

巡“礼” “阳泉好礼”中的阳泉故事

孟县桃仁月饼：“小作坊”的手工坚守



走进位于孟县的天元城月饼加工坊,映入眼帘的便是码放得整整齐齐的各式月饼。圆润饱满的油皮月饼、层次分明的酥皮月饼、清甜温润的木糖醇月饼一应俱全,尺寸丰富,为消费者提供诸多选择。

“我们的月饼种类丰富、价格多样,能满足不同顾客的需求。最重要的是,我们坚持纯手工制作。”省级非物质文化遗产孟县桃仁月饼制作技艺代表性传承人张大虎一边介绍,一边打开一盒包装好的张大虎桃仁月饼。他掀开盒盖时,浓郁的核桃香气扑面而来,让人忍不住想立刻尝上一口。

“张大虎桃仁月饼”最吸引人的特质,在于匠人对传统面食文化的执着传承与鲜活发扬。无论是传承人张大虎,还是加工坊的包制师傅,始终坚守纯手工制作的初心——从揉面醒发的细腻拿捏,到包馅塑形的精准把控,从擀皮时的力道匀净,到入炉前的规整成型,每一道工序都凝聚着匠

人的心血与专注。

这份坚守,藏在匠人对细节的极致苛求里:原料只选醇香的麻油、豆油与筋道的上等面粉,从源头奠定风味基础;制作过程中,师傅们精准拿捏水温、油温与醒面时长,让面团在不同气候下都能达到最佳状态;烤制环节更是讲究,师傅们利用油脂的均匀传热,让月饼外皮逐渐烤至金黄酥脆,内里却保留着核桃仁与馅料的温润香气,最终形成一口香、脆、酥、松的独特口感。每一块月饼,都是传统技艺与匠人精神的鲜活载体。

相较于流水线批量生产的月饼,手工制作的张大虎桃仁月饼更能锁住食材的本真风味,一口咬下,是机器复刻不出的独特口感与温度。曾有一位老顾客,因偶然尝过一次张大虎桃仁月饼,从此便念念不忘。每到中秋节,那股香甜醇厚的味道就会在他心头萦绕。无奈他年事已高,无法亲自奔赴孟县采买月饼,他只好托付儿子代为购买。可连续两年,儿子都没能买到

正宗的张大虎桃仁月饼——老人只需浅尝一口,便知口中月饼并非记忆中的味道,那股桃仁的焦香、红糖的温润,始终差了几分。

直到第三年,儿子终于找对了地方,将老人心心念念的月饼带回了家。当老人再次尝到熟悉的味道时,眉眼间满是失而复得的欣喜。这一口跨越三年的月饼,藏着的不仅是传承人对老手艺的坚守,更是一份刻在食客味蕾上的执念。

在张大虎桃仁月饼的淘宝、京东的代店铺里,也有不少买家是冲着月饼那“原汁原味”的老味道而来,他们在品尝后纷纷给出好评。其中,一条来自北京顾客的评论格外动人。他写道:“记得从幼年时候起,一有孟县亲友赴京总要带上些红糖桃仁月饼,真的非常好吃。随着父辈老人的相继离世,十余年再没吃到老家味道。这次有幸网上购到实在高兴。”寥寥数语,满是消费者对旧时光的怀念与再次品尝到老家味道的欣喜,让人隔着屏幕都能感受到那跨越千里的乡愁与温暖。

正是对传统工艺的执着坚守,让张大虎桃仁月饼在市场中脱颖而出,销量常年遥遥领先。每到中秋节前一个月,加工坊的门口便早早排起长队,来自各地的预订订单更是络绎不绝,最忙碌时单季销量可达20万到30万枚。

面对如此火爆的市场需求,不少人劝张大虎引入生产线、走批量化生产的路子,可他始终态度坚决:“机器做的月饼,哪怕效率再高、外形再规整,但终究还是少了手作的这份温度。我宁愿多雇几十个师傅,多花些时间和精力,也绝不能用机器砸了‘手工制作’这块招牌。”

在他看来,手工揉面的力道、包馅时的分寸、烤制时对火候的精准把控,这些都是机器无法复刻的“灵魂”。每一块张大虎桃仁月饼里,都藏着匠人们指尖的温度和对传统的敬畏,这才是它能打动食客、经久不衰的根本。

这份对传统手工技艺的执拗坚守,让张大虎在传承之路上走得格外笃定、踏实。如今,“张大虎桃

仁月饼”早已成了孟县桃仁月饼响当当的招牌与代表,它不仅香飘太原、北京等城市,更凭着地道老味漂洋过海——远在新西兰的华人,也会通过线上渠道订购,只为在中秋佳节,能品尝一口熟悉的家乡味道。这一方小小的月饼,是手工技艺的传承,更是跨越山海的乡愁纽带。

吴琦/文 张泽慧/图

“手作”守匠心



在不少商家用机器生产代替手工制作的当下,省级非物质文化遗产孟县桃仁月饼制作技艺代表性传承人张大虎却固执地守卫着一方手工制作的天地。

坚持手工制作不仅是一种情怀,更是一种深刻的市场洞察和品牌战略。在消费品高度同质化的时代,消费者的决策天平越来越倾向于能带来独特情感与感官体验的产品。张大虎的坚守,使孟县桃仁月饼从“普通食品”升华为“情感体验载体”,在产品坚守本真的同时,让品牌生命力更加坚韧和持久。

当海外的华人因一块月饼回想起遥远的故乡记忆,当身在北平的游子因品尝到曾经的味道而感动不已,一行行关于夸赞孟县桃仁月饼制作技艺的文字被写进评论,一块块代表记

忆中的老味道的月饼被吃进口中,小小的月饼便超越了食物的范畴,成了激活文化记忆的重要符号。张大虎坚持手工制作的背后,是对传统技艺的敬畏与传承,更是对文化根脉的守护与延续。

在社会高速运转的快节奏下,手工制作的“笨拙”,成就了产品不可替代的温情与厚重。这份“笨拙”是匠人对品质的极致苛求。张大虎坚持手工制作孟县桃仁月饼,是以更严谨的方式证明:手工制作的價值可以被看见、被验证、被传承。

省级非物质文化遗产孟县桃仁月饼制作技艺的传承,恰恰证明了匠人和消费者在拥抱技术进步与效率提升的同时,也应该为那些饱含“人的温度”的劳动成果,保留应有的尊重与市场空间。一份份手工制作的孟县桃仁月饼,不仅是工匠精神在这个时代最鲜活的注脚,也是一份能穿越时空、慰藉人心的“家乡味道”。

换个芯片,老旧小区开启“智慧”守门

4月2日,平定县西城社区办事处双塔社区供水小区东院门口,升降杆缓缓抬起,居民葛红有开着车进了院子。年初坏了的道闸,终于修好了——没换整套设备,只换了个芯片就解决了。这个小小的变化,对别的小区可能不算什么。但对供水小区东院来说,打开的不只是一道门,更是从“无人管”走向“智慧治”的第一扇窗。

供水小区东院,是典型的老旧小区。三栋楼,十个单元,和其他小区相比,算是个“袖珍小区”。可“袖珍”带来的不是省心,而是尴尬。以前小区连居民自治都没有,去年引进了市意民物业中心,可收钱难、管理难。如今道闸又坏了,修一下最少要三四千元,小区哪拿出这笔钱。

“咱们小区小、底子薄,智慧化这

条路,恰恰适合咱们。”社区党委书记、居委会主任岳卫平说。跟物业工作人员坐在一起商量后,他们锁定了智慧道闸系统。不需要大动干戈换整套设备,只需要花几百元换个芯片。最吸引人的是,这套系统无人值守,业主用手机App就能操控。

车辆进出有多种方式——居民手机上点一下,升降杆就抬起来了;家里有急事,亲戚、外卖员、救护车来了,远程就能放行;不想用手机的,车上贴个标识贴,靠近识别,杆子自动抬起。

可新鲜事物,总有人不习惯。“好好的道闸,折腾啥?”“手机上弄这个,我们上岁数的哪会?”面对质疑声,岳卫平不急。他带着社区和物业的人分了几路:线上,把有哪些好处、App怎么下载使用,做成图片和短视频,发到居民群里;线下,物

业工作人员每周五、六、日下午专门在小区门口摆摊指导,节假日社区组织统一入户宣传。

试运行半个多月,智慧系统后台显示注册了60人,还有20人的权限正在审核。“现在进出不用等人抬杆,省事多了。”居民崔志刚说。

如今,供水小区东院门口崭新的升降杆起落自如,岳卫平还有更大的打算——这套智慧系统,将来还能接入单元门禁、监控。社区的通知,通过后台一发布,居民打开App就能看见。“这个小区虽然小,但咱们得把‘智理’搞上去。”岳卫平站在升降杆前笃定地说。

供水小区东院的变化,藏在芯片里,也藏在每一个居民手机里小小的App中。找对路子,一个升降杆,就能撬动基层治理的“杠杆”。(张洁)

市抗癌协会南山抗癌俱乐部举办成立三十周年活动

本报讯 记者魏君桦报道 4月10日,市抗癌协会南山抗癌俱乐部在市一院举办成立三十周年活动。活动中,市抗癌协会南山抗癌俱乐部感谢了爱心企业,表彰了优秀会员,进行了文艺表演。

市抗癌协会南山抗癌俱乐部于1996年4月7日成立。三十年来,该俱乐部围绕“抗癌康复”主题,坚持科学抗癌,为癌症患者搭建起一个活动平台,带领会员参加全国各地的康复活动,相互交流康复经验。俱乐部举办各类讲座130多次,8500余人次参与。32名会员获得“山西抗癌明星”称号。俱乐部接待咨询者2万多人,2400余人次享受到上

门服务、陪患者就诊、临终关怀等服务,组织健康旅游120次,4300余人参加。俱乐部联系个人实际撰写12篇论文,编辑出版《斗癌记》《生命之歌》《我的抗癌三十年》三本书。

在各类健康活动的促进下,癌症患者消除恐惧,增加信心,以科学的态度认识癌症,对待癌症。俱乐部成立以来,达到癌龄10年至19年的有230人,达到癌龄20年至30年的有57人,达到癌龄30年以上的有39人。市抗癌协会南山抗癌俱乐部将持续推动“早防早筛早治”理念深入人心,凝聚同心携手抗癌的社会合力,坚持不懈地做好康复工作。

小阳泉北社区高效解决污水外溢难题

本报讯 记者翟颖报道 近日,城区上站街道小阳泉北社区工作人员日常巡查时发现街边小区污水井管道堵塞污水外溢,严重影响居民生活环境。社区迅速联动市市政设施管护中心、阳泉中环洁城市环境服务有限公司,三方合力高效解决

了难题。发现问题后,社区工作人员第一时间实地查看污水外溢范围及污染程度,并主动对接市市政设施管护中心,邀请专业技术人员共同深入现场勘察,精准研判堵塞点位、分析堵塞成因及维修难点,结合实际

情况快速制定应急施工方案。施工人员昼夜奋战,克服多重困难,经过两天时间成功疏通管道,消除安全隐患。管道疏通后,社区协调阳泉中环洁城市环境服务有限公司对受污染路面全面清扫冲洗,快速恢复环境整洁。

下载关注获取更多阳泉资讯



阳泉新闻网



阳泉日报微公号



阳泉发布微公号