

## 新春走基层

## 太行山间的“路网卫士”

——长治高速公路管理有限公司全力护航春运平安路

本报记者 韩涛

2026年春运大幕开启，高速公路上，车流首尾相接、平稳穿行，一条条银灰色通途向着远方延伸，串联起千家万户的团圆归途。在畅通有序的背后，是长治高速公路管理有限公司一线职工的值守与联勤联动。他们以严密防控、精细服务、快速响应，织密春运安全保障网，守护群众平安返乡路。

地处太行山脉中南段腹地的长治，扼守晋冀豫三省交通要道，境内的长平、长邯、左黎、长临高速及长治绕城高速互联互通，形成覆盖全市的骨干交通路网。其中，长邯高速晋冀界、长平高速晋豫界是重要省际出省通道，承担春运返乡客流、跨区域物流流通的主力运输功能。山区高速桥隧密集、坡陡弯急，冬季常遇降雪、结冰、团雾等恶劣天气，道路保通保畅压力倍增。常年驻守深山的高速运维人员便成为守护路网安全的卫士。

走进长治高速信息监控中心，清脆的键盘敲击声此起彼伏，电子大屏占据整面墙壁，辖区各收费站、隧道口、易结冰路段的实时画面轮番滚动，车流量、通行速度、路况状态等数据不停跳动刷新，构成高速路网运行的“智慧中枢”。“春运首日，长邯、长平两条省际出省通道客运车流小幅攀升，全辖区

路网整体通行平稳有序。”值班负责人紧盯屏幕，指尖快速切换监控画面，向记者介绍实时路况。作为高速运行的“指挥大脑”，监控中心严格执行值班值守制度，与高速交警、消防救援、医疗急救等部门建立实时联动通道，一旦监测到路面拥堵、交通事故、车辆故障等突发状况，立即触发响应机制，第一时间派单、第一时间调度、第一时间处置，将应急响应时间压缩至最短，全力保障路网高效畅通。

记者跟随路网隐患排查人员抵达隧道一线，严谨细致的备战氛围扑面而来。为守牢春运安全第一道防线，长治高速联合高速交警、隧道管理等部门，提前启动道路安全隐患“地毯式”排查整治行动。“针对重点隧道和关键路段，我们逐寸排查、逐项检测，就是要把风险隐患消灭在萌芽状态，让过往旅客走得安全、走得放心。”路网运行保障三队队员杨威蹲下身，仔细检查隧道侧壁的消防栓接口，拧紧松动的阀门，又拿起手电筒照向灭火器压力表，确认安全状况。排查人员徒步覆盖隧道全线，俯身核对反光标识的清晰程度，测试应急广播的通话音质，逐项核对通风照明系统运行参数，精准检测路面抗滑性能，

对排查出的问题逐一登记造册，明确整改时限，落实闭环管理，做到不留一处死角、不漏一个隐患。

坐进路网运行保障五队的巡查车，记者真切感受到一线保畅人员的忙碌。巡查车沿着高速主线匀速行驶，巡查员原惠桓的目光紧紧锁定路面、护栏、边坡等关键部位，手中的巡查记录不停地标注，发现路面散落杂物、护栏轻微变形等问题，立即停车快速处置。“春运期间，我们的工作就是‘时刻在路上’，巡查频次比平时翻倍，应急备勤力量也提前布控，必须做到眼明、腿勤、反应快，第一时间清除路面隐患，配合交警疏导交通。”原惠桓擦了擦车窗上的雾气，语气中透着坚定。

春运期间，长治高速全面执行24小时常态化巡查机制，重点加强桥梁隧道、易结冰路段及早晚高峰时段巡查密度，实现隐患早发现、早处置、早清零，坚决筑牢道路通行安全防线。

从监控中心的智慧调度，到隧道一线的细致排查，从路面巡查的昼夜坚守，到收费站口的暖心服务，正是为了千家万户的团圆，不同岗位的高速人怀揣同样的责任与担当，汇聚成守护平安春运的坚实力量。

## 黄蒸“蒸”出浓郁年味

本报记者 张瑞英 通讯员 杨亚男

“给我拿5个黄蒸。”“我要60个黄蒸。”春节前夕，走进壶关县集店镇东长井村小晋团子家庭工厂，空气中弥漫着淡淡的粮食和红枣的香甜味。员工们围坐在一起，忙着制作山西孩子记忆深处的传统美食——黄蒸。这是他们迎接新春最香甜的方式。

黄蒸是长治的一种传统美食，以往每到春节临近，家家户户蒸黄蒸是乡村里的一道别样风景，也沉淀着许多人的乡愁记忆。然而，随着时代的变迁，自己动手蒸黄蒸的人越来越少，但是消费需求越来越旺。小晋团子家庭工厂正是看到这样的商机而踏上创业路。如今，黄蒸已成为东长井村一张鲜活的“美食名片”。

蒸汽氤氲，暖意融融。小晋团子家庭工厂里，十几名员工手上动作不停，包馅、塑形、装屉，一道道工序流畅而娴熟。改良后的蒸汽设备正为黄蒸蒸制提供着稳定高效的热源。“以前的黄蒸多用纯玉米面，口感偏酸。现在我们调整了配方，加入大黄米，吃起来更加细腻绵软。”员工吕志芳一边熟练地包裹着黄蒸，一边向记者介绍新改良的产品。

如今，黄蒸既可搭配米汤、酸菜、土豆丝等家常菜食用，也可煎炸享用，别具风味。在保持手工包制传统工艺的同时，工厂通过改进配方与精准控温，既提升了产品稳定性与生产效率，也让黄蒸走向更广阔的市场。随着春节前夕消费需求增长，工厂订单量持续攀升。

“这里做的黄蒸颜色好、口感好，软糯、清香，既好吃又有营养。我们经常从市里过来买。眼下快过年了，多买点，给外地的亲戚也寄一些。”顾客马大婶笑呵呵地说。

小晋团子家庭工厂生产负责人程李明告诉记者：“我们的订单覆盖长治地区，日销量两万个左右，比往年同期增长约30%。”

一个个金黄软糯的黄蒸，承载着乡土味道与冬日温情，也象征着家家户户“蒸”出喜悦、“蒸”出丰收的美好期盼。这条传统美食的现代化生产之路，既为生活增添一份温暖的烟火气，也为乡村振兴带来了新气象。

## 沁州黄米醋亮相2026年乡村工匠·新春消费季宣推活动

本报讯 日前，在2026年乡村工匠·新春消费季宣推活动中，来自全国各省市13位乡村工匠走进“乡村工匠年货铺”各显身手，推介自己家乡的特色新春好礼。其中，作为乡村工匠之一的沁县人宋俊鹏高举米醋瓶，在直播间向全国观众推介山西好物——沁州黄非遗米醋，让更多人了解和品尝长治味道。

宋俊鹏是沁州黄米醋酿造技艺传承人，从小就跟着爷爷学习酿醋，2012年创建山西惠而旺食品有限公司。多年来，他在守正中传承传统技术，坚守乡村工匠精神，用沁州黄小米做原料，遵循“陶缸发酵、自然陈酿”古法，酿造出酸甜香美味可口米醋。目前，米醋已开发出30多种系列产品。2019年，他获评省级“沁州

黄非遗米醋传承人”，2021年，沁州黄非遗米醋录入省级“非遗工坊案例”，2023年，宋俊鹏获国家级“乡村工匠”名师称号。

此次活动由中国农业电影电视中心与阿里巴巴集团联合策划推出，充分发挥媒体和电商平台资源优势，围绕手工艺传承、传统文化故事、春节作品推介、联农带农等内容，在春节喜庆热闹的节日氛围中展现中国乡村工匠精神，促进乡村工匠带动农村群众增收致富。

新春消费季宣推活动在新浪网等媒体助力下，点击量数以百万计。其中沁州黄非遗米醋经过直播推介，咨询下单者踊跃，短短一周时间，沁州黄非遗米醋就收到50万元订单。

(卫志慧)



春节临近，上党区大街小巷处处洋溢着喜庆祥和的节日气氛。该区供电公司运维人员深入街头巷尾，开展节前彩灯临时用电安全服务专项巡查，全力保障人民群众度过一个亮堂、安全的春节。宋耀文 摄

## 今日天气

晴天  
2~3级偏西风  
最低气温-6℃ 最高气温10℃

中午前后紫外线强度为4级，中等偏弱，外出时可适当防护。

## 生活指数预报

穿衣指数为5级，适宜羽绒服、厚棉衣等服装。

晨练指数为4级，不太适宜晨

## 明日天气

晴天  
2~3级偏西风  
最低气温-5℃ 最高气温16℃