



道路破损通行难 小区居民盼修复



● 道路情况

邢珍珍 摄
本报讯(记者 张译心 邢珍珍)“从圣地大道通往南馨家园小区的这段路,坑坑洼洼,晴天尘土飞扬,雨雪天积水结冰,出行太难了。”近日,宝塔区柳林镇南馨家园小区居民反映,该路段路面破损严重且长期失修,影响周边群众和车辆正常通行,存在安全隐患,希望尽快修缮。

6月15日,记者实地走访了解到,这条长约2公里的道路是居民出行的必经之路,紧邻东绕城高速公路,日常人车混行,私家车、货车、行人共用此路。从圣地大道前行至南馨家园,沿途可见多处路面碎裂,路基泥土裸露,坑洼与碎石交错分布。道路两侧散落渣土砂石,缺乏防尘抑尘措施,车辆经过时尘土飞扬,对周边环境和居民生活造成一定影响。

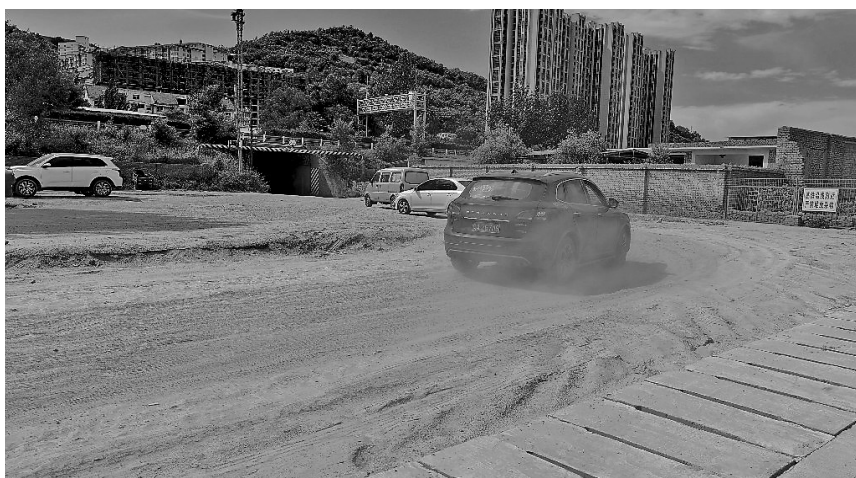
邢珍珍 摄
下穿隧道内路面损坏更为严重,原有硬化路面破碎,坑洼深浅不一,碎石棱角裸露。隧道内空间本已狭窄,破损路面进一步压缩了会车和行人通行的空间。同时,隧道内未见明显排水设施,雨天易积水,给居民出行增添不便。

“这条路我几乎天天走,主要靠步行,路上坑坑洼洼,得时刻留意脚下。”居民李女士说,“雨后到处是积水,泥泞难行。有一次积水漫到附近桥面,靠近路口的隧道里也积了很深的水,行人几乎无法通过。”

居民高先生告诉记者:“当初路况还可以,后来周边修高速,重型车辆多了,路面就慢慢坏了。去年修过一次,但没能解决根本问题。现在开车经过颠簸得厉害,雨雪天更不方便。”

记者从宝塔区交通运输局了解到,该路段破损系高速、高铁重点项目施工期间,大型工程车辆反复碾压所致。目前,大修改造方案已上报市级单位,待批复后将进行全面整修。

南馨家园是保障性住房安置小区,住户近千户,这条连通城区的道路是居民日常出行的重要通道。路面长期破损不仅影响出行体验,也存在车辆刮擦、行人摔倒等安全隐患。期待相关部门加快方案审批流程,早日启动道路整修,让居民出行更安心、更顺畅。



● 车辆带起尘土

张译心 摄
复后将进行全面整修。南馨家园是保障性住房安置小区,住户近千户,这条连通城区的道路是居民日常出行的重要通道。路面长期破损不仅影响出行体验,也存在车辆刮擦、行人摔倒等安全隐患。期待相关部门加快方案审批流程,早日启动道路整修,让居民出行更安心、更顺畅。

记者从宝塔区交通运输局了解到,该路段破损系高速、高铁重点项目施工期间,大型工程车辆反复碾压所致。目前,大修改造方案已上报市级单位,待批复后将进行全面整修。

南馨家园是保障性住房安置小区,住户近千户,这条连通城区的道路是居民日常出行的重要通道。路面长期破损不仅影响出行体验,也存在车辆刮擦、行人摔倒等安全隐患。期待相关部门加快方案审批流程,早日启动道路整修,让居民出行更安心、更顺畅。



老手艺包出家乡味

——马燕和她的手工粽坊

记者 李欢

盛夏时节,粽香依旧。走进延安各大农贸市场、特色小吃门店,翠绿粽叶、饱满糯米、圆润红枣随处可见,手工粽子产销火热,浓郁的节日气息扑面而来。

近日,宝塔区桥沟农贸市场内烟火升腾,各家商户抢抓节令商机,赶制手工粽子。“家乡味道”门店里更是一派忙碌景象,负责人马燕和10多名师傅围桌而坐,指尖翻飞,全身心投入包粽子工作。

桌面上粽叶厚实、糯米充盈、红枣齐备。只见马燕取3片粽叶轻轻一卷,折出规整漏斗状,填入糯米、放上红枣,手指灵巧缠绕捆扎,转瞬之间,圆润饱满的粽子便整齐码放成堆,动作行云流水。

据了解,该门店专营陕北特色时令美食,手工粽子、中秋月饼、新春茶点常年热销。马燕介绍,自家的粽子传承已有30年,最早是婆婆在延安沿街售卖粽子。成家后,她跟着长辈潜心学艺,洗叶、泡米、包粽、熬煮、售卖,一干就是10多年,靠着实打实的手艺站稳脚跟。

每年节前两个月,门店便开启包粽子流水线,一直忙到佳节来临。多年来,凭借好口味积累了好口碑,回头客络绎不绝,不少市民年年准时采购,就认准这一口老味道。

“包粽子看似简单,其实处处都是讲

究。”马燕道出了她的标准,店里的师傅都是常年包粽的老手艺人,填米分量必须恰到好处,保证煮熟后软糯绵密,绝不干硬夹生;粽子外形也要均匀统一、周正好看。

粽子之所以受青睐,靠的是不变的匠心与诚意。马燕介绍,自家粽子有两大秘诀:一是选材毫不含糊,糯米选用软糯筋道的东北五常大米,红枣甄选新疆优质蜜枣,核小肉厚、甘甜多汁。她还贴合延安饮食特色,推出陕北软米粽子,深受市民喜爱。二是恪守古法慢煮工序,包好的粽子下锅后,文火慢煮、焖足火候,全程不少于8小时,让粽叶清香、谷物米香、红枣甜香充分融合,煮出的粽子软糯香甜、入味十足。

前来选购的市民刘兴连连称赞:“我是这家店的老顾客,年年都来买,味道正宗、口感特别好,自家吃或送礼都合适。”

近期,门店迎来销售高峰期。近20名包粽师傅实行两班倒,从清晨6点忙碌至凌晨2点,包制、熬煮、打包、发货不停歇。门店除线下零售外,长期为城区各大商超稳定供货,日均售出粽子5000余个。不少外地游子通过线上下单,工作人员抓紧打包,通过快递寄往全国各地,让他乡游子也能尝到久违的家乡味。



● 马燕(右一)在包粽子

李欢 摄
粽叶翻飞、米枣留香,方寸长桌间,藏着手艺人不肯将就的执着。在马燕看来,传统手工技艺不能断,地道家乡味更

要长久延续。“我心中始终有一个信念,就是要用心做好每一个粽子,让市民都能吃到记忆里的儿时味、家乡味。”马燕说。

“巧媳妇”的七两包

记者 姜顺



● 窦巧利给食客上包子

姜顺 摄
“巧媳妇”的包子不愁卖,包子实在,人也实在。

6月14日清晨8点,延安南关小学斜对面。

巧媳妇包子铺的蒸笼不停冒白气,门口的队伍顺着街边排开。

有人上前探头:“来个豆沙包。”

前台的窦巧利抬头应声:“卖完了。”

顾客愣了下:“啊?又没了?”

旁边等候的老食客笑着打趣:“7两的包子,半斤的馅,这豆沙包不抢才怪。”

姜顺 摄
做得少,如今更是一包难求。素包统一2元一个,肉包3元一个,豆腐脑4元一碗,稀饭2元一碗……定价多年未大幅上调。

凌晨2点,仲夏延安的夜色正沉。街边夜市收了喧闹,灯火逐一熄灭,整座城市陷入安静。唯独巧媳妇包子铺,一盏暖灯划破黑夜。别人的深夜用来入眠,窦巧利一家的深夜,是开工的信号。

这家店在南关扎根近10年,几经微调,始终守在学校周边。39岁的窦巧利负责前台销售,41岁的丈夫雷廷廷守在

后厨调馅料。两口子靠着一个个扎实的包子,喂饱了无数延安打工人的清晨。

说起开店缘由,窦巧利一边麻利地装包子,一边道出过往:“以前买房欠了外债,我俩外出打工,挣的钱根本填不上窟窿。”走投无路时,夫妻俩敲定了出路——不贪快、不投机,选了最苦也最稳的包子生意。“包子手艺不复杂,肯用料、分量足,日子就熬得出来。”雷廷廷搭腔道。

店名取作“巧媳妇”,自有由来。雷廷廷在后厨揉着面,笑着说:“我媳妇脑子活、待人真、手脚巧。她就是店里最好的招牌,不用她用谁?”

讨巧的招牌背后,藏着熬出来的苦。一家人没有特殊排班,全靠硬扛。凌晨2点,年过六旬的公公起床熬稀饭。3点,雷廷廷钻进后厨,挑菜、洗料、调馅。5点,窦巧利到店上岗,收银、对账、招呼往来客人,动作行云流水。

“老顾客的口味,我都记在心里。”窦巧利说,“做买卖,糊弄一次,就丢一次人心。”

进店的人都会发现这家店的特别:包子个头特别大,单个足有4两重。熟客常年劝他们改小分量、压缩成本以增加利润,“巧媳妇”不乐意了。“来吃得多是上班族、打工人,挣钱都不容易。”窦巧利说,“包子做大了,顶多中午少吃一个。做小了,受苦人原来花2元买个素包子就能管饱,现在得买2个,平白多花钱,咱不忍心。”

死守分量,直接压薄了利润。店里只用好食材。做豆沙包的红小豆进价8元一斤,长时间浸泡、熬煮、炒制耗人工,

单个豆沙包用料成本几乎持平售价,不赚钱。窦巧利说:“不挣钱就少做,权当给老客解馋。”

“肉包子10点前就卖空了。”窦巧利指着蒸笼说,“零添加,现揉、现包、现蒸。我孩子吃啥,顾客就吃啥,家里啥卫生标准,店里就啥标准。”

门店雇着7名固定员工,房租、人工、采购压力不小。夫妻俩坦言,包子利润微薄,几乎赚不到钱,全靠4元一碗的豆腐脑、2元一碗的稀饭等汤品贴补整体营收。为了撑住店面,婆婆也常年搭手,一家人全天连轴转。

店里藏着两处暖心细节。每张餐桌旁都装了充电插孔,方便赶路的工人、上班族给手机充电。免费小菜不限量,哪怕只花2元买个素包子,也能装一袋带走。

清晨5点,天色微亮,食客陆续推门而入。一位常年在周边务工的外地人端着热汤坐下:“在延安打工好几年,只认这家。包子顶饱,价格实在,5个包子能扛一天的饿。”环卫工康海燕也是老熟客,两个包子她常常吃不完,就留一个当午饭,“一个包子就能顶一顿饭,味道好,还省钱。”

没有付费推广,许多南关小学的毕业生,升学离校后,还会专程回来打卡。本地网友自发拍摄宣传,成了小店最忠实的义务宣传员。

一年四季,店铺只在过年休20多天。其余日子,无论晨昏,日日不辍。

“来个酸菜包,手机没电了,明儿给你扫。”一位顾客说道。窦巧利掀开蒸腾的蒸笼,白气漫上眉眼,麻利地抓起两个酸菜包子装进袋子递给客人:“不打紧,先吃。一个够不?”

三地救助接力显温情 漂泊游子终圆返乡梦

本报讯(通讯员 李国华 记者 王静 刘晶)“终于能回家了!”6月16日12时48分,当延川县救助管理站的工作人员将高某安全交到家属手中时,这个在外漂泊多日的汉子红了眼睛。这场跨越西安、延安、延川三地的救助接力,用高效协作与温情服务,生动诠释了“民政为民”的初心。

延川县大禹街道居民高某因故长期流落西安街头,靠捡拾废品勉强维生。6月初,身无分文的他走进西安市救助管理站寻求救助:“我想回家,但没钱买票……”工作人员立即为他安排临时住所,提供热乎饭菜和心理疏导,并启动身份核查程序。

延安救助管理站接到协查通知后,第一时间与延川县救助管理站取得联系,联动开展信息核查。经多方仔细核对与精准确认,查明高某系延川县大禹街道常住人员。工作人员迅速联系其家属,沟通安排返乡事宜。

6月16日,在西安救助管理站护送人员的陪同下,高某乘坐高铁抵达延安火车站。延安救助管理站工作人员顺利完成人员交接,随即安排车辆护送其前往延川县。途中,工作人员全程悉心照料、耐心安抚,密切关注高某的身体与情绪状态。当日12时48分,高某被安全送到延川县救助管理站,此次跨区域救助护送任务顺利完成。

税银携手进企业 纾困解难助发展

本报讯(通讯员 常乐乐)为持续深化服务质效,精准破解企业政策知晓难、融资贷款难等问题,助力辖区企业稳生产、扩经营、提质效,近日,国家税务总局富县税务局联合中国农业银行富县支行,前往大唐延安发电有限公司开展税银协同助企纾困专题座谈会。

座谈会上,富县税务局业务骨干结合电力企业生产经营和税费缴纳特点,开展定制化税费政策宣讲,重点围绕企业关注度较高的增值税、企业所得税等核心政策进行详细解读,帮助企业精准理解政策要点,规范做好账务处理。针对企业财务人员现场提出的月度申报操作、个税汇算清缴、涉税风险防范等7项实操问题,税务干部逐一细致解答,现场理清涉税疑点,化解业务堵点。中国农业银行富县支行立足企业经营与融资需求,详细推介相关贷款优惠政策,精准对接企业资金需求,切实缓解企业周转压力。

活动现场,税务部门相关负责人表示,下一步将持续畅通税企沟通渠道,建立重点企业常态化走访和税企沟通机制,确保企业诉求件件有回应、事事能落实。同时聚焦重点行业涉税风险,加强政策辅导和预警提示,引导企业健全财务制度、规范涉税操作,助力企业合规经营、稳健发展。

此外,税务部门还将深化纳税信用宣传,鼓励企业以信用促融资、以诚信谋发展,共建依法纳税、守信经营的的良好市场环境。

据了解,富县税务局将持续深化税银协作,常态化开展入企走访服务,精准推送税费和金融政策,不断提升服务效能,为地方实体经济稳步前行提供有力支撑。

实战淬炼应急硬功 筑牢汛期安全防线

本报讯(通讯员 杜霄 郑宇杰)为扎实做好汛期公路防汛保通工作,全面检验应急预案的实用性和可操作性,提升应急队伍快速响应、协同作战与抢险处置能力,强化机械化养护作业水平,近日,富县公路段在G309 K1270+900地质灾害滑坡路段,组织开展了2026年干线公路防汛抢险应急演练。

本次演练紧扣富县辖区干线公路汛期灾害特点,以强降雨引发山体滑坡、泥石流阻断交通为模拟险情,严格按照实战标准设置科目,完整还原了险情上报、应急会商、响应启动、现场处置、道路抢通、响应解除及总结点评等全流程环节。

演练开始,值班人员接到险情报告后立即向当日值班领导汇报,经研判,单位负责人迅速下达启动应急预案命令,调度抢险队伍及机械设备赶赴现场。抵达后,现场总指挥统一部署,各小组各司其职:交通秩序保障组迅速实施临时交通管制,路产保护人员与交警协同疏导;公路抢险应急救援组利用装载机、水车等设备争分夺秒清理塌方,随后冲洗路面,尽快恢复通行;质量安全监督组全程紧盯作业流程,确保抢险操作规范、安全;后勤保障组足量供应物资,为现场提供坚实支撑。

演练结束后,指挥长现场点评、总结成效,客观剖析细节问题,并结合实战情况对现有应急预案进行优化完善。同时要求全体干部职工提高防汛思想认识,时刻绷紧安全这根弦,常态化开展应急演练,补齐处置短板。

此次演练紧贴公路防汛实际,全面检验了富县公路段应急预案、指挥体系、物资储备及队伍协同作战能力,进一步规范了汛期灾害应急处置流程,有效提升了人员应急避险、自救互救和实战抢险水平。