

学厨艺、练才艺、定攻略……

年轻人提前为春节“备课”

2025年春节还没到,一些年轻人已经“坐不住”,提前作起准备。有人跟着视频练厨艺,准备在年夜饭中露一手;有人报了夜校学古筝或书法,要在亲朋面前秀一把;还有人忙着定攻略,计划陪着外地返乡的朋友逛一逛太原。他们准备着,春节的脚步也更近了。

学厨艺,掌勺年夜饭

陈敏的家乡在湖北,大学毕业后留在太原。她一日三餐要么在单位食堂吃,要么点外卖,基本是个零基础的厨房“小白”。平时,父母担心她吃不好,常打电话询问。她最近跟着网上的教程,“恶补”厨艺,准备过年好好露一手。

“主要是想让家里老人歇歇,还能

做些年轻人喜欢的菜品。我也想让父母放心,在太原过得挺好。”她说,看视频容易,可一步步做下来,味道差远了,简直是“黑暗料理”。幸好还有时间,可以慢慢改进。

市民侯梓萌也在练习厨艺,特意从网上找了一份“年夜饭菜谱”,一道道学着做。菠萝咕咾肉、葱烧鸡腿、肉末豆腐蒸蛋、蒜蓉粉丝虾……都是“撑得起场面”的家常菜。她笑着说:“大年三十家里人多,这次我要当‘主厨’,烹饪一桌温情满满的年夜饭,惊艳所有人。”

练才艺,秀出新风采

26岁的刘晓琴在青年夜校报了一个吉他班,每晚下班后去学2个小时,一共50天。之所以学,有两个原因。一方面,她喜欢音乐,想放松身心,给

自己去“班味”。另一方面,她有信心在春节前学会一两首曲子,可以在单位的年会上“露脸”。

“我们单位有‘传统’,春节前要举办年会,大伙热闹一下,也能增进感情。为了让大家都能参与进来,每人都要表演一个节目。”她说:“我没啥才艺,只能支支吾吾讲个笑话,场面挺尴尬,像个‘显眼包’。这次,我要好好准备,给大家带去惊喜。”

市民赵夏,也利用下班时间在夜校学艺,报的是书法课。每年家里贴的,都是买来的春联。她最近一直练软笔字,想亲手写几副春联送给家人和同事,内容也由自己想,这样更有意义。

定攻略,带队游太原

还没过年,已有好几名大学同学

和陈欣约定,春节期间到太原相聚。陈欣很激动,数年未见,非常想念,也希望带大家到处看一看。太原值得一逛的地方本来就多,这些年又新添了不少景点。他正在做一份游玩攻略,尽量让朋友们花最少的时间,玩得尽兴。

陈欣考虑到太原有数不尽的文物古迹,若是走马观花去看,感受不到内涵,比较遗憾。很多景点的历史背景,自己也不太清楚。所以,他要趁着过年前的这段时间,查阅资料,将晋祠、蒙山、太原古县城等著名景点的介绍牢记在心。

“到时,我当导游,带着好友们沉浸式体验,让他们不虚此行。为太原的文旅宣传,也出一份力。”他充满期待地说。

记者 李涛

反诈宣传“到家” 增强被骗能力

本报讯(记者 侯慧琴)

两节临近,群众网购频次增加。连日来,万柏林区西铭街道西铭村以网格为单位,开展电信网络反诈宣传,以保护好大家的“钱袋子”。

根据电信诈骗的方式和特点,该村网格员线上、线下宣传相结合。一方面,借助微信平台,在网格群发放反诈宣传资料;另一方面,线下为群众剖析

案例,讲解常见的诈骗手段。通过这些方式,使村民识破虚假红包、购物退款、中奖免单、刷单返利等网购诈骗行为。在宣传中,网格员为村民送去“反诈秘笈”,提醒大家要谨慎点击链接,保护个人信息。还入户引导村民下载安装“国家反诈中心”App,提高反诈辨别能力。

针对老年人、学生、宝妈等

易受骗群体,网格员围绕电信网络诈骗套路及防范手段“以案说法”,有效提高了重点群体的反诈“免疫力”。

通过宣传,辖区村民对电信网络诈骗有了更深入地了解,识诈、防诈、反诈能力明显提升。西铭村将依托网格治理工作模式,持续开展反诈系列活动,营造全民反诈的社会氛围。



12月14日,市青少年宫携手市非遗协会联合举办“童心绘非遗,梦想启航程”主题活动,传承与弘扬非物质文化遗产,让孩子们近距离感受非遗魅力。

牛利敏 耿婧媛

摄影报道

女孩赌气出走 公交人帮寻回

本报讯(记者 齐向真)

12月12日,太原公交二公司四车队收到了市民刘先生送来的“迟到”的锦旗,表达了对帮助其找回离家出走女儿的感谢。

今年9月的一个周末,因家庭琐事,正值青春期的女儿与刘先生发生口角后离家出走。待刘先生发现孩子出走后,十分慌乱。他突然想到,女儿可能是坐着小区门口的606路公交车离开的,于是抱

着试一试的态度,拨打了公交服务热线,将女儿的特征、离家时间等信息,告诉了工作人员。热线人员将内容记录后,告知606路所属的太原公交二公司四车队。

人员通过车载终端系统告知驾驶员。接到通知后,驾驶员在保障行车安全的前提下,留意着孩子,防止其半路自行下车。

当刘先生赶到指定站点时,606路公交车恰好驶入站台,他一眼就看到了坐在车厢角落里的女儿。在驾驶员的善意提醒下,孩子也认识到自己离家出走行为的不妥,她走向车门,与父亲紧紧相拥。

古寨豆腐:非遗美食绽放新光彩

12月14日,走进位于晋源区牧冠乳业的豆腐工坊,现代化的豆腐生产车间宽敞整洁,崭新的生产线有序运转,磨浆、煮浆、摇浆、点浆、压制……车间内一派繁忙景象。“效率还得再提升一些,这段时间豆腐需求稳中有升。每天客户陆陆续续从各地打电话来催货,得赶紧生产。”豆腐工坊负责人连勇说。

古寨豆腐历史悠久、味道醇厚、色泽纯正,2011年入选第三批省级非遗保护名录。近年来,古寨豆腐市场消费需求增长旺盛,在传承传统工艺、保留原汁原味的前提下,连勇一家人不断谋求生产工艺优化,打通了豆腐制作与奶牛养殖的循环路径。“2012年大学毕业后,我就选择来到父亲的养殖场。磨豆腐剩下的豆渣和过程中的水是喂牛的上好饲料,循环利用可以降低养殖成本。”连勇的姐姐从农校毕业后回到家乡,一家人一条心,发展成如今拥有400多头奶牛、400亩玉米种植基地。现在,姐弟俩又携手合作,投资30余万元购置设备,新建豆腐加工车间,撑起了整个豆腐工坊的运营。

“虽然是标准的现代化车间,但我们采用的依然是传统手艺,这样才能保证豆腐品质。”连勇说。豆腐制作时,首先选定的是蛋白质含量40%以上的黄豆。接下来是制浆,电动石磨把泡好的黄豆磨制成豆浆,大火蒸制豆浆40分钟,再过滤除去豆渣,留下细滑的豆浆。接着是点卤,慢慢地把卤水倒进豆浆里,静等15分钟,便形成了漂亮的豆花。最后是压制,按钮按下,压制机器迅速下降,十几分钟后,印着“古寨豆腐”字样的豆腐就成型了。每一道工序都将传统手艺与现代科技的完美结合,每一块豆腐都凝结着对品质的执着追求。

“接下来,我们还准备组建销售团队、尝试直播带货,线上线下齐发力,打造‘种养一体、产销贯通’的良性循环经济产业链,让家乡非遗特色美食走出晋源区,走向更多消费者的餐桌。”连勇说。

记者 毕晶晶 通讯员 杨润德