

“码上暖”来了 市民扫码即可“问暖”

本报讯(记者 姬娜)记者昨日获悉,为畅通沟通渠道,推动供热服务数字化、精准化、高效化转型,西安市推出“码上暖”供热便民服务平台。每个小区张贴的是专属二维码,对应不同的供热企业,市民只需用微信或支付宝扫描所在小区的二维码,即可咨询或反馈问题。

记者昨日在部分小区看到,公告栏上已经张贴着醒目的“码上暖”二维码。扫码后,页面提示可填写用户地址、投诉和咨询问题。

此外,各小区还配备专属“供热服务管家”,实行“一对一”包联服务。服务管家与包联小区居民保持常态化沟通,提前告

知停热检修安排,收集用户诉求;遇突发故障,第一时间到场处置;并为居民解读供热政策、答疑解惑。

为方便读者更加快捷高效地反映用热问题,目前,三秦都市报全媒体已开启八大平台帮你“问暖”,如果你遇到了用热“烦心事”,欢迎通过以下方式向我们反映:

1.拨打三秦都市报“82267387问暖热线”,西安市外读者拨打时请加区号029;

2.登录三秦网(<https://www.sanqin.com>),点击主页“民声热线965369”后填写具体问题提交;

3.下载秦闻客户端并注册登录,滑动上方找到“呼叫”栏目进入,点击“我要发声”后填写具体

问题提交;

4.关注三秦都市报官方微博,发送私信,内容格式为“热线问暖+具体问题+联系电话”;

5.关注三秦都市报微信公众号,在后台发起聊天,内容格式为“热线问暖+具体问题+联系电话”;

6.关注三秦都市报今日头条账号,发送私信,内容格式为“热线问暖+具体问题+联系电话”;

7.关注三秦都市报抖音账号,发送私信,内容格式为“热线问暖+具体问题+联系电话”;

8.关注三秦都市报·秦闻快手账号,发送私信,内容格式为“热线问暖+具体问题+联系电话”。

明德热力今冬供暖工作正式启动

“准备,1号锅炉点火!”11月7日清晨,在陕西明德集中供热有限责任公司明德门供热站,随着工作人员轻点控制屏,观火镜内瞬间腾起橙红色火焰,中央控制室的监控屏幕上同步跳出跃动的火苗图标——这标志着明德热力今冬供暖工作正式启动。

在中央控制室内,几名工作人员紧盯各项运行参数。据该公司生产技术部部长董文涛介绍,明德热力今冬承担295家热用户的采暖任务,涵盖100多个住宅小区,以及多个机关、大专院校、科研院所、医院和干休所等重点单位,服务人口约180万,供热总面积达4143万平方米。

“我们公司有两大供热站。今天明德门供热站锅炉已点火,电子城供热站将于11月10日正式点火。”董文涛表示,经锅炉加热、管网热水逐步升温后,已签订供热协议并完成缴费的用户,如高山流水小区、御笔华府小区、西安美术学院、西安交大一附院等35家用热单位,将提前感受到暖流。



11月7日,明德热力工作人员巡查天然气供气设施。

“热力供应充足,辖区内市民可以放心!”董文涛介绍,今年公司对两大供热站实施了全面升级改造,明德门供热站拆除4台老旧燃气锅炉,仅用四个半月时间新建6台80吨超低压相变低氮燃气锅炉;电子城供热站则配备7台245吨同类先进锅炉。两站尚余3500万平方米优质热源,完全可

以满足今冬供热区域内用热需求。辖区用户如有疑问,可拨打24小时服务热线85453185咨询。

文/图/视频 本报记者 姬娜



扫码看视频



省气象台发布霜冻蓝色预警

近几日西安气温逐步下降

本报讯(记者 陶颖)陕西省气象台11月7日16时发布霜冻蓝色预警:受冷平流和辐射降温共同影响,11月7日23时至8日9时延安市北部(宝塔区、安塞区、吴起县、志丹县、子长市、延川县)、榆林市全域、秦岭山区局地最低气温将降至-2℃~0℃;11月8日21时至9日10时延安市部分地方(宝塔区、安塞区、黄陵县、富县、甘泉县、吴起县、志丹县、子长市、延川县、延长县)、榆林市全域、秦岭山区局地最低气温将降至-4℃~0℃,可能出现对当季主要农作物产生影响的霜冻天气。

11月7日,记者从西安市气象台获悉,受降雨及冷空气共同影响,11月7日至10日气温逐步下降,11月10日最高气温将降至11℃左右,最低气温出现在11月11日清晨,城区及平原地区可降至5℃~6℃,南部区县2℃~5℃,秦岭高海拔山区0℃左右,后期11月11日至14日气温略有回升。

具体预报:西安11月8日:多云,9℃~14℃;9日:阴天,8℃~13℃;10日:阴天转多云,5℃~11℃;11日:多云,8℃~14℃;12日:多云间晴天,6℃~17℃;13日:多云,8℃~16℃;14日:阴天,8℃~15℃。

11月8日:全省阴天间多云,关中南部、陕南大部有小雨,秦岭山区局地有小雨或雨夹雪。陕北北部日平均气温下降4℃左右。陕北北部有霜冻。夜间至清晨陕南部分地方有雾。11月9日:全省阴天间多云,关中部分地方、陕南部分地方有小雨。秦岭山区局地有小雨或雨夹雪。陕北北部有霜冻。11月10日:全省多云间阴天,陕西南部局地、关中西部局地、陕南部分地方有分散性小雨。全省部分地方日平均气温下降4℃左右。11月11日:全省阴天间多云。

奶皮子糖葫芦热卖

传统小吃如何创新“破圈”

11月6日早上,西安市雁塔区子午路十字的一家档口排起了长队,其中以年轻人为主。大家排队购买的是一种叫作奶皮子糖葫芦的小吃,售价比传统糖葫芦贵。这样的场景最近在全国各地的一些糖葫芦店铺上演着。



店铺前买糖葫芦的市民排起了长队。

26元一串依然抢手

传统奶皮子是内蒙古地区的一种地方美食,颜色微黄、表面有密集麻点的饼状物,可以直接食用,亦可放入奶茶、炒米中食用。而奶皮子糖葫芦则是在传统糖葫芦的基础上叠加一层或两层奶皮子。

除了山楂外,奶皮子糖葫芦还有阳光玫瑰葡萄、草莓,甚至无花果、菠萝蜜、榴莲等,中间填上酸奶,最后再贴一层奶皮子。

奶皮子糖葫芦在2025年11月成为现象级爆款,在北京、上海、深圳等城市引发线下排队热潮。有的门店需排队1小时,有的摊位单日售出500多串。

当日上午11时,店铺开门,店员将制作好的各种冰糖葫芦产品摆上柜台。“要两串晴王葡萄奶皮子,一串扁山楂炒米奶皮子。”被店员告知奶皮子糖葫芦每人限量两串后,排在队伍首位的女士买了两串,一共花费46元。

接过糖葫芦后,她举起手机拍照,准备发朋友圈。记者注意到,现场近八成消费者拿到糖葫芦后都会先拍照再品尝,不少人还会特意搭配档口的门头作为背景,完成“打卡仪式”。

旁边商户告诉记者,这个糖葫

芦档口以往卖得也不错,但从没像现在这样天天排队。

记者在橱窗看到,晴王葡萄奶皮子糖葫芦26元/串,为全场最高定价;扁山楂炒米奶皮子糖葫芦20元/串;奶皮子山楂糖葫芦12元/串。相比普通的糖葫芦,价格高出不少。

晶莹剔透的糖壳、色彩搭配鲜明的食材,使奶皮子糖葫芦天然具备“上镜属性”。记者在社交平台搜索发现,相关话题#西安奶皮子糖葫芦#的播放量已超5000万,不少探店博主的试吃视频点赞量破万,评论区“求地址”“想去打卡”的留言络绎不绝。

“看到朋友圈有人发,我就跟着来排队了,吃完也得发一条,不然感觉白来了。”正在排队的“95后”赵宇航说。这种“排队一晒图一更多人排队”的传播闭环,让奶皮子糖葫芦从“街头小吃”变成了“网红”。

此外,传统糖葫芦以山楂为主料,口味单一且季节性强,而奶皮子糖葫芦将内蒙古奶皮子融入其中,形成多层口感。据记者观察,购买者中年轻群体占比超70%,且超六成消费者表示“愿意为优质食材和创新口味买单”。

传统小吃如何从“网红”到“长红”?

在西安,像奶皮子糖葫芦这样通过创新“出圈”的传统小吃还有不少。

走进陕拾叁北院门创始店,“油泼辣子冰淇淋”是招牌产品之一。“第一次吃的时候担心会很辣,没想到辣子的香和冰淇淋的甜能融合得这么好。”尽管天凉了,但游客王琳还是买了一份品尝。

而有着70余年历史的钟楼小奶糕,在今年夏天也推出了“肉夹馍冰淇淋”——威化壳复刻白吉馍的焦糖纹路,内馅是混合鸡肉松的香草冰淇淋。工作人员介绍,这款冰淇淋研发近半年,仅威化壳的口感就调整了十余次,就是为了还原白吉馍的麦香,上市后迅速成为“网红单品”。

此外,“迷你泡馍”“杯装甑糕”

等创新小吃,也通过形态优化适配现代生活场景,受到消费者青睐。

“奶皮子糖葫芦、油泼辣子冰淇淋等创新小吃的走红,本质是抓住了当代消费者对‘新鲜感’与‘归属感’的双重需求。”陕西省社会科学院文化旅游研究中心主任张燕表示,这些产品的成功,为传统小吃的传承与发展提供了新思路。

对于如何实现从“网红”到“长红”,张燕建议:“首先要守住品质底线,失去核心品质的创新难以长久。其次要构建全链条能力,从食材供应链到线上线下渠道,再到消费者反馈机制,形成完整体系;最后要深挖文化内涵,将地域文化与产品结合,让产品成为文化载体,这样才能真正留住消费者。”

文/图 本报记者 石喻涵