

暖棚瓜果飘香 喜迎新春佳节

□记者 刘凯华

近日,记者走进盐湖区上郭乡苏村和王范乡刘村庄,扑面而来的是一股股香甜与清新的绿意——一边是博洋9号甜瓜抢“鲜”上市,一边是高温覆膜韭菜集中采收。在春节消费旺季,一棚棚蔬果,用“新”意写下别样的迎春图景。

上郭乡苏村德润果蔬种植专业合作社的甜瓜棚内温暖如春,藤蔓间,圆润饱满的甜瓜泛着柔润光泽,果香在空气里弥漫(图①)。负责人李卫于介绍,目前种植了8亩温室甜瓜,主打博洋9号,瞄准春节市场。“赶的就是这个时间差。”他说。每天清晨采摘六七百斤,现采现装现送,甜瓜以每斤30元的价格销往市场,订单稳定、销路畅通。

然而,“早上市”背后,是一整套更“新”的管理思路。前期连续降雨导致农家肥无法及时入棚,他果断调整方案,改用有机肥培育,反而让果实糖度更稳、口感更细腻。从品种筛选到水肥配比,再到土壤养护,环环精细,把节气变成商机,把风险变成品质优势。

在王范乡刘村庄振湖韭菜种植专业合作社,大棚里同样一派忙碌景象。不同的是,这里的“新”更体现在技术突破上。长期困扰韭菜种植的韭蛆问题,如今有了绿色解法——“42℃日晒高温覆膜法”。在盐湖区蔬菜发展中心的技术支持下,覆膜闷棚升温灭虫,无需喷洒农药,就能有效杀灭虫害。“不打一滴农药,照样长得好。”负责人王长治算起账来更有底气:普通韭菜每斤3元多,高温覆膜韭菜能卖到10元,品质提升带动效益倍增。

销售方式也在悄然升级。线下直供稳定订单,线上快送拓宽市场,优质韭菜远销北京、陕西西安等地。从大棚直达餐桌,缩短的不仅是流通链条,更是农产品与消费者之间的距离。

一棚甜香,一抹鲜绿,看似平常的瓜与菜,背后却是理念更新、技术创新和市场意识的全面升级。抢时间、抢品质、抢市场,盐湖的设施农业正以更精细的管理、更绿色的路径,迎接春节消费高峰,也迎来属于自己的“早春”。

新春走基层,看到的不只是热闹的采收场景,更是一种向“新”而行的乡村气质。当传统种植插上科技与市场的翅膀,一棚棚春意,正在为乡村振兴写下更鲜活、更有温度的注脚。



□记者 景斌 通讯员 王安吉

礼盒货架前,一对年轻夫妇正细数清单:婆家、娘家两边的长辈亲友,一份也不能少;小朋友手提着“自己喜欢自己装”空礼盒,雀跃于散点区,将心仪的色彩与口味一一纳入,兼顾颜值与味蕾,童趣之中自有主张;一名外地的中年男子,精心搭配多种口味的散装点心,选上印有“好运之城”标识的礼盒,请店员按地址寄给远方的友人——喜庆、贴心,又满载仪式感……丙午马年的足音渐近,年味愈浓。走进中心城区钟楼旁的福同惠,一派热闹的景象(图④)。

在运城乃至晋陕豫一带,福同惠早已不仅是糕点,更是年节里不可或缺的情感符号与伴手之礼。这份信赖,源自其230余载“中华老字号”的深厚底蕴,也来自省级非遗“南式细点制作技艺”的匠心传承。选料精良、配方考究,手工制作保留传统中式糕点“绵软甜润、入口香酥、油而不腻”的经典风味。

老一辈“吃货”尝的是记忆与情怀,每一口都是旧日时光;而今的“品鉴小专家”,则在一枚糕点中咀嚼出美味之外的文化意蕴,笑言“不白吃”。新春佳节将至,福同惠负责人刘跃与团队提前两个月“备战”,不仅推出了传统细点礼盒,更精心定制各类节庆糕点,既满足送礼之雅,亦顾及团圆之需,全方位呼应不同消费群体的年货期待。特别是专为马年春节打造的糖醇系列、婚嫁尊享高端礼盒、崔老夫人软香酥文创礼盒等新品,以崭新面貌与口味,为人们带来舌尖上的“新”惊喜。

热销的背后,是福同惠对细节的极致用心。其非遗工艺历经20余道工序,不仅守护着百年风味,更承载“有福同享 共受其惠”的美好寓意。近年来,该老字号持续推陈出新:包装融入国潮风尚,配方优化贴合现代审美与健康理念。每款糕点,早已超越食物本身,成为连接亲情、传递祝福的节庆载体。

线下直营店人气爆棚,线上渠道同样畅通——抖音、天猫、美团等十二大主流平台同步销售,全国食客可轻松下单。此外,门店内特设团购产品区,支持线上下单、门店自提。现做汤圆种类齐全,保障供应,为团圆年味再添一抹暖意。

百年老字号,新春年味浓。从指尖匠心到舌尖香甜、从线下热闹到线上飘香,福同惠以不变的初心、常新的姿态,让传统年味香飘万家,在丙午马年续写老字号的新春故事。



鱼塘肥鱼跃水 丰富节日菜篮

2月12日,年味渐浓。走进绛县南樊镇沸泉村,紫泉鲟鱼虹鳟养殖基地里一派热闹景象:一池池清水潺潺流淌,鲟鱼、虹鳟摆尾游弋,村民与游客忙着挑鱼、装袋、装车。鲜活的鱼儿成为村民年货清单上的“抢手货”,也映照出乡村振兴的红火日子(图③)。

沸泉村坐落在绛山脚下,因一汪终年恒温18℃的沸泉水而得名,寒冬不结冰、水面热气升腾,自古便是“绛县十景之首”。这股《水经注》记载的“绛水”,泉眼密布、水质清冽,富含矿物质与锶元素,是大自然馈赠的宝贵资源。20世纪80年代,当地依托这一天然优势引进虹鳟鱼养殖,2013年又引入中华鲟,让“水中贵族”在晋南扎根,形成独具特色的水产产业。基地负责人陈磊告诉记者,恒温泉水为鲟鱼、虹鳟提供了绝佳的生长环境,养出的鱼肉质细嫩、营养丰富,是名副其实的生态珍品。如今,基地已建成标准化养殖池,养殖规模稳定,集养殖、观光、销售于一体,成为晋南地区知名的特种水产养殖基地。每到春节前,周边县市的客商、市民专程赶来,选一条鲜鱼过年,成了当地的新年俗。

一条条鲜鱼,不仅游出了好品质,更游出了致富路。随着养殖产业壮大,村里每年吸引数万名游客前来观泉、赏鱼、品鲜,带动了餐饮、旅游同步发展。村里及周边开起多家以鲟鱼、虹鳟为特色的饭店,鲜鱼远销侯马、曲沃等周边地区,村民在家门口就能就业增收。昔日小山村靠着“一池鱼、一泉水”,走出了生态优先、产业兴旺的乡村振兴路。“到沸泉沟,没看沸泉水等于白来,没观鱼品鱼准留遗憾。”当地流传的俗语,道出了这里的独特魅力。泉水潺潺滋养村落,鲜鱼肥美富足乡亲,从天然泉水到特色产业,从传统村落到旅游胜地,沸泉村守住生态底色、做强特色产业,让绿水青山真正变成了群众的“幸福靠山”。

新春将至,泉水依旧奔涌,鱼儿愈发肥美。沸泉村的村民们伴着清泉与鱼欢,在丰收的喜悦中迎接新年,也在乡村振兴的道路上,向着更富足、更美好的生活奋力前行。



春节临近,大街小巷张灯结彩,浓郁年味扑面而来,人们纷纷开始逛年货大集、置办新年好物。

作为运城市民熟知的年货采购地,中心城区八一市场以丰富年货为载体,将消费者与商户紧密联结。还没进市场,老远就能听见人声鼎沸,这股子热闹劲儿,就是最地道的年味儿(图②)。

踏进市场大门,放眼望去,人头攒动、热闹非凡。市民们拎着布袋子、拉着小车,挤在摊位前挑选年货。琳琅满目的年货占满了摊位,商贩的吆喝声、市民的欢笑声交织在一起,汇成了最有烟火气的新春序曲。

生鲜区是整个市场最热闹的区域。肉摊前,摊主撸着袖子,手起刀落“咚咚咚”剁着排骨,新鲜的前腿肉、五花肉摆放得整整齐齐。“老板,我要5斤精排,再给我割七八斤五花肉。”“好的,你看这块肉怎么样?”摊主一边应着,一边麻利地装袋、过秤,手都没停过。

蔬菜摊更喜人,青的、绿的、红的、黄的,码得整整齐齐,水灵灵的让人看着就舒服。水产池里,鲤鱼、鲫鱼扑棱着尾巴溅起水花,老板一网下去捞起一条大活鱼,笑着喊:“年年有鱼,过年就得吃这个!”买鱼的大姐乐得合不拢嘴,拎着鱼转身又去挑虾了。

年货摊前更是挤得转不开身。炒货机还在“轰隆隆”转着,刚出锅的瓜子、花生香味飘了半条街;糖果、红枣敞开了堆,大人小孩伸手抓一把,尝着甜、闻着香,一袋接一袋往车里装。逛了半晌,每个人手里都沉甸甸的。有人拎着刚买的蔬菜,有人抱着一摞春联,有人扛着给孩子买的零食,小车满满当当,布袋勒得手发红,脸上却是满足的笑容。市场管理员反复提醒大家注意脚下、看好货品,商户们笑着招呼客人,热气腾腾的烟火气包裹着每个人。

来采购年货的市民一拨接着一拨。这一声声吆喝、一张张笑脸,才是最踏实的新年。小小的年集,装着一家人的团圆饭,装着辞旧迎新的期盼,更装着藏在烟火里、最动人的中国年。

□记者 杨洋 张国平

□记者 陶登肖 本版责编 商英 校对 王君

老铺匠心传承 点心年味正浓

市旺人欢货全 春满人间烟火