

“舌尖改革”烹出便民新味

□ 本报记者 高茜

七月盛夏,暑气蒸腾,市区北川河畔几家大型酒店的便民餐窗口前,排队的人群与“大厨做菜,好吃实在”横幅,格外引人注目。

近日,多家餐饮企业将宴席珍馐化作亲民美食,凭借实惠的价格、精湛的厨艺和新鲜健康的食材,在城市里掀起了一阵抢购热潮,成为街头巷尾热议的话题,更掀起一场“舌尖上的变革”。

傍晚五点半,暑气尚未完全消散,市区北川河东路的北方大酒店门前就已排起“长龙”。走近一看,宫保鸡丁、糖醋排骨、清蒸鲈鱼等各类菜品整齐摆放,色泽诱人。每道菜都码放的整整齐齐,部分菜品下垫着吸油纸,青菜旁点缀着嫩叶,透着星级品质的精致。

市民李女士选购了凉拌猪肝和一份时蔬,她开心地说:“这哪里像外卖,简直和酒店堂食一模一样!”李女士表示以前这些酒店只有宴请时才来,现在开通了这个窗口,价格也实惠,在家就能轻松享受大酒店的品质,非常划算。

据了解,该酒店推出的外卖菜品丰富,涵盖家常热菜、凉菜、汤品和主食,共计十余种。价格上,素菜5元一份,荤菜多在8-10元区间,所有菜品均明码标

价,一目了然。坚决拒绝预制菜,保证每一道菜都充满“锅气”,保留堂食的品质与风味。

穿着碎花裙的阿姨们摇着折扇交流菜谱,额头沁着薄汗却仍专注地盯着菜品展示牌。“今天的稀饭免费送!”工作人员的吆喝声刚落,队伍里便响起此起彼伏的赞叹。家住附近小区的市民张女士抹了把脸上的汗笑道:“忙了一天,就盼着饭点来买份热乎菜,再灌上一碗稀饭,暑气瞬间就消了大半!”

目前,市区已有多家餐饮企业推出此项活动。这些酒店各显神通,特色十足。有的主打家常风味,菜品多样;有的则在卤味上大做文章,秘制肘子、酱香猪蹄香气四溢;有的推出的特色面食备受青睐,赠送的绿豆汤、稀饭更是在炎炎夏日为市民送上一丝清凉。正因如此,每到中午、傍晚下班时间,这些酒店门口便会排起长队。

“越来越多同行加入,说明这条便民路走对了。”北方大酒店厨师长擦着汗介绍说,推出惠民外卖服务,是主动适应市场需求、积极转型升级的重要举措。他表示,市民对高品质、多样化的餐饮需求日益增长,但传统酒店的消费门槛让不少人望而却步。通过外卖窗口,让更多人享受到物超所值的美食

体验。此外,不仅赢得口碑,更带动了酒店转型——原本闲置的午间后厨如今满负荷运转,部分员工从宴会服务转岗便民餐窗口,实现了人力资源的高效利用。

这一场由餐饮企业引领的变革得到了广泛关注。有工作人员认为,餐饮企业集体下沉市场,是拉动内需、促进消费的有力举措。部分餐饮行业的人士表示,从高端宴请向便民服务转型,不仅拓宽了酒店的经营渠道,更顺应了消费升级的趋势。不少群众都觉得,当星级品质与亲民价格完美结合,必将激发更大的消费潜力。

不可否认,在消费市场日趋多元化的当下,大型餐饮酒店集体放下“身段”融入烟火人间,既是对市民需求的精准回应,也是行业主动破局的创新实践。这种变革不仅为市民带来了便利和实惠,也为酒店行业探索出一条新的发展路径,促进了餐饮市场的良性竞争和可持续发展。当越来越多的星级大厨将手工艺化作日常美味,当严格的品控标准融入街头巷尾的餐桌,这场舌尖上的变革,不仅能让市民在酷暑中收获了便利与美味,更能点燃城市消费的新活力,为城市的烟火气增添更绚丽的色彩。

● 短评

让“烟火气”持续升腾

□ 薛力娜

高档酒店门前支起外卖窗,宫保鸡丁、糖醋排骨在便民餐盒里热气升腾——这看似“混搭”的场景,正是市场活力的生动体现。北方大酒店厨师长擦着汗说“这条便民路线走对了”,一句朴实的话,道出了行业在竞争中突围的生存智慧。

长久以来,高档酒店因价格偏高让市民望而却步,精致菜肴成了“稀罕物”。如今,这里推出8元一份的荤菜,还承诺不用预制菜、保证“锅气”,让市民直呼“和堂食一个味儿”。这样的“俯身”不是降价,而是市场规律下的清醒转型;闲置的后厨重新忙碌起来,宴会厅服务员在便民窗口找到新岗位,秘制肘子的浓香飘向街头,高端餐饮在市井烟火中找到了新的增长点。

市民带着餐盒排队的热闹景象,刷新了人们对消费升级的认知。这说明,品质生活未必是水晶灯下的正襟危坐;星级大厨的手艺变成日常饭菜,免费绿豆汤驱散暑热带来的疲惫,才是实实在在的幸福感。这样的亲民实践,悄悄改变着酒店与城市的关系——后厨的灶火为千家万户的烟火添力,“大厨做菜,好吃实在”的横幅替代了鎏金招牌,星级服务便在城市里扎下了新根。

这场舌尖上的变革,启示不止于餐饮业。它证明,放下身段不是自降格调,而是拓展生存空间的破局之法。企业用创新回应民生需求,闲置产能就能变成惠民红利,人力资源也能在流动中创造新价值。

城市消费的活力,就藏在这升腾的锅气和热闹的人声里。市民在酷暑中捧走的不只是一份消暑稀饭,更是星级品质与人间烟火和煦共生的发展密码。勇于创新、敢于突破,方能在竞争中站稳脚跟,当“烟火气”持续升腾,企业的路也会越走越宽。

政务动态

ZHENG WU DONG TAI

庞明明出席全市高标准农田建设视频推进会议

本报讯(记者 刘沛林) 7月15日,全市高标准农田建设视频推进会议召开,副市长庞明明出席会议并讲话。

会议通报了全市高标准农田建设项目进展情况,离石、兴县、临县等13个县(市、区)就高标准农田建设项目现状、存在问题及下一步打算进行了具体汇报。

庞明明强调,高标准农田建设是粮食安全的重要保障。各县(市、区)政府需抓住秋收后黄金时间以目标倒逼进度、以时间倒逼责任完成好

年度建设任务,通过倒排工期、专人包项目等方式确保2023年以前所有项目清零,近两年项目按时完成建设或验收任务;持续深入开展自查自纠,全面排查2019年以来的项目,建立工程质量监管和长效管护机制;以县域为单位推进沟渠修复整治,绘制农田水网一张图,防范渍涝灾害;明确主体责任,建立“问题台账”和“整改销号”制度,加强部门协同联动,及时反馈解决工作中的难点堵点,确保全市高标准农田验收质量合格。

全市水利防汛视频会议商调度会召开

本报讯(记者 康桂芳) 7月14日全市水利防汛视频会议商调度会在市水利局召开。会议深入学习贯彻习近平总书记关于防汛救灾指示批示精神,贯彻落实省水利厅防汛会商调度会议精神,按照市委、市政府的工作要求,对全市防汛关键期水利防汛工作进行安排部署。

会议强调,防汛工作关系人民生命财产安全,关系粮食安全、经济安全、社会安全、国家安全,是一项重要的政治任务。各级水利部门要进一步强化底线思维、极限思维,以“事事心中有底”的行动力,坚决打赢“七下八上”防汛关键期各场硬仗,切实保障人民群众生命财产安全和社会大局稳定。会议要求,要聚焦重点,精

准落实关键举措。要进一步提高思想认识,强化监测预警,强化水库淤积坝体汛管理,强化山洪灾害防御,强化中小河流防洪保安,强化在建工程安全度汛,强化隐患排查整治,强化值班值守。各县(市、区)要结合我市防汛防汛实际情况,开展“五方行动”,即隐患排查清零行动、监测预警提效行动、工程调度科学行动、重点部位盯防行动、应急准备强化行动,按照“宁可备而不用、不可用时不备”的原则,清点物资储备和抢险队伍前置情况,全面维护防汛关键设施,健全联动协同保障机制,以高度的责任感、顽强的斗志、务实的作风,有力保障人民群众生命财产安全和社会大局稳定,确保安全度汛。

全市党委社会工作部部长座谈会召开

本报讯(记者 刘丽霞) 7月11日,市委社会工作部在吕梁社区港召开全市党委社会工作部部长座谈会。会议听取了各县(市、区)党委社会工作部上半年工作进展情况汇报,总结交流经验,研究存在问题,安排部署下一阶段重点工作任务。

会议指出,今年上半年,全市社会工作系统按照“摸底数、练内功、交朋友、创品牌”的工作思路,围绕加强社会治理这个新课题,紧贴民意、大抓基层,对标一流、创新突破,各项工作亮点纷呈、可圈可点,为开创吕梁社会工作高质量发展新局面打下了坚实基础。

会议强调,要紧盯重点任务,抓好新兴领域“两个覆盖”

集中攻坚,统筹推进党组织集中组建和现有党组织的清理、整顿、规范;全面启动友好场景建设,引导新就业群体主动参与基层治理;加大社区工作者招聘力度,尽快补齐基层力量;扎实推进《志愿吕梁建设行动方案》落实,全力打造志愿之城、好人之城、温暖之城、文明之城。要强化典型运用,系统梳理特色固化做法,通过制度化建设固化成果,构建长效工作机制,推动零散亮点向系统品牌转变,形成具有辨识度、影响力的工作标杆。要转变工作作风,坚持知行合一,树立结果导向,践行群众路线,严肃工作纪律,为加快建设美丽幸福吕梁贡献社会工作力量。

科技赋能畜牧 博士助力兴农

中阳县 本报讯(记者 刘少伟) 7月3日,中阳县“动物健康养殖博士工作室”在山西桃园紫云生态牧业有限公司正式揭牌。作为该县以人才链精准嫁接产业链的生动实践,此举将加速推动该县养殖产业向高端化、智能化、绿色化跃升。

中阳县的森林覆盖率为49.44%,位居全省第四,被省政府命名为“林业生态县”。依托几十万亩侧柏灌丛资源,中阳柏籽羊成为风味独特的绿色有机食品。目前,全县柏籽羊养殖达到3万多只。随着现代科学技术的应用推广,中阳县柏籽羊养殖方式已由过去的放牧转向规模化舍饲养殖;羊的生产方式从单一养殖环节转向饲料种植加工、规模化种羊繁育、肉羊育肥和屠宰加工为一体的全产业链经营的现代肉羊产业。

山西桃园紫云生态牧业有限公司位于中阳县下枣林乡阳坡村,是一家以饲草种植、柏籽羊养殖、羊肉产品和有机肥加工和乡村休闲旅游为一体的大型农牧企业。该企业通过“公司+农户”模式带动村民增收,建有万只肉羊繁育基地、8万吨饲料厂及生物科技研发中心,并与高校合作成立柏籽羊研究所,推动产业科技化、品牌化发展。

“动物健康养殖博士工作室”的成立,标志着中阳县在深化产才融合、赋能高质量发展方面迈出了坚实的一步,将为中阳县的畜牧产业注入强大的科技力量,加速推动产业转型升级,为乡村振兴注入新动力。

“我们将扎根中阳,聚焦健康养殖、疫病防控、良种繁育等关键技术,服务畜牧产业,助力产业提升。”周广琛博士代表团队表示。

赵小田:家庭农场“种出”甜蜜好光景

□ 本报记者 郭炳中 通讯员 张亚东

瓜果馥郁,硕果盈枝。盛夏的兴县,山乡田野间涌动着丰收的喜悦。蔚汾镇土贞村被青山绿水环抱,连片的瓜田绿意盎然,饱满的果实点缀其间,空气中弥漫着清甜气息。这里出产的瓜果以独特风味闻名,而80后村民赵小田创办的家庭农场,让这份“清甜”成为乡村振兴的动力源泉。

2023年,赵小田看中家中肥沃土地与独特立地条件,租赁40亩土地创办家庭农场。他打破传统种植模式,创新采用“种植+采摘+养殖+观光+研学”的立体经营模式,仅一年收入就突破20万元,还带动10多个劳动力就业,成了当地产业振兴的样板。

走进农场,田园惬意扑面而来。耳畔是清脆鸟语,鼻尖萦绕醉人花香,田野里翡翠西瓜、蜜糖甜瓜藏在藤蔓间,散发诱人香甜。一旁油菜花海随风摇曳,与远山构成绝美背景;西边生态鱼塘波光粼粼,锦鲤嬉戏,飞鸟在水池上空翱翔,动静相宜的景致吸引着众多游客。

“我种的甜瓜,全用农家肥,浇的是鱼塘活水,含糖量高、口感脆,特别受消费者欢迎。”赵小田自豪地说。优质产品和丰富经营模式让农场收益稳定,也给周边乡亲带来就业机会。

游客们慕名而来,体验采摘乐趣,品尝美味瓜果。“早就听说土贞村的西甜瓜品质好,今天一尝,果然又甜又脆,名不虚传!”一位游客赞不绝口。还有游客表示:“这里不光瓜好吃,景色也美,真是观光、游乐、休闲的好地方。”

土贞村的变化是兴县推进乡村振兴的缩影。如今,赵小田的家庭农场成了土贞村的亮丽名片。以瓜果产业为纽带,以

农旅融合为路径,兴县正描绘着产业兴、乡村美、农民富的画卷。

这份“甜美事业”给乡村带来了新活力,改变了经济格局。特色瓜果产业打破了“靠天吃饭”的老路,形成了“种养加游”一体化的现代农业体系,为乡村发展提供了持久动力。闲置土地变成了致富沃土,农业不再是低效的代名词,成了充满活力的朝阳产业。

增“颜值”,提“气质”,乡村面貌焕然一新。产业的兴旺带动了基础设施的完善,道路变宽了,环境变美了,曾经“脏乱差”的农村景象一去不复返。土贞村的油菜花海、生态鱼塘,不仅成为吸引游客的景观,更成为村民们茶余饭后休憩的好去处,让乡村真正成为宜居宜业的美丽家园。这种变化,不仅提升了乡村的“颜值”,更涵养了乡村的“气质”,让乡村文明

在新的时代背景下得以传承与升华。

乡村振兴带来的是实实在在的获得感与幸福感,像赵小田这样的村民,从传统农民变身农场主,收入大幅提升;周边乡亲在家门口就能就业,不用再背井离乡,既能照顾家庭,又能获得稳定收入。农民的腰包鼓了,腰杆挺了,对生活的期盼也更加热切。他们不再羡慕城市的繁华,因为自己的家乡同样能实现人生价值,过上富足美满的生活。

田畴沃野间蓬勃朝气涌动,乡村振兴的“甜美事业”如盛夏瓜果,在阳光雨露滋养下茁壮生长。“只要咱把自家地里长的、手里有的资源用好了,路子找对了,乡村这盘棋就能活起来,咱农民的日子就能越过越好。”头戴草帽,手捧着刚刚采摘的散发着阵阵甜香、圆润饱满的甜瓜筐,赵小田乐呵着说。



『三农』近距离

► 图为赵小田正在采收甜瓜。郭炳中 摄