

编者按

这里的当季蔬菜瓜果沾着露珠,带着泥土气息;这里的摊贩半夜开工,天不亮就到达位置、拉开架势;这里的大妈们自带“雷达”,分分钟锁定便宜新鲜的食材……这里是太原的早市,形式简单,内容丰富,故事精彩。早市弥补了固定市场的不足和短板,满足了居民对美好生活的向往和追求,成为城市里兼具烟火气和幸福感的生动存在。

本报今起推出“太原早市写真”系列报道,带你追寻城市的第一缕晨光,品味百姓日子的新鲜味道。

太原早市写真之一

人气爆棚开化寺

清晨6时,你会做什么?是精神抖擞地晨跑,还是烦躁地关掉闹钟?而这时的迎泽区开化寺“钟点早市”,已经人来车往,一派“开市大吉”的气象。为了方便摊贩与市民之间的买卖,开化寺古玩市场利用空余区域,开辟了这个“钟点早市”,也成为我市规模较大的早市之一。这里有300多个摊位,既方便了商户和近郊农民进城卖菜,又丰富了市民的“菜篮子”。



开化寺“钟点早市”熙熙攘攘的购物人群。

唤醒晨曦

6月10日凌晨3时30分,姑姑庵早点店,54岁的李金锁和儿子已经忙碌起来,和面温油、洗米熬粥、搅豆捞沫……一气呵成。40多分钟后,油条、稀粥、豆腐脑等各类早点准备就绪。4时10分,店里迎来了第一位客人——在开化寺“钟点早市”摆摊卖菜的商户老薛。

“夏天每天早上,都是这个点儿来,一碗豆腐脑加一根油条,才有精力做买卖。”老薛吃得津津有味,“大家已经适应了疫情防控措施,逛早市的人增加了,商户的劲头更大

了。”说话间,又有几位早市商户走进店里点餐。李金锁说,他开这个店已经七八年了,从清晨4时左右一直营业到上午11时,风雨无阻。“这个点儿来的,都是市场里的商户,吃上一口热乎的,肚里熨帖。”

开化寺“钟点早市”清晨5时30分开市,9时清场。开市之前,商贩们从四面八方赶来,他们或推着三轮车,或开着小型机动车,排队依次进入。入口处,工作人员要求每个人严格执行扫码入场。“5时30分左右,第一批客人就来了,商户小老板

们更早,每天4时左右就陆续进场摆摊。”工作人员介绍。

早5时10分。记者看到,摊主们先把摊位归整好,摆放商品,再竖起当日最新的价格牌。芹菜、菜花刚从地里采来,甜瓜、西瓜的香气弥漫在空气中,一进市场,人们就自动开启了“买买买”模式。最早的一批顾客,以老年人和周边餐饮商家为主。他们大多是这里的常客,自带购物小车,有备而来。“你这年轻人,一看就没经验。这儿东西便宜,一次可以多买点,你得会买。”常来早市的胡世梅阿姨很有心得。

市声鼎沸

7时到9时,是早市的高峰时段。“借光,过一下”“走了走了”……买东西的人一扎堆,并不宽敞的市场道路就容易堵,耳边不时响起催促声,执着的顾客仍不舍得放弃相中的商品。而过路人也似乎并不着急赶路,左看看右瞧瞧,顺着人流往前走。“这还是工作日,到了周末人就更多了,人挨人走不动。”正在卖调味料的商户常师傅说。

常师傅今年51岁,在早市摆摊5年。每天清晨4时整,他就从教场巷家中出发,拉着前一天下午批发回来的商品赶到早市。上午10时许,卖完货回家睡觉。下午起床后,继续为次日摆摊做准备……多年来,这个时间表周而复始,雷打不动。“早市卖的是货真价实。咱的东西价格比外面便宜,质量有保证,自然回头客不少。”他说,早市上的人很熟悉常师傅。说话间,一位家住云路街的女顾客逛到摊前,常师傅熟练地称了10元的白芷装进袋子。“有时间就来早市逛一逛,讨价还价乐趣大,吃亏不难受,占了便宜高兴半天。这里有人情味。”女顾客说。

早市里,牛羊猪肉、蔬菜瓜果、鱼虾熟食、日杂百货等一应俱全,几乎涵盖了日常生活的方方面面。任谁一圈逛下来,也很难空手而归。记者走访中了解到,市场的300多个摊位中,一半多摊主来自安徽、山东等地。他们为生活打拼,活跃了市场,刺激了消费,方便了市民。

“豆角便宜,5元2斤。”来自平遥的徐大叔,站在铺满豆角的摊铺前,卖力地吆喝着。“是不贵,我前两天在超市买的3块多一斤呢,走,去买点!”大叔的吆喝声很有效果,路人马上聚拢过来。

“倍儿甜的伊丽莎白,10元4斤!”“口蘑4.5元一斤了!外面比这贵多了!”“9块4,抹个零头,9块行不?”“老板,拣好肉给我切片,回去做过油肉”……商户们卖力吆喝着,拎着袋子、推着车子的大爷大妈和家庭主妇,在各种新鲜食材摊位间来回穿梭,叫卖声、讨价声、说笑声交织在一起。

一日之计在于晨。红火的早市,给每一个平常的日子开了一个好头。

记者 梁丹 文/摄



三晋美食挑动你的味蕾

“山西味道”系列榜单发布

本报讯(记者 李静)不同形式的美食佳肴,蕴含着相同的“山西味道”。6月12日,“品鉴山西美食 晋享山西味道”餐饮品牌推广活动发布会在我市举行,过油肉等十大晋菜、刀削面等十大山西面食、泡泡油糕等50种特色小吃、百姓渔村等72家品牌餐饮企业、王云浩等20名山西名厨一系列榜单出炉。

民以食为天,餐饮业是服务业的重要组织部分,也是最具烟火气的行业,发展餐饮业对提高人民生活质量、扩大市场消费、推动相关产业、增加社会就业、促进社会和谐具有十分重要的作用。近年来,我省餐饮业总体规模日益扩大,餐饮业收入占社会消费品零售总额的比重,从2019年的8.42%上升到2021年的9.78%;餐饮业市场主体达到23.9万户,占全省市场主体312.3万户的7.7%,比全国占比的4%高出3.7个百分点,餐饮业从业人员近100万人,餐饮业在国民经济中的地位和作用不断提升。

此次活动采取自下而上申报方式,由各市进行初评,组委会邀请相关专家形成专家评审组,对初评资料进行初审和现场评审,按照不同组别分别从多个方面进行打分,并将结果公示,积极采纳反馈意见,从而确定了最终名单。为了保证活动的公平公正,由公证人员进行全程公证。

在最终发布的名单中,“十大晋菜”涉及过油肉、大烩菜、糖醋鱼、香酥鸡等,“十大山西面食”涉及刀削面、剔尖、拉面、刀拨面等,特色小吃涉及泡泡油糕、头脑、太原元宵、莜面栲栳栳、百花烧麦等,品牌餐饮企业涉及百姓渔村、山西会馆、杏花村酒家、杏花堂、晋韵楼等,其中太原市以22家占到全省的三成多,名厨涉及王云浩、王志强、邵烽、马新民等。

在发布会现场,中国饭店协会会长陈新华表示,希望该项活动深入开展下去,为山西高质量发展作出贡献;中国饭店协会将会提供全国平台,支持山西餐

饮行业的高质量转型发展。

作为此次活动评审组组长,中国中华十大名厨、杭州G20峰会餐饮文化组组长胡忠英表示,通过参与此次活动,加深了对山西美食的认识。他认为山西餐饮发展,要加强宣传,要有政府规划、企业落实。最重要的是耐得住寂寞,要坚持下去,久久为功。他希望山西美食尽快走向全国,期待有一天能够在家门口吃到地道的山西美食。

“山西菜的春天来了。”荣获“名厨”称号的王云浩表示,通过这次活动看到了山西菜的希望。作为一名面食厨师,他要为山西餐饮的发展贡献自己的光和热,做好山西菜,走出娘子关。

活动现场,三根擀面杖擀出的手擀面,厨师们手中似雪花纷落的掐炣炣,从传统饹饹床中慢慢压出的饹饹,剔尖、红面擦尖、豆面抿尖传统技法的展示,以及刀削面、拉面、扯面的技艺展示,吸引了人们的眼球,获得了满堂彩。

统计公报“出炉”

我市年人均快递支出672元

本报讯(记者 李涛 通讯员 马卓)太原邮政快递业发展的速度究竟有多快?6月12日,市邮政管理局发布《2021年太原市邮政行业发展统计公报》,这份公报从快递网路的条数、长度以及服务能力、包裹数量等多个维度,展示出正在快车道上行驶的太原邮政快递业全貌。其中,我市年人均的快递使用量为60件、快递费用支出达672元。

统计显示,在民营快递方面,全市快递服务网路条数为1522条,快递服务网路长度(单程)49万余公里。所谓网路条数,是指各快递分拨中心到市内各网点的路线数量,可以直观反映出快递覆盖网络更加广泛,服务人群更多。在邮政方面,全市邮路总条数473条,邮路总长度(单程)近10万公里。

另外,全市的快递服务企业营业网点达到827处,其中设在农村的有196处。这意味着,在有了快递网点的村子,很多村民日常所需的小日化可从网上买,当地的土特产品可通过快递外销出去。不断下沉的快递服务网络,正悄悄改变农村居民的的生活方式。