

粽叶粽子溢清香

本报记者 胡蝶



“每个粽子用5片粽叶，这样能多裹些米和红豆，分量更足。粽叶上缠红线的是糯米粽子，缠绿线的是黄米粽子，很方便区分。”6月12日，在“秦岭野丫头生态养殖基地”忙碌的工人殷桂香笑着说。今年64岁的她，动作娴熟，先把粽叶在左手上摊开，右手舀起米和红豆，置于粽叶之上压实，再熟练地将粽叶折起来，最后用线绳将其捆成长方体，一连串动作利落流畅。

“秦岭野丫头生态养殖基地”位于洛南县保安镇东湾村的山沟里，依山傍水，风景秀丽。临近端午，工人围坐在一起洗粽叶、包粽子，旁边的柴火灶锅里热气腾腾，粽香扑鼻而来。

基地正中间的平台上，摆满了已出锅的粽子，这些粽子将借着电商直播，跨越山海奔赴全国各地。基地负责人周红珍介绍，店铺的每一笔订单，都是网友在“秦岭野丫头”直播间下单的。她根据订单实行差异化保鲜配送：省外订单采用真空包装、冰袋加泡沫箱，通过冷链运输；省内订单搭配保温纸箱发货，次日即可送达。真空封装后的粽子冷藏保存，保质期可达一个月，最大限度地留住新鲜的乡土风味。

“每天大概用200斤米，能包1000个粽子，8个粽子为一单。”周红珍的哥哥周红山一边将装好袋的粽子抽真空，一边说，粽子是分批煮熟的，早间下锅的当晚即可捞出，晚间下锅的次日清晨出锅，晾凉4小时后可以真空封装了。

如今的订单不断，生意火爆，始于一场偶然的直播。4年前，返乡创业的周红珍，只是单纯想通过镜头，记录家乡的人们在端午节前用粽叶包粽子的淳朴日常。秦岭宽大的野生粽叶，粒粒饱满的农家红豆、代代相传的包制手法，真实又治愈，瞬间打动了屏幕前无数网友。直播间里，一条条私信、一声声询问、一次次下单，让她意外发现，这些不起眼的本土粽子，藏着所有人的端午情怀与乡愁记忆。

不少在外打拼的老乡留言：“离家多年，再也吃不到正宗的粽叶粽子，这就是小时候家里的味道。”“隔着屏幕都闻到了家乡的香气，完美复刻了儿时端午节的记忆。”网友的喜爱与期许，让周红珍坚定了深耕乡土农产品的初心。自此，每年端午节前夕手工包制、直播售卖洛南粽叶粽，成为她雷打不动的创业日常。

光阴流转，周红珍的直播设备不断更新，直播方式也愈发成熟。从最初偶然试水、零星售卖，到如今年年预订、口碑出圈，小小的洛南粽叶粽子，借着网络直播，走出秦岭深山，走上全国各地人们的餐桌。为了保障产品品质与保鲜效果，她去年专门建了冷库。今年端午季，她拍的短视频上热门，订单爆满。“销量越来越好，米、真空袋都买不过来。今年预计能卖8万个粽子，按单价5元一个计算，销售额有40万元。”周红珍笑着说。

而这小小的粽叶粽子，只是返乡创业“新农人”周红珍直播带货事业的“冰山一角”。从2018年起，周红珍抢抓电商直播发展机遇，用镜头记录黑土猪山间散养日常，开启线上直播，创新推出农产品线上领养模式，成功打开线上销路，让秦岭优质农产品广为人知。如今，她已发展黑土猪、红山羊、土鸡、秦川牛等多品种生态养殖，同时主动帮农户代销核桃、山野菜等应季特色农产品，她的直播带货事业已经迈上了新台阶。

这份亮眼的创业成绩，背后是无数艰辛与坚守。周红珍休息室的墙上，挂着一幅“靠自己”的书法，这是她创业之路的真实写照。2017年，她将在西安开饭店挣得的全部积蓄投入黑土猪生态养殖项目，将自家所在的荒山辟为基地。当地政府为扶持她创业，还专门修路、拉网线。2018年，抖音兴起，她抢抓流量机遇，在直播间分享养猪日常，经常从早上天刚亮直播到天黑，直播间人数峰值一两万人时，吸引了当地企业来找她带货，艾草、蜂蜜、黑木耳、核桃等秦岭特色山货都成了她的代销产品。再后来，当地农户也找来，请她代销土特产。

事业刚刚走上正轨，谁料2020年，洪涝灾害等多重风险接踵而至，她遭受沉重打击，一时背负起百万元债务。“那时候天都塌了。但我能怎么办呢？这么多债，我没有退路。”周红珍红着眼圈说。后来，在政府政策扶持、社会各界的鼓励支持下，她重整旗鼓调整产业方向，先是成功养殖了红山羊，逐步恢复以黑土猪、红山羊为主的多品种生态养殖。

她依然是当初那个生活博主，日复一日地在直播间向观众展示她的乡村养殖生活。随着时间的推移，虽然有掉粉波动，但她的粉丝粘性依旧很高，抖音和微信视频号平台带货量稳定向好。“黑土猪是爆款，因为猪的生长周期长，活动量大，所以肉的品质和口感非常好。我们现在养殖有300多头猪，一年的经济效益可观。”周红珍说，目前，“秦岭野丫头生态养殖基地”已带动周边86户群众增收致富。

“我希望‘秦岭野丫头’品牌能发展得更远，带动更多原生态农产品走出大山，借助电商直播的力量带动乡村产业发展，让更多乡亲在家门口稳定增收致富。”周红珍表示。



周红珍正在包装粽子，通过快递的方式寄给在直播间下单的网友。

老浆藏岁月 凉鱼慰乡愁

本报记者 马泽平 刘佳乐

仲夏时节，我们走进商南县湘河镇白浪街，先被一阵若有若无的酸香勾走了魂。那味道像一只无形的手，牵着人往前走，直到停在街角那家小店门前。

“来一碗浆水鱼鱼！多放点辣子！”湖北游客张大哥刚脚踏“三省石”，就直奔白浪社区孙金芬的小店里。孙金芬正手持一只布满孔洞的漏勺，舀起一勺金黄黏稠的玉米糊，悬于清凉水盆之上。勺体轻柔，面糊顺着孔洞滴滴答答坠入水中，瞬间凝结，头大尾小，犹如一群活泼的小蝌蚪。

“嘶——哈！”张大哥长舒一口气，脸上因暑热带来的焦躁瞬间舒展，满脸惬意：“这味儿正！酸溜溜、辣乎乎的，还带着一股子薄荷凉意。在这三省交界的地方，就这一碗浆水鱼鱼，不论你是陕西人、河南人还是湖北人，只要端起来吸溜一口，咱们就是自己人。”

孙金芬家是距“三省石”最近的一户，她此刻做的，正是商洛人刻在味蕾深处的浆水鱼鱼。“在咱们这儿，看着像蝌蚪，就叫‘蛤蟆咕嘟’。”孙金芬笑着说，“在老一辈人眼里，‘蛤蟆咕嘟’不是鱼，是穷时

山里人度夏的命，现在人们还喜欢，是因为它能解暑开胃，给人带来清凉。”

在陕西，做浆水鱼鱼的面粉，不拘泥于一种。白面漏出来的鱼鱼洁白如玉，细腻滑嫩；用豌豆粉做多了几分清透与韧劲，入口更加爽利。但在商洛，山里人更偏爱用苞谷面做浆水鱼鱼。那金黄的粉末在大铁锅里经过“七十二搅”的历练，由稀转稠，散发出粗粮特有的质朴香气。搅动极有讲究——得顺着同一个方向不停歇，若是停了，面糊起了疙瘩，这鱼鱼便没了灵魂。锅水烧沸，苞谷粉徐徐倒入，搅至熟透，压火，以木勺着底再搅。锅离火，取漏勺，盛之下漏凉水盆内，“鱼”，便生成了。

如果说苞谷面做的浆水鱼鱼是“肉”，那这一碗浆水，便是这道小吃的“魂”。

在商洛，许多农户家的厨房角落里，都有一口酸菜缸，里面的酸菜，多用山里的野菜、萝卜缨子或是新长出的苦苣菜，在热汤里滚一遭，加入老浆水做“引子”，用河里捞来的青石压住，静待时光发酵。孙金芬揭开缸盖，一股醇厚的酸香弥漫开来。待热油烧

得滚烫，孙金芬撒上干辣椒和花椒，“刺啦”一声，烟火气瞬间升腾。她把切碎的浆水菜入锅，加入清水煮沸，那酸香被激发出百倍的醇厚，就变成一锅酸香扑鼻的浆水汤。

传统浆水鱼鱼软糯顺滑，老一辈人吃得舒坦有味，那是历经岁月，在舌尖上留下的难忘记忆。可孙金芬发现，现在的年轻人端起一碗浆水鱼鱼，总觉得少了点嚼头。于是，细心的她在面糊里掺入少量豌豆粉，经过漏勺而流入水中的不再是短粗的“蝌蚪”模样，而是细长柔韧的玉条，在清水中根根分明、爽利地散开，通体金黄，悠悠荡荡。

还有年轻人吃不惯传统浆水的酸冽，孙金芬便琢磨着变化花样。用青西红柿切丁，跟蒜姜末一起炒作汤，酸甜之中带着清新，一样开胃；又将青椒、大蒜、鲜辣椒放进石臼里狠狠捣碎，让那股辛辣与清香在碰撞中融为一体，浇在鱼鱼上，那是“灵魂碰撞”的滋味。无论汤底如何变化，红油辣子、翠绿的韭菜、金黄的土豆丝，这三样配菜却雷打不动地码在碗底。

“吃浆水鱼鱼不用嚼。”在孙金芬的小店里，一位来自商州的食客分享了他的“心得”。只见他端起碗，用筷子赶着，顺着碗沿往嘴里一吸溜。那清嫩的鱼鱼带着酸辣的汤汁，还没等牙齿反应过来，就已经顺着喉咙滑入腹中，只留下一抹清凉和满嘴的酸香。

对于商洛人来说，浆水鱼鱼不仅是一道消暑小吃，更是一种情感链接。在过去物资匮乏的年代，一碗苞谷面凉鱼，是农忙时节对辛劳一天最好的慰藉。老一辈人说，鱼鱼“不是饭”，因其滑嫩易消化，吃完不会儿饿了，乡下人戏称它为“哄上坡”，哄着人填饱肚子爬完坡，肚子又空了。可正是这“哄上坡”的喂食，养活了一代又一代山里人。

如今日子好了，鸡鸭鱼肉不缺，可每到三伏天，那清凉可口的浆水鱼鱼还是会像闹钟一样，准时在商洛人的舌尖响起，它既安抚了每一个燥热的灵魂，也拴住了每一个游子的心。

你若来商洛，不必去寻那高堂华宴。寻一处街角，听一下浆水鱼鱼的“吸溜”声，那便是秦岭夏天最动听的音符。

酵面锅盔 暖心烟火

本报记者 杨鑫 王孝竹



从清晨到傍晚，林涛馍店一天营业12个小时。

媛平日在家就有一手好厨艺，做起饭来得心应手。当初萌生开馍店的想法后，她专程到亲戚家的馍店学习了几天，之后便将这门手艺带了回来。没有复杂的配方，没有花哨的工具，靠的就是一双手和多年积累下来的经验。

每天清晨五六点，夫妻俩准时到店，第一锅锅盔赶在7点前出锅。“冬天每天大概能用两袋面粉，夏天天气热，需求量稍减少一些。”王媛媛一边揉面一边介绍。

锅盔好不好吃，关键在面。林涛馍店的锅盔薄厚适中，软硬恰到好处。咬一口外皮酥脆、内里绵实，麦香浓郁。

王媛媛说：“这全得益于老酵面发酵和长时间揉面。面揉的时间够长，口感就好。天热的时候，醒面时间短一些，醒面也少放点。揉面、生火、醒面、入锅……不到7点，第一锅热气腾腾的酵面锅盔便新鲜出炉。

这家小店由今年38岁的王媛媛和42岁的黄林涛夫妻二人经营，2020年开业至今，已走过了4个年头。店铺主营酵面锅盔、葱花大饼、酥饼糖馍等传统面食，其中酵面锅盔最受顾客欢迎。王媛

媛没有称量，没有计时，一切都写在王媛媛的手感和眼神里。一个完整的锅盔重约2公斤，直径大约55厘米，体型圆润厚实，颇有分量。从揉面、醒面到入锅，整个过程大约需要50分钟。店里配有两台电饼铛，一次可

以同时做两个锅盔，放进锅中烤制约20分钟，两面金黄、香气四溢时即可出锅。每一个环节，夫妻俩都配合默契，有条不紊。用电饼铛做锅盔，火候均匀，受热稳定，做出来的锅盔色泽一致，口感也比传统炉子更酥脆一些。王媛媛笑着说：“用电饼铛省心不少，但揉面和醒面的工夫一点都不能省。”

林涛馍店的锅盔不仅深受周边居民喜爱，还供应给城区10多家肉汤店和火锅店。“很多老顾客要的就是这个酵面味儿，配羊肉汤、配火锅、配辣子都好吃。”黄林涛一边整理刚出炉的锅盔一边说。每天制作的锅盔基本都能卖完，偶尔剩下一些，夫妻俩就自己留着吃，或者送给朋友。“锅盔每天都是新做的，绝不隔夜。”这是王媛媛给自己定下的规矩，也是她对顾客的承诺。

6月3日，市民刘平特意来到林涛馍店，买了半个锅盔。“回家配稀饭吃，就点小菜，又香又顶饱。”刘平笑着说，“我家住得不远，隔三五就会来买一次。这个锅盔吃着放心，是老味道。”

除了本地顾客，不少外地食客也对林涛馍店的锅盔念念不忘。一些在西安、咸阳工作的商洛人，时常通过微信

联系王媛媛，请她帮忙邮寄锅盔。“寄出去的不只是一个锅盔，也是一份家乡的味道。”王媛媛说，虽然邮寄增加了不少麻烦，但看到大家喜欢，她和丈夫再忙也愿意做。

开店这几年，虽然辛苦，但王媛媛觉得比在外面打工强。“时间自由，能照顾孩子。”她说，家里的大女儿今年上高二，周末和寒暑假的时候，女儿也会到店里帮忙。打包、招呼客人，样样干得像模像样。“自己给自己干，虽然累，但有劲头。”王媛媛笑着说，“这家馍店已经成为家里主要的经济来源，支撑着一家人的生活和孩子的学业。”

从清晨到傍晚，林涛馍店一天营业12个小时。小小的一家店，揉进了夫妻俩的汗水与坚持，也揉进了街坊邻里的日常与牵挂。在这个快节奏的时代，依然有人守着老酵面，守着慢揉慢醒的手艺，把最简单的面粉和水，变成城市里一抹温暖的烟火气。“把锅盔做好，把店守好，把孩子们养好，就知足了！”王媛媛说。



兴桑养蚕惠万家

本报通讯员 夏泽梅 崔永松 李立彬



眼下正值春蚕养殖的关键时节，镇安县达仁镇各标准化小蚕共育室迎来集中发放蚕苗的繁忙时刻，各村蚕农陆续前来领取优质蚕苗。

近日，走进达仁镇的小蚕共育室，恒温恒湿的养殖室内，蚕苗长势均匀、状态良好。工作人员严格按照标准化流程，有序清点、分装蚕苗，细致核对发放数量，确保蚕农都能领到优质健壮的蚕苗。

为破解传统散户养蚕技术不足、成活率低、产量不稳等难题，达仁镇全面推行小蚕中共育模式。由镇域专业共育室统一领取蚕种、集中孵化、科学管护，将蚕苗培育至三眠期长势稳定

后，再统一发放给农户分户养殖，有效解决了传统养蚕“起步难、风险高、技术弱”的痛点。

“我们的小蚕共育室把蚕种统一领回来，在蚕室里统一孵化，喂到三眠两遍叶，再发放给老百姓。老百姓拿回家养15天左右就能结茧，就有收入。”达仁镇绿春蚕共育室负责人周庆华说。

标准化、集约化的培育方式，不仅保障了蚕苗品质，大幅提升蚕茧产量和质量，还有效降低了农户养殖风险，让普通农户敢养蚕、会养蚕、能致富。

集中共育模式显著降低了农户养殖门槛。蚕苗到手后，农户仅需做好日常伺喂和管护，15天左右即可结茧售卖，养殖周期短、见效快、收益稳，使养蚕成为当地群众家门口的“短平快”致富产业。

达仁镇枫坪村五组蚕农丁西芳看着领到的蚕苗，对今年的养蚕收益充满期待：“我们今年喂了13张纸，20多天

就能见现钱。养蚕很简单，家里有两三个人，再找两三个人帮忙，20多天就能挣4万来块钱！”

专业化共育体系是产业提质的基础，多元化带动模式是群众增收的关键。达仁镇深耕蚕桑富民产业，创新构建“大户带动、工厂托底、弱帮帮扶、全员参与”的产业格局，尤其聚焦特殊群体增收，打造特色助残致富路径。

位于达仁镇的“残疾人之家”自动化大蚕养殖工厂，今年春季养殖春蚕30张，全程需要新鲜桑叶2万公斤，日均消耗桑叶1500公斤。通过就近收购桑叶，直接带动15户种桑残疾人家庭增收4万多元，真正实现了“一亩桑园、多重收益、稳定致富”。

“我是个残疾人，外出务工做不了，挣不到钱。家里有一块桑园，大概能摘五六千斤桑叶。上面的养蚕室在我这儿订了桑叶，一年能收入四五千块钱。”达

仁镇丽光村三组村民王业奎说。今年，达仁镇桑叶上门收购价格平均为每公斤1.6元，送货上门的价格达到每公斤2元。不少村民在家门口通过给养蚕工厂送桑叶，就能实现稳定增收。

作为镇安县蚕桑产业重点镇，达仁镇拥有悠久的养蚕历史，产业基础扎实。目前，全镇拥有桑园1.5万多亩，其中密植桑园3500亩，培育蚕桑专业合作社24家，标准化小蚕共育室8处，大蚕养殖工厂200多处，带动千余户群众发展蚕桑产业，年综合收入超千万元。

达仁镇农业农村综合服务站站长崔永松表示：“我们将围绕规模化、标准化、智能化、高效化发展目标，推行全年四批次养蚕，推广省力化养殖设备，落实桑园轮防与科学管护，并强化技术培训指导。同时，不断延伸产业链，打造特色品牌，持续做强蚕桑富民产业。”

商洛比亚迪线束工厂招聘简章

一、工厂简介

线束工厂商洛生产部成立于2021年9月30日，隶属于比亚迪集团第十五事业部，位于商洛市商州区商丹循环工业园区沙河子产业园区比亚迪实业有限公司。主要承接比亚迪品牌宋系、秦系、仰望U8及方程豹等系列车辆前舱、仪表、发动机、四门、顶棚、地板等线束生产。

二、招聘要求

岗位	工作内容	岗位要求
操作工	从事汽车前舱、发动机、仪表、四门、顶棚、地板等整车线束生产。	1. 性别不限。 2. 初中及以上学历(认识26个英文字母)。 3. 身体健康，无色盲、色弱，无精神性、传染性疾病。

三、福利待遇

- 综合薪资:5000—7000元/月。
- 五险一金齐全，自愿加入公司医疗基金者，可享受社保基础上的二次报销。
- 提供免费住宿、空调、暖气、WiFi、24小时热水。
- 节日福利、各类员工活动、福利假期(带薪休假)。

注:身份证有效期<1个月或临时身份证无法办理入职,另备生活费充值至厂牌,用于吃饭、消费以及基础生活物资、被褥购买。招聘时间截至6月30日。

四、咨询热线

17729141706(厂工) 18220996708(杨工)

商洛比亚迪实业有限公司

2026年6月11日

声明

●商洛众鑫泰合建设工程有限公司的公章丢失，统一社会信用代码为91611002MAB3L4M21C，防伪码为6110020086221，声明作废。

●丹凤县公安局交通管理大队不慎丢失陕西省政府非税收入定额票据(壹佰元)，票号为8000034601-8000034700，总计一百份，声明作废。

●丹凤县公安局交通管理大队不慎丢失陕西省政府非税收入定额票据(壹佰元)，票号为8000034201-8000034300，总计一百份，声明作废。