

社区“志愿红” 街巷添暖意

腊月寒冬，城市街巷暖意涌动。在迎泽区文庙、海西等社区，一群身穿“志愿红”的身影正忙碌穿梭——他们中有朝气蓬勃的青年学子，也有精神矍铄的银发长者。从腌制腊八蒜到布置新春灯笼，从慰问独居老人到举办联欢邻里宴，志愿者们以点滴行动激活传统年俗，书写守望相助的新篇章，让年味在邻里温情中愈发浓郁。这不仅是一场节日活动，更是一幅社区共建、情感共融的温暖图景。

青春志愿添年味

春节前夕，文庙社区活动室里醋香弥漫。山西司法警官职业学院的大一学生苏紫嫣和同伴们正细心剥蒜，为社区的迎新春活动忙碌着。

这是她第一次参与社区志愿服务，她笑着说：“每一头蒜都要新鲜干净，这就像一场庄严的仪式。”活动中，二十多位青年志愿者与社区老人围坐在一起，一边腌制腊八蒜，一边话家常。谈笑间，代际的隔阂悄然消融，传统的手艺也在指尖传递。活动后，苏紫嫣还跟随网格员上门，将分装好的腊八蒜送到独居老人手中。

青年志愿者侯博文是中北大学的新生，他主动加入海西社区的志愿服务活动，利用寒假投身于新春志愿服务中。在社区活动中，他全程参与老旧小区环境清洁，为居民营造舒心、干净的过年环境。在节日氛围布置中，他与同伴一起挂彩灯、贴福字、布置新春打卡点，点亮了浓浓的年味。

从环境整治到文明宣传，从氛围营造到暖心服务，青年志愿者们以点滴行动践行志愿精神，用青春的汗水为社区增添温暖与亮色。



青年志愿者侯博文

大学生志愿者苏紫嫣

银发助力暖社区

青春之歌嘹亮，银发力量同样熠熠生辉。在文庙社区，退休党员刘建民发挥特长，将安全知识编成朗朗上口的顺口溜：“马年新春要记牢，严把防火安全关！”这声音通过他手中的小喇叭，每日在社区亲切回响。社区迎新春联欢会当天，他清晨6点便开始忙碌——调试设备、引导居民、协调流程。他还发挥自身特长，编排了广场舞《吉祥马年》和大合唱《珊瑚颂》，在联欢会上赢得全场掌声。

72岁的任建业是海西社区“帮帮团”骨干，每年春节前夕总

能看到他忙碌的身影：在绿化带内，他细心清理卫生死角；在楼宇之间，他精心悬挂过年灯笼。“灯笼要挂得高低错落才好看”他边调整灯笼间距边说，“间距要均匀，还要考虑夜间灯光效果。”夜幕降临，他亲手布置的灯笼亮起温暖红光，将社区装点得温馨祥和。而更动人的是他坚持数日的入户走访——为独居老人送去防寒关怀，一遍遍叮嘱用火用电安全。那些朴实的话语和细致的叮咛，如冬日暖阳，静静淌进老人们的心田。

同心共筑邻里情

志愿服务的温暖如涟漪般扩散，绘就一幅“邻里一家亲”的生动图景。一次次暖心的活动，一个个忙碌的身影，志愿者们默默奉献，温暖了社区每一位居民。

“志愿者们真是太辛苦了！不仅教我们腌腊八蒜、做手工，还表演节目，上门看望老人。有他们在，这个年过得特别有味，也特别安心。”社区居民刘小平感慨道。在桃园南路第一社区的春节活动中，82岁的贾大娘在桌边穿梭，手把手指导年轻人包饺子。来自不同楼栋的居民一边包饺子，一边聊着家常与习俗，食堂里洋溢着欢声笑语。

温情的背后，是无数默默的付出。海西社区居民胡凤玲在寒潮来袭的清晨，主动清扫积雪，尤其细心清理老人和孩子常走的坡道；雪停后，她又接连3天参与环境清洁。“社区就像自己家，脏了怎能不管呢？”她朴素的话语中透着真诚。

灯笼渐次点亮，年味不仅来自满眼中国红，更源自心底流淌的暖意。新春将至，比节日更绵长的是志愿者们用点滴行动织就的温情网络。在这里，没有旁观者，人人都是参与者；没有疏离感，处处充满归属感。当“邻里一家亲”从口号落地为日常，当志愿服务从活动沉淀为习惯，社区便真正成为情感的港湾、幸福的共同体。这抹鲜亮的“志愿红”，将继续闪耀在大街小巷，为每一个节日浸润温情，让寻常日子也变得暖意融融。

记者 郭晓华 文/摄

古村油糕香 年味乡情浓

腊月的晋源，寒气里裹着丝丝甜香。一走进晋源区的赤桥村，年的气息便扑面而来——不是喧闹的声响，而是弥漫在街巷间、萦绕于灶台边的，那股温热踏实的人间烟火。其中最浓的一缕，无疑来自那传承了千年的年节味道：晋源油糕。

晋源油糕，是当地真正的年味符号。它以晋祠江米为皮，包裹甜糯馅料，经油炸后外酥内软，香气扑鼻。这道吃食历史悠久，承载着厚重的农耕记忆与“步步高升”的美好寓意，早已从古老的祭祀供品，演变为家家户户团圆年里不可或缺的温情象征。

腊月二十一清晨，村民赵翠红家的院落早已热气蒸腾。不到8点，30多位巧手的婆姨陆续登门，系上围裙、洗净双手，笑语盈盈地围坐在拼起的长桌旁。今天，是赵翠红家“动糕”的日子。

屋里，整整50公斤晋祠本地产的江米糕面，前一天已烫好、蒸熟、揣揉得光滑筋道，此刻正盖着湿布，静静醒在大陶盆里。另一边，六七样馅料早已备妥：深红的枣泥泛着油光，细腻的豆沙透出豆香，自家酿的玫瑰酱色泽温润、花香隐约，还有炒香的芝麻与花生碎。空气里，甜香与米香悄然交织。

赵翠红是村里公认的“包糕能

手”，她一边利落地从大面团上揪下剂子，一边笑着招呼大家开始包糕。只见她掌心轻拢，将一小团温润的糕面压成圆片，舀一勺暗红油亮的枣泥玫瑰馅填入，五指飞快收拢、捻合，再在掌心轻轻揉搓几下，一个圆润饱满的油糕坯子便成了形，立在撒了薄粉的案板上。

年轻媳妇们手法虽不如老一辈娴熟，却格外认真。25岁的刘慧仔仔细细捏合着收口，生怕漏出一点馅料。“嫁过来三年了，头一回包不是破皮就是形状太丑，多亏婶子们手把手教。”身旁的李大婶接过话：“这东西啊，急不得。手心要温，力道得匀。”

长桌上，家常话比手上的活儿转得更快。谁家儿子考上大学，谁家新添了孙子，地里收成怎样，来年啥打算……琐碎的分享伴着阵阵笑声，在氤氲的蒸气里流淌。手底下，油糕坯子默默增多，一排排、一列列，从桌这头绵延到那头，白白胖胖，煞是喜人。

“炸油糕啦！”院里一声吆喝，气氛瞬间推向高潮。墙角支起的大铁锅中，金黄的胡麻油滚着细密的花。男人们执勺，负责这最后一道，也是最见功夫的关窍。包好的糕坯滑入油锅，“滋啦”一声，白坯顷刻被油浪拥抱，表面泛起细密的气泡。不过一两分钟，



几位赤桥村妇女围坐在一起包油糕，场面温馨喜庆

便通体转为诱人的金黄，体形微膨，宛如镀上落日的光泽。用笊篱捞起，沥净油，倒入大竹簸箩里，表皮脆亮透泡，甜香扑鼻而来。

“来，趁热尝尝。”赵翠红端着一盘刚出锅的油糕，热情招呼。顾不得烫，轻轻咬破酥脆的外壳，内里雪白软糯的糕体还带着拉丝，滚烫的馅料瞬间涌入口中，枣的醇甜与玫瑰的馥郁在舌尖交融，米香、油香随之漫开。“就是这个味儿。”村民杨美兰眯着眼，一脸的满足。

赵翠红粗略估算，这50公斤面，能出3000多个油糕。除了自家留用，大多是要分给亲友邻里的。“在咱赤桥，

腊月就是‘油糕接力月’，你家帮我，我家帮你，糕包好了，心意也传到了。”她笑着说。

夕阳西下，帮忙的婆姨们陆续散去，每人手里提着一袋分好的油糕，那是主家最朴实的心意。院子渐渐安静，空气中那份甜香，以及比甜香更浓郁的人与人之间熨帖的暖意，却久久不散，萦绕在古村的街巷间。

当金黄的油糕在家家户户的锅里轻轻翻滚时，那升腾的，不仅是诱人的香气，更是对“步步高升”、团圆甜蜜最笃定的期盼，是这千年古村从未改变、也永远不会褪色的温暖年味与深沉乡情。

记者 毕晶晶 文/摄