

“格格”全天值守 居民幸福“满格”



张美娟帮李有学的老伴布置装饰家。

春节假日，万家团圆。社区网格员们依然24小时坚守在社区，为居民提供贴心服务。2月16日正月初七，记者来到太原市小店区平阳路街道汽造社区，跟随网格员张美娟对辖区内的老年人进行走访探望，体验网格员的一天。

“爷爷”眼中的“热心人”

当日上午9时，地处城市繁华地段的汽造社区开始热闹起来。张美娟服务管辖区就在社区的腾龙苑小区。小区共有7栋居民楼、420户、常住人口996人、流动人口204人，其中高龄老人是她的牵挂，她也成为老人

们眼中的“热心肠”。

“李爷爷，在家吗？”张美娟率先拨通了84岁李有学老人的电话。“在！在！”对方爽快答道。记者跟着张美娟一同来到小区24号楼9单元5层楼的李有学老人家。寒暄后，张美娟给两位老人量血压、测血糖。“爷爷奶奶，你们的血压、血糖都正常，继续保持哟！”“好好……”她调皮的话语，引得老两口乐开了怀。

李有学老人告诉记者：“我认识小美有17年了，早就发现这娃娃是个热心肠。我们的孩子们不在身边，早把美娟当成自己的孩子了。”老伴也在在一旁夸道：“小美热情、活泼、还勤快，我们大家都喜欢她。”听到老人赞美，张美娟有些不好意思地说：“这是我应该做的。”

“奶奶”口中的“贴心人”

告别李有学老两口后，记者又跟着张美娟来到小区25号楼3单元郭粉仙老人家中。96岁的郭粉仙是张美娟管辖网格内年龄最大的独居老人。一进屋，张美娟先摸了摸屋内的暖气管热不热，“郭奶奶，这暖气挺好的。”“好，好，多亏了你，太贴心了。”老人拉着她的手笑着说。老人的儿子芦先生工作忙，顾不上照顾老母亲。老人遇到任何事，都是张美娟帮忙，暖气不热，她找物业维修；啥时候该买菜买药了，她记在心里；送饭、拿快递等跑腿活儿，她全都代办了。芦先生一再表示：“有了小美帮忙，我放心了不少，太感谢了！”

“妈妈，快回家吃饭吧。”中午12时，张美娟的女儿打来电话。“好的，你们先吃。”刚挂掉女儿的电话，电话铃声又响起：“小美，我家暖气不热，快帮阿姨看看。”原来是家住小区22号楼1单元的韩阿姨打来的电话。

一溜儿小跑，张美娟来到韩阿姨家。刚进门，韩阿姨就说：“我家最近暖气一直冰冰凉，怀疑有人嫌热关了阀门，一直联系不上物业，只好麻烦你跑一趟了。”经仔细查找原因，终于在3层楼一住户家中找到了症结所在。“咱小区的暖气是串联的，只要有一户关了阀门，就会影响全楼……”在张美娟的耐心劝说后，对方打开了暖气阀门，并书面承诺以后不再关阀门。“还是小美能干，办事效率就是高。”韩阿姨高兴地竖起了大拇指。

居民心中的“全能人”

下午4时，当张美娟来到小区21号楼4单元的69岁李阿姨家中时，一见面，两人便热情地拥抱在一起：“李姨，我来给您拜年了！”“快进来，小美，过年还不休息，辛苦你了。”李阿姨说，她家楼下有一家烧烤店，经常营业到凌晨一两点。每天晚上，烧烤店的锅碗瓢盆“交响曲”及吹风机“嗡嗡嗡嗡”的噪音，令居民们苦不堪言。前阵子，在张美娟多次沟通协调下，烧烤店安装了油烟净化设备、隔音帘等，噪声扰民问题终于得到解决。“我们小区有了小美，有个大事小情找她准没错。”李阿姨的女儿也连连称赞道。

2023年11月，小区成立了以张美娟名字命名的“美娟调解室”，至今已成功化解辖区内矛盾纠纷50多件。张美娟先后获得汽造社区“骨干网格员”、太原市网格化服务管理工作“先进个人”、山西省综治中心“岗位之星”等称号。大家伙开心地管张美娟叫“全能人”，把她当成众人的“主心骨”和依靠。

傍晚6时，当张美娟拖着疲惫的身子回到家中时，这时她的手机微信提示音不断响起，“多亏有小美帮忙，问题这么快就解决了。”“有困难找小美，准能行。”看着网格微信群里居民们感谢的话，张美娟笑着说：“能为大家排忧解难，守一方平安，是我的职责，也是我的幸福。”

记者 周利芳 文/摄

烟火气里“寻味”新春心愿

顺着桃园四巷东口一路向西，过了桃园正街路口后不远处，门头上，“寻味面食坊”几个大字映入眼帘。门帘上，“金龙送福”的年画儿散发着新春气息。室外寒冷，急忙掀帘入内，一股带着饭香的烟火气扑面而来。

这家小店的烟火气不仅夹杂着饭菜的香气，更裹挟着熙熙攘攘的人气。眼看就到了年根儿，“寻味面食坊”的食客却不见减少。究其原因，除了餐馆的定位和餐食的定价亲民之外，最关键的是，好吃。

熟客到来，店主蔡宏锋都要主动上前寒暄几句，叙叙家长里短，问问口味变化，为了那份情谊，更为了他心里最放心不下的口感和品质。时间长了，蔡宏锋成了食客口中小蔡，也成了附近居民心里的邻居。

小蔡说，过去的一年，他真实地感受到了餐饮市场的复苏和火热，“特别是自家小店，老客不减，新客不断。让我有了更大的干劲儿和更多的想法。”

朴素的人间烟火气，饱含的是消费大气象。

与大饭店不同，来到“寻味面食坊”，花上十几元钱就荤素搭配、吃饱吃好。来上一碗锅仔面，品的正是“川味火锅”和“晋味面食”合二为一的口感，满足味蕾的欣爽感暂且不提，饭量

一般的食客，绝对会摸摸肚子，来一句“吃撑了”。

“餐饮赛道”竞争激烈，深藏不露的街角小店却能“穿越风雨”，历久弥坚。小店生存的“秘诀”究竟是什么？

5年前，蔡宏锋和同事陶璐怀着“创业实现自由人生”的梦想，从“大厂”辞职，去外地学来“秘制配方”，开了一家“寻味面皮坊”。

从头开始，一切都艰难得超乎预想。其一，要过心理关。大学毕业，干着别人眼中的体面工作，为啥非要辞职开店挣这份辛苦钱？这是亲人和朋友最为不解的地方。其二，要过市场关。餐饮小店竞争残酷，能生存下来实属不易，更不用说能挣多少钱。

“第一次开店没经验，再加上各种质疑和不确定，心里确实慌得很，那是以前上班的时候从来都没有过的不安定感。”小蔡说，他的要求不高，就是想让工作和生活去繁从简，简简单单开店、踏踏实实生活。“为了这个目标，为了合作伙伴儿，我得坚持下去。”回想当初，在小蔡的眼里依旧能看到那段起伏起伏的心路历程。

“从一天几十元到一两百元，这样的营业额持续了好长时间。去掉房租和水电费，基本算是白忙活。”小蔡说，身体上累他不怕，那段时间更累的是

心。“我一直在琢磨怎么能更好地留住食客。做餐饮，不光要做到食材好、饭菜香，真诚、热情，还有清爽的就餐环境更为重要，必须做好，让来店里的顾客开心吃饭。”

凯鸿是常来店吃饭的老顾客，来得多了，便和小蔡成了聊得来的朋友，她说：“小蔡人会说，又热情，关键是饭菜好吃，哪有生意不好的道理？”凭借着有竞争力的美食和热情的服务，口口相传之下，店里的生意越来越好，一年多的工夫，营业额逐步稳定在了一天上千元。对于地处非商圈的小餐饮店来说，这并不容易。

“关山难越，但闯过去便是又一程山高水远。”小蔡说，疫情期间，周围不少店铺都转让关了门，他的店有幸闯了过来。开店的这些日子，经常会有附近的店主来和他聊创业经历、开店感受。“真是各有各的不易。我天生一副乐呵呵的样子，大家愿意找我聊，我也爱和大家聊，这也是做餐饮带给我的另一份收获。”

如果说热情、韧性是“寻味面皮坊”生存下来的关键，那么，创新、改良便是这家小店历久弥新的“秘诀”。半年来，“寻味面皮坊”陆续推出了多道新品：肉多多牛肉面、麻辣牛肉面、家常羊肉片儿汤……现在，这些美食都



小蔡热情服务每一位食客。

已经成了老顾客的新选择。“适应大众口味，不断创新品种，保持亲民价格，这样才能做得长久。”小蔡说。

不久前，“寻味面皮坊”的名号变为“寻味面食坊”。一字之别，寄托的是小蔡和陶璐二人的创业心愿。“我们想让大家知道，这里不光有好吃的面皮、担担面等凉调，还有多种好吃的面食。”聊到最后，小蔡道出了他的新春心愿：“龙年，我们想再开一家面食专门店，为食客们带来融合口味的吃面新体验。”

记者 王勇 文/摄