

新春走基层

山乡新画卷

情满春运路

上党区北呈乡上村

小团子“蒸”出大幸福

文/郭雯雯 李恒 图/赵彦杰



李代香和亲戚们在院子里包团子。

随着春节的脚步临近,年味儿也越来越浓,上党区年味儿的“主角”之一,便是那热气腾腾、寓意团圆的团子。团子,又名“黄蒸”,是上党区传统美食,也是许多人记忆中的年味儿。

上党区北呈乡上村村民李代香是蒸团子能手,今年54岁的她,蒸团子已有30年经验,她蒸的团子亲朋好友都赞不绝口。于是,2024年11月份,李代香和儿媳妇车路花决定将蒸团子的手艺化作“金钥匙”,开启一扇通往幸福生活的大门,用小团子精心“蒸”出一家人的“大幸福”。

走进李代香家的院子,一笼笼团子在热气中散发着诱人香气。李代香正在和亲戚们包团子,她们拿起一个剂子,捏成窝窝状,填入馅料,团成椭圆形,一个团子就包好,不一会儿工夫,笼屉就摆满了,大约40分钟团子就能蒸熟,金黄色的团子散发出独特的黍米香气,农家院落顿时洋溢着浓浓的年味儿。

李代香家的团子是用黍子面做

皮,红枣、红豆加红、白糖熬制成馅,这样蒸出来的团子又软又甜,深受顾客喜爱。

“姐,团子又卖完了?”“这次要多少个?”儿媳妇车路花不停接到顾客的预订电话。每天中午,车路花将新出笼的团子装袋,前往区里的集市售卖。

车路花说:“起初,我在五中那条街摆摊卖,一天能卖六七十,现在卖了2个多月,销量增加了,口碑也逐渐传开了。不少顾客通过包装袋上的电话、短视频平台向我预订,这几日的预订量每天约200个。”

在这小小的院子里,婆媳携手传承美食技艺。在热闹的集市中,她们用劳动收获喜悦与回报。一个个团子,承载着团圆的祝福,更蒸出了这一家人对美好生活的向往,也为新春佳节勾勒出一幅温暖而幸福的画面。随着新年的脚步越来越近,她们的忙碌与欢笑还在继续,这份浓浓的年味儿,也将传递到每一个品尝团子的人心中。

“志愿红”服务温暖回家路

文/本报记者 王晶晶 图/马云波

“您好,购票请走这边。”“奶奶,我看您这东西挺重的,我帮您提。”……在长子县客运中心,活跃着一群身穿红马甲、面带微笑的志愿者。他们有的协助旅客通过安检,有的维护车站内的秩序,有的为旅客耐心指引方向,有的主动帮旅客拎起沉重的行李,那一抹抹“志愿红”在车站内熠熠生辉,成为一道动人的风景线。

1月14日,2025年春运正式开启。当天,长子县精神文明建设服务中心联合县交通局等单位在县客运中心开展了以“春暖程情满旅途”为主题的新时代文明实践志愿服务,以真情服务温暖广大旅客。

在客运中心大厅,志愿者们购票处、候车室、站穿穿梭忙碌,为返乡人员耐心指引方向,帮助在自动售票机前手足无措的老年人顺利购票取票,搬运行李。同时,还协助车站工作人员维护秩序,确保旅客们能够井然有序地进站、候

车、上车。

“作为一名大学生返乡志愿者,我会以积极热情的服务态度,协助广大旅客购票,引导他们进站,帮忙搬运行李。在这寒冷的冬季,用我们的热情给每位旅客送去温暖。”大学生志愿者张子怡说。

此外,志愿者们还为乘客发放了“春节·元宵节”文明过节倡议书,大力营造安全、和谐、文明的节日氛围。看到疲惫的旅客,志愿者还为他们送上一杯暖心茶,驱寒解乏,以实实在在的行动、真切切切的关心、热情周到的服务,让旅客在归家的途中多了一份惊喜,感受到“家”的温暖。

贴心的话语、周到的服务,为旅客出行送上一丝暖意、一份感动、一份祝福。此次活动的开展,不仅让旅客们感受到家乡人民的暖暖心意,为广大旅客创造安全舒心、高效便捷、优质暖心的出行环境,也营造了平安和谐、温馨有序的春运气氛。



志愿者帮旅客搬运行李。

致敬奋斗者

张士明:残疾不阻创业梦

文/图 本报记者 王伟鸿

1月15日,记者走进襄垣县夏店镇向村,听闻了56岁的村民张士明跌宕起伏的故事,他以坚韧不拔的精神,在逆境中书写着独特的人生篇章。

2006年正月初三,张士明驾驶出行时遭遇意外。这次事故致使他腰椎第三、第四节断裂,双腿失去知觉,落下重度残疾。家庭的支柱轰然倒塌,生活的重担全部压在了妻子刘素珍柔弱的肩头。面对巨额医疗费和未来生活的重重艰难,全家人陷入了绝望的深渊。

那些日子,妻子刘素珍四处奔波借钱,每次被拒绝后的无奈与心酸只能默默藏在心中。生活的压力如影随形,然而,刘素珍始终没有放弃,用柔弱的肩膀扛起家庭重担,给予丈夫

无微不至的照顾与鼓励,逐渐温暖了张士明那颗冰冷的心,让他重新燃起了对生活的希望。

张士明决定不再向命运低头,立志要重新为家人撑起一片天。2008年,经过深思熟虑,他向姐姐学习“襄垣挂面”的制作。对于行动不便的重度残疾人来说,学习过程充满艰辛,他克服身体上的疼痛和操作上的困难,从基础步骤开始摸索学习。经过长时间的刻苦钻研与反复练习,终于熟练掌握了制作挂面的精湛技艺。

在妻子的协助下,张士明踏上创业之路。不断地积累经验,打开了一定的市场。当地一个商家看中了他制作的挂面,每年订购3000斤,这份稳定的订单使他的生活渐

渐步入正轨。

张士明制作的挂面全部采用优质原料,严格遵循传统纯手工制作工艺。但纯手工制作耗时耗力,且对气候和温度有特殊要求,在订单充足的情况下,每年最多只能生产8000斤。尽管年产量有限,但每一根挂面都凝聚着他的心血与汗水,饱含着他生活的热爱和对品质的执着追求。

然而今年,这位合作多年的商家因多种原因关门停业,之前预定的挂面大量滞销,夫妇俩愁眉不展。关键时刻,同村的“长治好人”、襄垣县人代表、农业种植大户张安国得知后,毫不犹豫地伸出援手。他四处奔走,联系身边爱心人士,帮助下张士明销售挂面。在张安国的努力下,许多爱心人士纷纷解囊,暂时缓解了燃眉

之急,但仍有800余斤挂面滞销。在新的一年里,张士明的愿望是找到固定客户,稳定收入来源,摆脱销售难题,脱离生活困境。



张士明在打包手工挂面。