

## 编者按

用脚力丈量新征程,用眼力捕捉社会发展的新变化,用脑力洞察美好生活背后的奋斗力量,用笔力讲好鼓舞人心的故事,这是新闻工作者的天职,更是使命。

本着停报不停刊的初衷,河南商报多年来有一个不成文的规定——春节长假期间,所有的编辑、记者仍要笔耕不辍,将发生在人民群众中的有情有趣的事,记录下来、传播出去。

今天是春节长假后的首个工作日,河南商报《新春走基层·我看见》如约而至。

今年春节,我们关注依旧奋战在工作岗位上的“未归族”,和他们一起去体味坚守的责任,替他们传递思乡的情意;我们关注以“国”为名的普通百姓,论论他们的名字,说说他们的“过人之处”;我们还“盘了盘”百姓家中的那些“老物件”,倾听它们的故事,感受祖国的发展和时代的变迁。

更多《我看见》,您也可以扫码阅读,与我们互动。

春节期间商报推出140多篇《新春走基层·我看见》系列报道 引发网友热评留言

# 商报《我看见》讲出千万流量好故事

今年春节长假期间,河南商报继续推出《新春走基层·我看见》系列报道。短短7天,河南商报记者共采写各类新闻报道140多篇,在河南商报各新媒体平台进行传播,文、图、视频全面开花,截至2月10日20时,在第三方新媒体平台上阅读量超过千万,在假期为用户呈上了年味儿满满的新闻盛宴。

河南商报记者 郑超



7天产生140多篇新闻,总阅读量1000万+

一样的春节,不一样的年味儿。带着新闻的眼光捕捉身边故事,河南商报记者在假期中见了哪些特别的人,又给大家讲述了怎样精彩的人生故事?

7天假期,河南商报记者共采写新闻报道140多篇,截至2月10日20时,在河南商报的头条号、企鹅号、网易号上共获得了1000多万的阅读量。

这些内容丰富的新闻报道,是河南商报记者“早有预谋”的“命题作文”。

此次河南商报《新春走基层·我看见》系列报道,分为三个栏目进行呈现:“我为祖国

站好岗”“我的名字叫做‘国’”和“晒晒咱家老物件”。

每个主题的关注点都不同。“我为祖国站好岗”聚焦春节假期仍奋战在工作岗位上的从业者。“我的名字叫做‘国’”采访对象是名字里带“国”字的普通人,通过他们平凡的人生故事,展现时代发展的大背景。而“晒晒咱家老物件”则对准了老百姓家中的“老物件”。一台缝纫机、一条旧床单,既能讲述一个家庭美好的回忆,又能折射出时代的发展与变化。

## 故事里的别样人生

### 1 为诚信,批发商夫妇16年春节不打烊

河南商报记者宋亚猛关注了一对漯河的批发商夫妇。在这对夫妇眼里,诚信比金子还珍贵,做生意16年来,春节期间从未打烊,自己放假就无法给商户供货,供不上货就相当于辜负了

顾客的信任,丢掉了诚信。

这篇报道推出后,移动端阅读量直逼100万,评论量超500条,不少人被这对夫妇的诚信意识打动,“不容易,为你们点赞加油!”

### 2 “参军报国,辛苦奉献”90后特警有颜值更有担当

名字里带“国”字,可不光是老一辈的特色。河南商报记者张晶晶就将焦点对准了一位90后。出生于1992年的赫国辛,是周口鹿邑一名基层特警队员,他的名字是2010年奶奶给改的,“参军报国,辛苦奉

献,就叫国辛吧!”因多次制伏歹徒,化解险情,赫国辛还入围“感动鹿邑”十大人物候选人,照片刊登出来,因“长得太帅”被众多网友关注。这一报道在河南商报头条号上的阅读量超过30万,评论近500条。

### 3 42元钱的钟表 见证47年的爱情

河南商报记者弯文奎从一个1972年的“三五牌”钟表讲起,引出一对七旬老人的爱情故事。一个42元钱的钟表,

成了老两口47年的爱情见证。

这篇“秀恩爱”的报道,掀起一股怀旧潮,众多网友留言分享自家的老物件。



一位老人磨豆腐35年,供养两儿两女长大成人

# 77岁的爷爷 用豆腐“撑”起一个家

爷爷今年77岁,磨豆腐已经35年了。

每逢过年,这个位于豫南正阳县大林镇名叫吕庄的村落,家家户户都要吃豆腐。这是我媳妇的老家。而过年,爷爷一口气磨好了六七十斤豆腐,一部分卖,一部分送给亲戚邻居。

靠着这门手艺,爷爷闯荡半生,拼下家业,儿孙满堂。凭着这份软香的味觉记忆,即便走遍天南海北,一代人固守的乡愁在味蕾传递中绵延百年。

河南商报首席记者 李兴佳

## 做了35年豆腐,不图挣大钱

爷爷的豆腐很抢手,但是他说,现在老了,并不图挣啥钱,只是当成一个手艺在做。他很慷慨,喜欢把豆腐送给亲戚邻居品尝。

他卖豆腐,不去集市,不供饭店、不批发。每天一大早,他骑个破三轮车,在附近几个村庄转悠一圈,不等早饭结束,豆腐就已卖空。数十年来如此。

制作豆腐,往往要耗去爷爷很大精力。他一次只做30多斤豆腐,逢过节,他最多一次做够六七十斤。而一斤黄豆可做出3~4斤豆腐。

## 豆腐的味道,指引着家的方向

正式制作前,黄豆往往要泡十几个小时。而后黄豆被送进豆腐机,榨出豆

汁。爷爷说,很久以前这道工序要由人手推或者驴拉石磨来完成,如今简单多了。

第二道工序是起豆油。豆汁倒入大铁锅后,点燃柴火,大火烧50分钟,将豆油分离出来。

第三道工序是点卤水。点过卤水的豆油,就变成了豆腐脑。

最后一步则是压制。经过人工压制后,纯正的白豆腐就做成了。

爷爷凭着这门手艺,闯荡半生,供养着两儿两女长大成人、结婚生子。再然后,吃着软香的豆腐,爷爷的孙子、孙女、外孙也相继长大。

无论走得多远,只有故乡的味道熟悉而顽固。这种软香的味觉,根植在儿孙记忆深处,生根、发芽,即使走得再远,熟悉的味觉也会提醒孩子家的方向。对于他们,豆腐不仅仅是一道鲜美绝伦的美味,更是家族繁衍生息的轮回和传承。一代又一代人的故事,在薪火相传里绵延百年。

同一屋檐下,人们生火、做饭、蒸煮、煎炸;同一天地间,人们成长、相爱、别离、团聚。一筷子豆腐,家常美味,更是人生百味。

市场服务专版 订版热线:15515548198

**“豫医”** 汇集郑州  
百家著名医院  
数千位知名专家  
现已实现  
线上咨询 在线挂号 地图导医  
豫医——贴心的导医平台

扫描关注

河南商报·题花  
兴商润民·影响河南  
此广告位 寻合作  
咨询电话:15515548198