

商山到处皆诗境

洛水随时有物华

碧油千片漏红珠

本报记者 肖云

“五一”前夕,商州区沙河子镇石门沟村迎来樱桃采摘季,坡边连片的樱桃树上,挂满了红彤彤的果子,风一吹,绿叶簌簌抖动,不时飘来阵阵甜香。58岁的任建昌迎着太阳,眯着眼睛查看樱桃的长势,满是皱纹的脸上展露出丰收的喜悦。

任建昌家种了40多棵樱桃树,除了一些本土的小樱桃,剩下的都是大樱桃。最近,小樱桃熟了,任建昌骑着摩托驮着筐子天天到城里转着圈儿卖,酸甜可口的樱桃很快被一抢而空。“小樱桃卖个8天左右,接下来就是大樱桃,一年下来能卖两三万元。”任建昌笑着说。

石门沟村党支部书记贺志敏告诉记者,他们村有464户1610人,种樱桃的就有200来户,主要集中在10组石门沟两边的山坡上,这里光照足,早晚温差大,长出的樱桃个大、味儿好、颜色鲜艳。

除了得天独厚的自然条件,石门沟村樱桃产业能发展起来,还在于因势利导的人为因素。贺志敏回忆,2010年,村干部在杨凌参加农高会

时,一次性引进1600棵优质树苗,分发给各家各户,栽种了80亩大樱桃,头一年效益很好,村民们热情高涨,后来又自发地多次购进树苗,樱桃种植规模逐年扩增,目前总面积已达320亩。

“另外,我们村是全市‘一村一品’示范村,也是商州区樱桃种植基地,林业部门经常来村上组织樱桃种植培训,从修剪、施肥、病虫害防治等各个方面进行细致讲解,因此全村家家户户都有树剪子,都是‘土专家’。”贺志敏说,村里有几个种植大户年年收益很好,一是发展得早,二是把这个事当成专业去做。他们一年四季不干别的,完全按照科学的办法精心管理,这样科学管下的樱桃无论是产量还是质量都比别家好,年收入至少六七万元。

同属一个镇,与近两年走红的“樱桃村”任家后村相比,石门沟村的樱桃就有些“养在深闺人未识”。贺志敏说,造成这个局面的原因是多重的,一是任家后村樱桃产业发展早,有较为成熟的经验;二是任家后村的交通更为便利,车可以直接开到桃园,



在镇安县城,果农现摘的樱桃新鲜上市。(本报通讯员 夏泽梅 摄)

而石门沟还没有产业路,在一定程度上制约了樱桃产业的发展。

“其实,我们村的樱桃发展也有优势,这里的樱桃熟得早,比任家后的要早一个星期,在市场上占了先机,而且品质上丝毫不逊色。”

贺志敏说,任家后村每年开樱桃会,他们都组织种植户去参加,学习经验、开拓视野、增长见识,接下来,他们将积极争取上级支持,修通产业路,壮大石门沟村樱桃产业发展协会,进一步拓宽销路,打出知名度。

竹萌木耳更求旃

本报通讯员 谢丹

春末夏初,万物勃发。柞水大地上到处生机盎然。在小岭镇金米村的田间地头,处处可见村民忙碌的身影。一排排智能连栋大棚里整齐排列着正在养菌的木耳菌包,养好的菌包经过穿孔、挂袋、浇水等环节会长出木耳。

“菌袋刚进来两三天,现在我们要把它呵护好,保持好温度,争取在三四天之内能把菌养好,菌养好以后我们就可以穿孔、挂袋。”金米村村民王哈在联栋智能木耳大棚里一边看护菌袋一边说,“去年我种了6万袋,挣了3万多块钱,今年我们这个大棚改造提升了,我想再用心,提高自己的种植技术,争取今年赚更多。”

小岭镇金米村不断做大做强木耳产业,2023年村集体经济效益达

60万元,户均增收1.5万元,2024年累计新建木耳大棚170座,发展木耳1700万袋。目前,金米村引进了5家农业龙头企业,建成了木耳大数据中心、年产2000万袋的木耳菌包生产厂和1000吨的木耳分拣包装生产线,注册了“金米木耳”品牌商标。

“我们金米村的木耳已经走出了国门,去年在海外销售了1000斤。2024年我们在稳住上一年规模的基础上,还增加了金米王哈在联栋智能木耳大棚里的研发,希望今年在出口的量上有一个大的突破,能达到两三万斤。”小岭镇金米村党支部书记李正森介绍了今年的目标。

4月份是柞水头茬木耳的采摘旺季,凤凰镇54岁的耳农李新风第

一年承包大棚就成为头茬木耳的受益者。最近大棚每天都有可以采摘的头茬木耳,李新风承包了两个大棚,近期每天大概可以摘100多斤木耳。

在木耳晾晒架上,自由舒展的黑木耳先恐后地沐浴着阳光,被慢慢地吸走水分。李新风根据每天的气候条件,每隔四五个小时就要翻动这一朵朵“金”耳朵。“头茬木耳颜色乌黑、肉质敦厚、胶质含量高、营养丰富,所以价格高还好看。通常价格好的时候,一个大棚春耳能赚两万多,我这预计能采摘800多斤。”李新风忙边说边。

目前,柞水县已累计建成木耳大棚2889个,发展种植生产基地91个,木耳产业兴旺示范村20个、专

业村65个,建成年产2000万袋菌包生产厂5个、1000吨木耳分拣包装生产线2条,构建起了“三带六区、专业村支撑、大户带动”的木耳产业发展格局。县上谋划实施木耳深加工等项目40个,深度开发木耳双蛋白工程十大项目体系,推出木耳宴等系列菜品200多个,支持引导企业自主研发木耳啤酒、木耳益生菌、木耳酱等22类98种产品,满足市场多元化的需求,促进木耳从食品向健康功能品等精深加工领域和高端产品发展。

天地间,大棚里,木耳种植不停歇,欢声笑语不间断。木耳产业已经成为柞水强县之本的富民产业,实现了“小木耳”撬开乡村振兴幸福门,跑出乡村振兴加速度。

刷新颜值提升气质

本报记者 王倩

一场雨过后,位于商州区闫村的山更绿、空气更加清新。被马滩河环绕的闫村镇闫村9组、10组的村庄里,宽阔的水泥路向村庄深处延伸,白墙青瓦的民居别具一格。村道沿线、河道沟渠、房前屋后干净整洁,花木葱茏,一派恬静的田园风光。

“以前,闫村9组、10组只有一条羊肠小道。遇到雨雪天,村里道路泥泞不堪;到了农忙时,群众肩扛背驮农资,十分不便。如今不一样了,村里路通了,环境卫生了,村民过日子心里也舒坦了!”闫村党支部书记陈天有说。

去年以来,闫村村以党建为引领,以网格化为载体,以创评选优为抓手,围绕“十大干净”创建行动,持续改善人居环境,努力实现农户庭院、道路沿线、河道沟渠、田间地头“一眼净”目标任务。村上争取资金等,积极发动群众投工投劳,修建便民桥、硬化通组路、新建卫生厕所,栽植行道树、打造小公园,村容村貌焕然一新。

一砖一瓦绵绵用力,一针一线久久为功。闫村的变化只是闫村镇推进秦岭山水乡村建设的一个缩影。近年来,尤其是去年以来,闫村镇大力开展了和美镇区建设,学习运用“千万工程”经验,鼓足干劲吹响人居环境整治冲锋号,有效巩固人居环境整治成果,不断提升秦岭山水乡村的吸引力。

闫村镇成立领导小组,修改完善“干净闫村”创建工作实施方案,累计投入5万多元,投入人力200人次,发动群众参与1000人次,开展人居环境集中整治50多次。镇上成立专项督导组,采取“随机抽查、明察暗访”等方式,实行周督导检查、旬调度工作机制,对各村工作推进情况进行督导检查,倒逼任务落到实处。通过发放倡议书、召开“院落会”等方式,不断加大宣传力度,引导村民“改”出良好习惯。将农村人居环境整治的举措、要求写进村规民约,变成村民的共识和自觉行动。深入宣传乡村振兴战略,充分发挥基层党组织“主心骨”作用,提高群众“主人翁”意识,凝聚美丽乡村“由我建”的强大合力。积极引导文明新风,引导群众转变观念,改变传统不良生活习惯,自觉规范卫生行为,争做“干净商州”的模范典范。

镇上点面结合,统筹推进,在镇域范围内,围绕“十大干净”创建行动,有序推进“六治一提升”工作。8个村严格按照“补短板、建机制、促提升”的目标,定期组织人力、机械对通村组主干道以及党群服务中心院落、农户院落进行集中清理。由镇村干部、党员干部带头,志愿者参与,重点对村内垃圾、排水沟渠、桥涵桥下、房前屋后、乱贴乱画等进行整改提升,彻底整治“脏、乱、差、臭”等突出问题。开展“五美庭院”评比活动,全镇累计评选“五美庭院”96户,让干净成为广大群众的一种价值追求和行为习惯。制定“日自查、周督查、旬调度、月评比”工作机制,将文明风尚、家风建设融入人居环境整治提升与破除陋习、乡村治理等结合起来,从群众反映最强烈、需求最迫切的突出问题入手,结合“红黑榜”等制度,开展“好婆婆、好媳妇”等评选活动,以“身边人”“身边事”教育引导群众革除陋习,将文明风尚、家风建设融入美丽乡村建设,推动全镇农村人居环境大改善、大提升,真正实现让乡村既增“颜值”又添“气质”,惠及百姓民生。

油菜花开十里香 一村蜂蝶闹斜阳

本报见习记者 孙远飞 通讯员 田波

鸟儿枝头喳喳叫,蜜蜂花丛采蜜忙,油菜结出了果实,研学基地正在向前发展……4月25日,记者走进镇安县委乐道街道庙坡村,呈现在眼前的是一个环境优美、充满生机的美丽乡村。

“我们眼前的这片土地,属于黄泥地,正是它孕育出了村上最骄傲的经济作物——油菜。”庙坡村村委副主任白继红在村上的万亩油菜基地内笑着说。

油菜花海不仅是经济作物,近年来更成为乡村旅游的一大亮点。白继红介绍,2022年,在村“两委”的牵头下,在上级政策的支持下,庙坡村发展200多亩油菜种植基地。该项目汇聚了全村89户农户的智慧与汗水。为调动村民种植油菜的积极性,村委会特地统一购买了油菜种子,并安排了专人学习先进的油菜种植技术。从育苗、耕地、栽种到施肥、锄草、除草,每一步都经过了精心策划和科学布局。一切的努力,都是为了每一寸土地都焕发出勃勃生机。

今年春天,这片土地化作一片金黄的海洋,油菜花海如诗如画,吸引了众多游客前来观赏,为村上餐饮、住宿等相关产业的发展带来了机遇。看着穿梭在油菜基地的蜜蜂,白继红向记者介绍起村上养蜂的渊源。2023年4月,村“两委”前后到各地蜜蜂养殖基地考察了4次,发现这是个可持续发展的产业,同月村上引进第一批种蜂150箱。“你看你所站的地方就是当初的150箱,现在蜜蜂养殖规模已经达到300多箱。”白继红说。

蜜蜂养殖基地生产的蜂蜜是自然风干,含水量极低,蜂蜜很纯。目前,采蜜1500多公斤,大量销往旬阳、柞水等地,供不应求,今年蜜蜂养殖为村集体经济增长20多万元收入,带动村上50多户蜂蜜养殖,帮助农户增收。蜜蜂养殖基地有3人长期务工,繁忙时节会用工10多人。

今年50多岁的益德胜是村上组组长,

他正在蜜蜂养殖基地忙碌。“曾经我是村上的贫困户,如今日子慢慢变好,特别是村里的蜜蜂养殖基地一直是我在照顾,既解决了工作问题,又通过分红形式多劳多得,干活也更加有动力。”益德胜说。

庙坡村组织成立合作社,引导农户投入养蜂业,利用村庄特有的万亩油菜花海提供的丰富蜜源,进行规模化养殖蜜蜂,生产高质量的蜂蜜产品。采取“村委养我我养蜂”的模式,由村委会提供技术和种蜂,农户则负责养蜂。蜂蜜由村上统一回收销售,以确保农户们能够获得稳定的收益。通过“合作社+农户+基地”的方式,农户能够共享产业发展的成果,实现从单一种植到多元经营的转变。不仅提高了农户的经济收入,还降低了风险,群众的幸福感和满足感得到大大提升。

“今年已经接待了200多个学生来村上研学,已经收入1万多元。”庙坡村党支部书记王涛对记者说,“将来,我们村上的研学基地将全

面建成一个集教育、文化、艺术于一体的综合体验中心。”

庙坡村开发利用本地传统的非遗陶瓷产业,在蜜蜂养殖园旁边盖研学大楼,借助优美的自然风光,打造产学研基地。

庙坡村研学基地内设置多个功能区域,包括陶瓷拉坯区、绘画区、烧制区等,每个区域都配备了专业的设备和工具。来往游客可以在这里尽情享受陶瓷艺术的魅力,亲身体验拉坯的乐趣,感受泥土在手中的变化,创造出属于自己的陶瓷作品。

王涛表示,庙坡村采取“支部搭台,群众唱戏”的模式,以“合作社+农户+基地”的合作链条,正在进一步拓展农产品加工和销售业务。将以蜂蜜、蜂王浆酒、蜂蜡等为主要产品,打造一个集加工、销售为一体的乡村振兴发展商业模式,为村庄带来更多的经济活力,持续带动闲置劳动力就近就业稳定就业,不断把庙坡村打造成宜居、宜业、宜游的美丽乡村。

撂荒地变成希望田

本报记者 张英 通讯员 宁坤

为有效推动撂荒地高质量复耕复种,筑牢粮食安全防线,连日来,山阳县小河口镇积极引导辖区群众发展红薯产业,让昔日的撂荒地变成一片片“希望田”。

5月4日,在小河口镇东沟沟村路家湾组的田地里,村民吴太稳夫妇脚踏雨靴,正忙着整地、起垄、插红薯苗、施农家肥。“这块地两年多没种了,现在国家政策好,免费提供红薯苗,趁昨天刚下过雨,土干湿度刚好,赶紧把地整出来种上,容易成活。”正在田间施肥的吴太稳说,“如果想多种的话,村上继续免费提供红薯苗子,我们家还有两分自留地,准备都种上,也算多挣了一笔收入。”

今年以来,小河口镇积极开展撂荒地复耕复种工作,经过与县农业农村局农技推广中心对接,引进优质红薯苗子13.2万多株,免费提供给耕地撂荒的群众进行种植。

“镇上这次拉回来的优质红薯苗子是一种口感好、产量高、经济价值高的品种,我们免费提供,让辖区撂荒地复耕复种,不仅解决了土地撂荒问题,也增加了群众收入。”小河口镇镇长李虎表示,目前来看,这项工作受到了全镇14个村(社区)群众的广泛欢迎,很多种植户都表示想扩大种植规模,镇上将尽快采取措施继续回购红薯苗子,满足广大群众的生产需求。

小河口镇目前已种植红薯260多亩,全镇14个村(社区)均有分布,一片片荒地变成了当地农民增产增收的“希望田”,为乡村振兴增添了新的活力。

商洛市蔬菜农批市场价格监测情况(2024-05-07)

监测单位:商洛市发展和改革委员会

商品名称	等级	计价单位	上期零售价	本期零售价	涨跌幅	备注
白菜	新鲜	元/500克	1.60	1.50	-6.25%	↓
甘蓝	新鲜	元/500克	2.00	2.00	0.00%	
韭菜	新鲜	元/500克	2.50	2.50	0.00%	
小白菜	新鲜	元/500克	2.50	2.50	0.00%	
菠菜	新鲜	元/500克	2.50	3.00	20.00%	↑
土豆	新鲜	元/500克	1.50	1.50	0.00%	
白萝卜	新鲜	元/500克	1.50	1.50	0.00%	
胡萝卜	新鲜	元/500克	2.00	1.80	-10.00%	↓
大葱	新鲜	元/500克	2.30	2.30	0.00%	
芹菜	新鲜	元/500克	2.80	3.00	7.14%	↑
莲菜	新鲜	元/500克	4.00	4.00	0.00%	

商品名称	等级	计价单位	上期零售价	本期零售价	涨跌幅	备注
蒜薹	新鲜	元/500克	4.50	5.00	11.11%	↑
莴笋	新鲜	元/500克	2.00	2.00	0.00%	
圆茄子	新鲜	元/500克	2.50	2.50	0.00%	
青椒	新鲜	元/500克	3.50	3.50	0.00%	
西红柿	新鲜	元/500克	3.30	3.30	0.00%	
西葫芦	新鲜	元/500克	2.00	2.00	0.00%	
冬瓜	新鲜	元/500克	2.00	2.00	0.00%	
豆角	新鲜	元/500克	4.00	4.00	0.00%	
黄瓜	新鲜	元/500克	3.00	2.50	-16.67%	↓
黄豆芽	新鲜	元/500克	2.50	2.50	0.00%	
老豆腐	新鲜	元/500克	2.50	2.50	0.00%	
蘑菇	新鲜	元/500克	5.00	5.00	0.00%	

扁豆食用消费提示

扁豆属双子叶植物纲,豆科扁豆属。外形扁平,表皮质感细腻,有轻微起伏,豆荚肉较厚,以嫩荚为食用部分。中医认为扁豆性味甘平,入脾胃经。生扁豆或未做熟的扁豆,含有天然毒素——细胞凝集素,对消化道有强烈刺激性,可引起出血性炎症等中毒性反应。商洛市市场监管局,商洛市消费者协会提示广大消费者,扁豆有毒需防范,做熟煮透可避免。

一、集体食堂一次制作的食材量大,烹炒时容易受热不均匀或不充分,建议集体食堂不选购扁豆。根据《学校食品安全与营养健康管理规定》,中小学、幼儿园不得加工制作四季豆等高风险食品。

二、新鲜扁豆建议用沸水焯透后再炒食,在烹调时应做熟煮透,将其翻炒至失去原有的生绿色,无豆腥味为宜。

三、最好不要焯透后用作凉拌菜直接食用,以防毒素未被完全破坏导致中毒。

商洛市市场监督管理局
2024年5月8日