

寻味新春：

# 舌尖上的年味 烟火里的团圆

## 新春走基层

记者 黄莹 刘明培  
通讯员 何玲玲 孙思

新春将至，马鞍山处处透着年味，炸圆子、做熏鱼、灌香肠……人们在为一年中最隆重的传统节日忙碌并快乐着。正在升腾的浓浓烟火气，勾勒出了最动人的新春图景。

年味，串起了团圆相聚，也牵引着每一个游子归家的步伐。近日，记者走进我市两户家庭，探访属于小家人自己的“年味”，触摸这座城市最真实、最温暖的年俗与温情。

在雨山区采石街道陈家村，家家户户都在忙着备年货、做年菜。熏鱼，是少不了的一道年味。

2月9日下午，陈家村村民鲁彩虹正在制作她的拿手好菜——熏鱼。鱼是草鱼，村里鱼塘养的；油是菜

籽油，老榨坊里现榨的。“把鱼清理干净、剥成块，加入盐、生抽、老抽、黄酒和葱姜蒜拌匀，腌上两三个小时，然后晒干，表面没有水分就行。”鲁彩虹一边介绍，一边把锅里倒上油、开火，等待油热。厨案上，还有她提前准备好的面粉。

“根据个人口味和喜好，可以蘸面粉后再下锅炸，也可以直接炸。蘸面粉的做法麻烦一点，但是口味更好、更爽滑。”说话间，油锅已热，鲁彩虹从盘子里夹起鱼块，放入面粉中，让鱼块和面粉充分接触，然后下锅。伴着高温，一片鱼块受热绽放，在锅中开出朵朵金黄。

时间一分一秒地流过，随着鱼块慢慢变成金黄色，鲁彩虹将鱼块一一用漏勺盛出。“可以放一小会儿再回锅炸一次，更加入味。”她笑呵呵地说。

待鱼块全部炸好之后，鲁彩虹又开始了下一步的工作——红烧。

“我觉得糖醋味的更好吃。”鲁彩虹说，用陈醋、糖放在一起烧热，待锅

中起泡后再放入鱼块进行红烧，效果最好。

一锅热油、一缕青烟，熏制的是美味，传承的是习俗。一道道工序，不慌不忙，把最朴实的情感和祝福融进年味里，让人在唇齿间留香，感受家的温暖与年的喜庆。

在70岁的市民郑传兰家里，炸肉圆的香味弥漫了整个房间。不锈钢大盆里，一早准备好的前腿肉末已静静等候。一年中最具仪式感的炸肉圆时刻，到了。

“炸肉圆，肉要选三分肥七分瘦的前腿肉，这样才香而不柴。”郑传兰一边说着，一边将煮好的糯米饭、切细的葱姜蒜拌入肉末中，开始了关键的“二次剁制”。菜刀起落之间，食材逐渐交融，每一刀落下，都是对即将到来的团圆年的期待。

搅拌，是肉圆口感的关键。郑传兰在肉末中加入盐、淀粉和鸡蛋，用手顺着同一方向均匀搅动，“这样肉才会上劲。”随后，她又调了一碗清水淀粉，

每搓一个肉圆，指尖都在水中轻轻一蘸——“这样不沾手，炸出来外皮也更嫩。”

油温，是肉眼看不见的功夫。锅中菜籽油渐渐升温，郑传兰将手悬在油锅上方：“六成热，刚好。”圆滚滚的肉圆顺着锅沿滑入油中，“滋滋”一声，年味仿佛瞬间被激活。

“刚下锅不能急着翻，等定型了再慢慢推动。”她握着锅铲，眼神专注。油锅里，肉圆渐渐染上金黄，香气开始弥漫。

外酥里嫩的肉圆，可单吃，可入菜，可下火锅，是春节餐桌上必不可少的一道菜肴。对郑传兰来说，这不仅仅是美食，更是团圆的象征：“孩子们过年回来，尝一口就说——嗯，是妈妈的味道。”

两户家庭，两种年味，却同样裹着人间烟火气，藏着家的团圆。它们不仅是舌尖上的美味，更是马鞍山这座城市共同的年味符号，从舌尖到心间，代代相传、生生不息。

## 我们的节日——春节

### 抓好蔬菜稳产保供 守护春节“菜篮子”

本报讯(记者 邓婷婷 通讯员 刘良梅)立春启序，年味渐浓。我市各蔬菜种植基地里暖意融融、生机勃勃，青菜长势喜人，辣椒鲜红似火，芦笋拔节生长，一派丰收景象。据统计，目前我市在田蔬菜面积约18.23万亩，2月份预计总产量可达18.31万吨，新鲜优质的蔬菜将源源不断地供应市场，守护群众春节“菜篮子”。

时下，走进位于和县台创园的和创农业科技有限公司芦笋种植基地，一株株鲜嫩翠绿的芦笋破土而出，村民们穿梭其中，不一会儿，一筐筐芦

笋就被运送到仓库，完成分拣、削根、捆扎、装箱，送往马鞍山、合肥、南京等城市商超、菜场。“我们种植了300亩芦笋，目前日供应量2000斤左右，可持续供应至8月份。”公司负责人杨兵难掩丰收喜悦。

和县红、骄(椒)天下。在和县国斌蔬菜交易市场，一个个菜农驾着小车将刚采摘上来的红椒拉到这里进行交易，50余位工人忙着称重、分拣、装箱，来自江苏徐州的批发商周长青等在一旁，“我每天都要两三万斤红椒，运往江苏市场。”他说。市场负责人刘本山告诉记者，春节临近，红椒

的需求量是平时的两至三倍，每日发货量最高可达20万斤，供应全国各地。

上午9时，和县蔬菜集团收购中心(沈家山片区)里忙碌起来，统一采购的各类菜品陆续到达，矮脚黄、韭菜、菠菜等绿叶菜还带着田间的泥土气息。中心工作人员第一时间根据订单分拣菜品、称重包装、贴上标签，一袋袋菜品整齐排列，将被送往安德利、三只松鼠、盒马等大型商超。“我们提前一天跟农户下订单，他们第二天上午送来，我们再当天运出，全程冷链运输，保证蔬菜的新鲜度。”集团

旗下“七分田”商超供应链负责人全涛表示，通过精准产销对接，确保春节蔬菜供应量充足，消费者买得实惠、吃得放心。

连日来，全市农业农村部门持续组织技术专家深入田间地头，指导农户做好在地蔬菜防寒抗冻，强化设施蔬菜生产，因地制宜增加应季、应急叶菜和速生蔬菜生产，推广水肥一体化技术等，并联合相关部门，统筹抓好产销衔接、流通运输、市场调控等各项工作，确保春节期间蔬菜供应“不断档、品质优、供给稳”。

### 织密春节“平安网”

2月11日，和县公安局民警在街面商铺开展春节前治安走访活动。民警认真倾听群众对治安防控的意见与诉求，动态掌握辖区治安状况，通过“面对面”交流，让群众感受到“警察在身边、平安在眼前”。

记者 孙道军 通讯员 秦祖泉 摄



### 春节期间全市公交免费乘坐

本报讯(记者 何一旻 通讯员 夏秋芬)记者从市公交集团了解到，为深入贯彻落实马鞍山市《一季度促消费兴产业稳投资政策措施》，切实提升市民春节出行幸福感，2026年春节假期，我市将实行公交免费乘坐政策，用实实在在的惠民举措，传递城市温情。

本次公交免费乘坐活动时间为2

月15日(农历腊月二十八)至2月23日(农历正月初七)，共计9天。免费范围覆盖市公交集团所属花山区、雨山区、慈湖高新区、马鞍山经开区以及市区通往当涂的常规公交线路与823路、906路2条定制线路。免费期间，乘客无需刷卡、投币，也无需出示任何证件，可直接上车乘坐。

市公交集团将统一制作“春节免

费乘车”标识，于2月14日前完成所有运营车辆的规范张贴，确保标识清晰醒目，并在2月14日运营结束后关闭车载刷卡机、封贴投币箱，引导驾驶员做好政策解释工作。

针对景区、商圈、交通枢纽等重点区域，市公交集团将加密1路、3路、4路、26路、202路、210路等20余条线路运力，缩短候车时间；同时

储备应急运力，实时监测客流动态，确保大客流快速疏运。节日期间，公交集团还将组织志愿者在交通枢纽、重点站点开展服务，协助乘客乘车、解答问询。市民可通过“马鞍山掌上公交”APP或“马鞍山智慧公交”微信小程序实时查询车辆位置，公交服务热线2473377全天候受理出行咨询。

务质量，自觉承担维护市场价格秩序、保护消费者权益的社会责任。市发展改革委价格和收费管理科科长勤学表示，市发展改革委将继续配合协同市场监管、文化旅游等部门，加强对本地景区、酒店、民宿、餐饮、交通等市场价格行为的巡查检查，严厉打击不按规定执行价格政策、擅自增设收费项目、捆绑销售、强制消费等违法违规行为，切实保障广大市民和游客合法权益。

### 我市开展节前旅游市场价格检查

本报讯(记者 王永霞 通讯员 王辉 唐勇)春节假期即将到来，旅游市场也将迎来消费旺季。为切实规范旅游市场价格秩序，维护市民与游客消费权益，连日来，市发展改革委、市市场监管局组成联合检查组，聚焦景区、餐饮、停车、住宿、娱乐、购物等多个领域，开展节前价格专项督导检查工作。

2月11日，联合检查组先后前往鸡笼山一半月湖景区、和县文松酒店、

和县安德利超市佳源广场店、褒禅山景区、含山枕水涧度假村、采石矶景区、皇华驿酒店等各类经营单位进行检查。重点检查景区门票价格及优惠政策执行情况、交通配套服务、旅游商品销售和住宿餐饮的收费公示是否规范，以及是否存在价外加价、虚构原价、不履行价格承诺等价格违法行为，是否存在捆绑销售、强制消费或变相强制消费等情况。

从当天检查情况来看，多数经营

单位能够较好地遵守价格相关法律法规，针对个别经营主体存在明码标价不规范行为，检查组当即进行指导，要求经营者立即改正。

检查过程中，检查人员还向经营者宣传价格政策和《中华人民共和国价格法》等法律法规，郑重提醒告诫经营者，春节期间应严格执行价格公示制度，做到真实准确、计价单位明确、货签对位、标识醒目，价格变动要及时调整，全面提升服务水平和服

务质量，自觉承担维护市场价格秩序、保护消费者权益的社会责任。

市发展改革委价格和收费管理科科长勤学表示，市发展改革委将继续配合协同市场监管、文化旅游等部门，加强对本地景区、酒店、民宿、餐饮、交通等市场价格行为的巡查检查，严厉打击不按规定执行价格政策、擅自增设收费项目、捆绑销售、强制消费等违法违规行为，切实保障广大市民和游客合法权益。

### “身边”人都在看

“身边SIDE”视频号：  
快过年啦，你家囤好水果了吗？



“身边SIDE”视频号：  
过年了，就馋这一口外酥里嫩的炸肉圆。



“白菜心”客户端：  
最高22℃！马鞍山春节天气专报来啦！



“马上新闻”微信：  
免费！马鞍山五大景区全免费！



情暖新春 心系民生

### 市领导开展春节前“送温暖”活动

本报讯(记者 邓婷婷)新春将至，岁寒情暖。连日来，市领导分别带队奔赴全市各县区、园区开展春节前“送温暖”活动，看望慰问困难群众、困难党员、一线职工、优抚对象等，向他们致以新春祝福和美好祝愿，送去党和政府的关心关怀。

市领导走进特困人员、城乡低保对象、困难残疾群众、特殊困难老年人、家庭经济困难学生等慰问对象家中，关切询问他们的身体状况、家庭收入、就业就学以及面临的困难，并为他们送上慰问金和慰问品。市领导要求，各县区、园区及有关部门要时刻把群众安危冷暖放在心上，落实落细各项帮扶救助政策，用心用情解决好急难愁盼问题，不断增强他们的获得感、幸福感。

在慰问生活困难群众、困难职

工、困难退役军人、老战士等群体时，市领导感谢他们为经济社会发展所作出的贡献，叮嘱他们有困难及时向党和政府反映，鼓励他们保持乐观心态，积极面对生活，并要求有关部门进一步加大对关爱力度，主动靠前服务，及时排忧解难，切实把党的关怀和温暖送到大家心坎上。

市领导还看望了部分获得过国家及省级各类功勋荣誉表彰的人员，向他们致以崇高的敬意和新春的问候；慰问了坚守在重点工程和重大项目建设现场的一线职工及艰苦岗位职工，对他们的辛勤付出表示感谢，叮嘱他们劳逸结合、注意安全，度过一个祥和平安的春节。市领导强调，相关部门要科学组织调度，强化安全管理，做好后勤保障，让一线职工安心在岗、快乐奉献。

### 花山区今起发放汽车消费券

本报讯(记者 黄筱敏)记者从花山区了解到，为进一步激发消费潜能，花山区“徽动消费 马上行动”2026年汽车消费券(一期)将于2月13日10:00开始发放，持续至3月11日17:00。

据了解，本次汽车消费券针对汽车新购。具体补贴标准为车辆价格5万元(含)以上10万元以下的，每辆补贴2000元；车辆价格10万元(含)以上20万元以下的，每辆补贴4000元；车辆价格20万元(含)以上的，每辆补贴6000元。

本次活动参与商家包括马鞍山银河满星汽车科技有限公司，地址为花山区金鹰吉利新能源汽车展示中心(金鹰购物中心负一楼)；马鞍山领星汽车销售有限公司，地址为花山区金鹰领克新能源汽车展示中心(金鹰

购物中心负一楼)；马鞍山市迪弘汽车销售服务有限公司，地址为花山区星悦广场比亚迪新能源汽车展示中心(星悦广场一楼)；马鞍山市中之星汽车销售服务有限公司，地址为花山区桃源路街道锦绣园13-101(奇瑞汽车)。

本次消费券采取到店领券用券、实名登记、即用即享、发完即止模式。活动由中国农业银行提供核销支持，消费者持农行借记卡(1类芯片卡)或农行信用卡前往花山区汽车消费券商家进行线下刷卡核销。活动期间单车享受一次优惠，到店刷卡领取核销，先到先得，用完活动即停，消费券可叠加享受汽车销售企业其他优惠活动。购车人申领补贴需要提供车辆订购协议、发票、有效身份证件等核销资料。

返乡求职正当时

### “马上回家”招聘会架起就业暖心桥

本报讯(记者 方燕 通讯员 黄家伟 姚乐盟)2月11日上午，花山区大华广场人头攒动，我市“马上回家”返乡人员专场招聘会火热举行。此次活动精准对接春节返乡人员的就业需求与本地企业的用工缺口，聚焦返乡农民工、高校毕业生等重点群体，通过“线下招聘+线上直播”联动模式，搭建高效对接平台，助力人才留马、本地就业。

招聘会现场汇聚了近百家优质企业，提供涵盖机械制造、研发设计、现代服务、文化传媒、财务管理等领域2400多个就业岗位。线下专区气氛热烈，企业展位前咨询者络绎不绝；线上直播间，主播详细解读岗位信息，带领网友“云逛”会场。现场还

设置了数智一体机，求职者可便捷查询信息、一键投递简历，实现了“线下面对面，线上屏对屏”的立体化招聘。

据统计，活动当日共吸引1200余人入场，初步达成就业意向286人，线上直播累计观看5100余人次，接收简历100多份。除招聘服务外，会场还设立了政策咨询、职业指导、法律护航等多功能服务专区，并融合了农产品及文创产品展销，洋溢着浓浓的年味与温情。

“归乡即是心安，就业就在身旁。”市人社局相关负责人表示，此次招聘会是深化政企对接、完善稳就业政策的具体实践，通过延伸就业服务链条、精准供需匹配，助力更多返乡人员在家乡实现团圆与就业“双丰收”。

### 学分类知识 传文明新风

本报讯(记者 何一旻 通讯员 张平)2月12日上午，珍珠园驿站、东湖驿站内热闹非凡，一场别开生面的“分类知识进驿站、文明新风暖春节”志愿服务活动在此举行。此次活动由市委社工委、市城管局联合主办，市环卫处及花山区、雨山区共同协办，志愿者为市民普及垃圾分类知识，把分类知识从纸上“搬”进生活，引导市民在春节期间精准分类投放垃圾，让文明新风深入人心。

活动现场，志愿者将“知识宣讲+普法引导+实操演示+互动答题”融为一体，为过往市民送上干货满满的“大礼包”。在分类知识普及区，志愿者结合坚果壳、礼品盒等实物，讲解分类技巧；在普法咨询台前，《马鞍山市生活垃圾管理条例》等法规条款被逐一解读；实操环节中，市民亲手投放、即时纠错，现场气氛热烈。不少市民在寓教于乐中掌握了实用的垃圾分类知识，有效提升了垃圾分类的知晓率、参与率与准确率。