖不暖，家里最知道。”家住龙腾苑小区的郭根莲阿姨提起今年的供热，语气里满是满意。“前几天降温，我发现客厅暖气片有点凉，试着打了供热公司的服务电话，不到半小时，维修师傅就带着工具上门了。他爬梯子检查暖气片排气阀，手蹭得全是灰，还特意跟我讲了冬天用暖气的小常识，修好后摸着暖乎乎的暖气片，我心里也跟着热乎！”这样的“暖心时刻”，在柳林县的各个小区每天都在发生。

这份冬日的安心，早已在非供暖期埋下伏笔。今年夏季，供热公司的技术人员已开启“夏病冬治”模式，对全县补水站、泵站进行全面拆解检修，对近百公里地下管网开展“拉网式”探测，用专业设备排查潜在漏点；还升级了智能调控系统，让供热参数调整更精准、更高效。

“夏天多流一滴汗，冬天就能少一分‘慌’，咱们得把基础打牢，才能让市民踏实过冬。”县供热公司换热总站负责人董明的话，道出了供热人的责任担当。

随着供暖期的深入，柳林供热人的坚守仍在继续。调度中心的屏幕始终明亮，巡检员的脚步依旧匆匆，维修师傅的电话随时待命。在这座小城里，他们用平凡的坚守，把“民生温度”送到了市民身边。

“接下来整个供暖季，我们不仅要靠‘科学调度’让温度达标，更要靠‘网格化服务’让温暖贴心，市民有需求随时响应，就是要让大家不仅家暖，心更暖。”董明说。

柳林县供热公司

24小时坚守 当好「暖流」守护者



走基层 讲故事

魅力吕梁  
精彩故事