

国内统一连续出版物号：
CN14-0028

邮发代号 21-28

聚焦民生关切 讲好吕梁故事

李彦军、吴文海： “网红兄弟”的助农故事

□ 文/图 实习记者 王卫斌

“大家好，柳林沟门前碗团、芝麻饼专场，马上进直播间，不见不散。”在快手短视频中，牛牛与老妈正在直播推销吕梁农特产品。牛牛本名叫李彦军，他所在的临县碛口镇李家山村是吕梁市规划支持发展的乡村旅游重点村，为牛牛的网红之路增加了不少流量。牛牛在结识同样带货吕梁农产品的网红吴文海后，二人决定分工合作，携手以强大的流量带火吕梁农特产品。

说起牛牛与老妈，许多看过快手的网友都耳熟能详。李彦军（牛牛）之前是旅游行业从业者，因行业停摆回到村里，闲不住的他开始用手机记录自己老妈下地劳作、回家做饭的日常生活。在快手短视频中，经常可以听见牛牛一句亲切的“妈”作为短视频的片头，未见其人先闻其声，听起来非常亲切。视频中一碗热气腾腾的家常饭，勾起了许多外出务工人员对家乡的眷恋，收获了大量粉丝，在短短的时间里他的粉丝量就暴涨10万。

吴文海是个餐饮店主，他在城市里拍短视频直播很多吕梁美食的制作教程。一道道朴素的吕梁美食在他的镜头下

被赋予生命，与牛牛制作的老妈做吕梁美食的短视频不谋而合。二人虽有着不同的拍摄场景，却有着共同的家乡情怀，之前虽从未谋面，但早已在网络上相知。两人在一次线下活动见面后，一致认为“吕梁山里面的好东西卖不出去，我们俩的流量这么大，如果合起来力量就更大，一定能成为家乡特产打开更宽广的销路！”志同道合的两人一拍即合，合力将流量引向家乡吕梁的土地，联手开启流量助农之路。

两年时间，他们带动农特产销售额突破300万元。他们的助农故事不仅登上了央视财经频道《生财有道》节目，更让吕梁农特产走向全国。他们既有分工又有合作互补，李彦军扎根乡村，挨家挨户走访农户，把莜面、豌豆面、红皮大葱等吕梁地道的新鲜原材料收购回来；吴文海发挥餐饮经验，将这些原料加工成葱油扎蒙花、拌面调料等易保存的成品，充满吕梁本土特色风味；身后的团队负责运营、发货和售后，两人一起扛起直

播带货吕梁农产品的重任，对着镜头向全国网友推介家乡好货。

李彦军坦言：“从挨家挨户收购、品质把关，到加工成成品、设计包装，再到仓储分拣、快递发货，每一个环节都得亲力亲为，刚开始特别难，但只要坚持下去总会慢慢好起来。”他们坚持了下来，靠着直播带货，把带着乡土气息的吕梁特产送到全国消费者手中，让当地农户切实受益。

60岁的临县大禹乡府底村村曹侯云高兴地说：“现在农产品都被他们上门收走，收的价格还比我们自已卖得高一些。这对我们这些老年人很有好处，大冷天的也不用跑东跑西到处摆摊了，收入也稳定多了，心里踏实多了。”如今，村里二三十户留守老人都跟他们合作，种植的杂粮、红皮葱、扎蒙花再也不愁卖。



“离石后生”吴文海和“牛牛”李彦军在为家乡特产做推销

刘懿轩： 用镜头重塑家乡味

□ 文/图 本报记者 李亚芝

在方山县圪洞镇，冬日的阳光透过明净的窗户，照进一间格外整洁的厨房。灶台上，油锅轻响，金黄的“恶”与方正的白豆腐在热油中翻滚，逐渐披上诱人的鱼壳。掌勺的是一位名叫刘懿轩的年轻人，眉目清朗，地地道道的一个帅小伙。然而，与这副时尚外表形成鲜明反差的，是他手中那把深耕于山西吕梁风味滋味的厨刀。

九年前，他和无数小镇青年一样，怀揣梦想奔赴北京、上海。九年后，历经都市繁华与漂泊，他选择回到这座小城。“不是混不下去了，就是想明白了。”刘懿轩说。城市的霓虹固然璀璨，但他内心深处对烹饪的热爱、对家乡风物的眷恋，却日益清晰。“家人都觉得我疯了。”刘懿轩笑着回忆。在观念相对传统的县城，放弃“体面”的都市工作，回来“拍视频做饭”，不仅前景渺茫，甚至算不上正经行当。最初的质疑声，他全盘接受，却从未动摇，他的应对方式是近乎偏执的“笨功夫”和“高标准”。

今年6月1日，他以“韩轩”为艺名，在抖音发布了第一条视频——学习制

作吕梁著名的青塘粽子。从如何挑选粽叶、浸泡糯米，到包裹出棱角，再到反复调整拍摄角度以求画面整洁，这条短短几分钟的视频，无论是拍视频还是做饭，都让从零开始的他耗费了整整三天时间。他的厨房永远一尘不染，如同整洁的实验室。每道菜，从“炒恶”、炸豆腐到莜面栲栳花，他都要查阅资料、请教长辈，反复试验至味道纯正。拍摄时，他像一个苛刻的导演：光线要柔和自然，台面不能有半点水渍油污，手部动作要利落美观，甚至食材下锅的“滋滋”声都要清晰悦耳。一个镜头拍十几遍是常态。剪辑时，他钻研卡点、调色、配乐，常为几秒钟的转场熬夜到凌晨。

“向上的路本来就不会是坦途。”面对早期寥寥的点赞和数据焦虑，他这样告诉自己。转机来自一条“家常汤菜油糕”的视频。没有炫技，只有朴实的制作过程和温暖的家常感，这条视频意外获得了1500多粉丝。网友惊叹：“长得帅，菜做得更帅！”这“反差感”恰恰成了他独特的标签。

到现在，刘懿轩已发布了60多条作

品。在他的镜头下，“炒恶”不再是模糊的乡土概念，而是一场色彩与质感的交响；莜面蒸饺的控制过程，如同指尖的艺术，朴实而精准。他将工业化都市里的“标准化”思维，用于解构和再现乡土美食的肌理，让“妈妈的味道”有了可被传播的视觉语言。这一年，刘懿轩完成了技能的跨界融合：烹饪、摄影、剪辑、运营、内容策划。广告合作随之而来，收入虽未稳定，他却心态平和：“至少实现‘菜钱自由’了。家人从我日复一日的专注与作品中看到了我的认真与成长，态度也从担忧转变为支持。更为关键的是，我找到了能让自己全身心投入的热爱。”这份热爱，正驱动他进行更深的探索。

刘懿轩的计划不止于复刻家常菜。他想要系统性地“打捞”和梳理那些散落在吕梁乃至山西民间即将被遗忘的食谱与技艺。刘懿轩说：“很多山西美食，在外界看来总是留有‘土’‘糙’的印象，我想做的，就是通过我的镜头和呈现方式，把它们内在的工艺之美、风味之妙讲清楚，让我们的山西美食堂堂正正地走向更广阔的台面。”



刘懿轩在镜头前展示自己做的家乡美食