

深耕“秦岭药库” 做强富民产业

——山阳县多元发力擦亮中药材产业名片

本报通讯员 孙婕

秦岭南麓,药韵悠长。山阳县坐拥“西部药乡”“秦岭药库”双重美誉,1100多种野生中药材在此生长,成为陕西中药材主产区的重要一员。近年来,山阳县立足生态禀赋,将中药材产业与乡村振兴、康养之都示范区建设紧密结合,让古老中药材产业绽放新生机,让秦岭中药资源转化为富民兴县的新动能。

基地规模化铺展

春日的山阳大地,林下药苗长势喜人,山间药田错落有致。山阳县采用“龙头引领、基地带动、农户参与”的模式,不断优化产业布局,推动中药材种植规模化、标准化发展,将“方寸地”变成“致富园”。

依托丰富林地资源,山阳县大力推行林下种药、立体种养模式,实现生态与产业双赢,建成天麻、猪苓、茯苓等菌类中药材标准化种植基地1.43万亩;规范提升连翘、五味子、五倍子等木本中药材抚育管护面积16.2万亩;规模化发展黄姜、黄芩、瓜蒌等草本中药材规范化种植基地18.9万亩。如今的山阳,山有林、林有药、药富民,走出了一条生态增绿、产业增效、群众增收的共赢之路。

截至目前,全县中药材种植总面积58.3万

亩,年总产量28.63万吨。聚焦连翘、五味子、黄芩、猪苓、瓜蒌及林麝等道地优势品种,培育动物性中药材经营主体22家,养殖存栏总量3.1万只,其中林麝保有量2976只,存栏规模居全市首位。

全链条延伸升级

破解“重种植、轻加工”短板,方能让中药材“身价倍增”。山阳县紧扣延链、补链、强链思路,深化校企合作,院企产学研合作,推动中药材产业从“种得好”向“加工精、效益高”转变。

以科研院所为技术支撑,山阳县培育壮大中医药加工企业28家,成功研发中药食品、养生保健品、美妆日化、有机化工等33个系列400多个单品,全县中药材产业年产值突破18亿元。以德润康、森泰等骨干龙头企业为牵引,精准引进林下特色种养及精深加工项目,培育新型经营主体,推动中药材产业与林下经济深度融合。

从田间地头的新鲜药材,到车间加工的养生产品,再到市场热销的特色产品,山阳中药全产业链闭环逐步形成,每一味药材都实现了从“原字号”到“高附加值”的华丽转身。

品牌化深耕培育

品质立基,品牌兴业。山阳县坚持品牌化发展策略,以标准化生产保障品质,以地标认证提升名气,让“山阳好药”走向更广阔市场。依托户堰森泰、高坝北竺等龙头企业,高标准建成14家标准化林麝养殖示范基地,现存栏2976只,产业产值突破亿元,养殖规模与种群存量稳居全市首位。健全全产业链发展体系,线上线下融合拓宽产销渠道,年网络销售额突破1500万元。

严把品质关口,完成连翘、天麻等12种道地中药材品质检测,核心有效成分含量均优于国家标准。聚力培育做强区域特色品牌,成功培育“山阳天麻”“山阳黄芩”“山阳猪苓”“山阳连翘”4个地理标志名优产品,获评“省级林业产业龙头企业”6家,建成“省级林下经济示范基地”3个。凭借过硬实力,山阳县先后获得“国家级林业科技示范县”“国家林下经济示范县”“陕西省林业产业强县”“陕西省中药现代化科技示范县”等多项荣誉,品牌影响力持续攀升。

科技化赋能增效

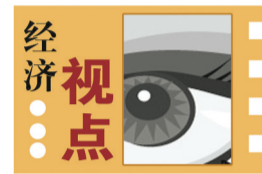
科技是产业发展的核心动力。山阳县依托

国家科技特派团专业优势,组建中药材种植与林麝养殖专项服务专班,把技术送到田间地头,把服务送到群众身边,以科技力量为产业稳产增收保驾护航。

线下培训接地气,线上授课全覆盖。专项服务专班精准开展中药材栽培、林麝繁育等实用技术线下培训42场次、线上专题培训15场次,累计参训人员1.2万多人次。技术人员下沉一线,深入53个村(社区),指导群众推进中药材及林下经济基地抗旱保苗工作,管护面积达2万多亩,切实解决产业发展中的技术难题。

从传统种植到科学管护,从经验养殖到技术赋能,科技的融入让山阳中药材产业提质增效、底气十足,为产业高质量发展注入源源不断的内生动力。

秦岭药库底蕴深,乡村振兴正当时。如今的山阳县,中药材产业根基稳固、链条完善、品牌响亮、动力强劲。未来,山阳县将继续深耕中药材产业,持续在规模化、产业化、品牌化、科技化上发力,让“秦岭药库”名片越擦越亮,让中药材产业的富民之路越走越宽,为乡村振兴注入更强劲动力。



柞水多举措培育壮大沟域经济

本报讯(通讯员 梅林海)近年来,柞水县深入践行“绿水青山就是金山银山”理念,坚持“整沟规划、整流域建设”,以“四抓四促”为抓手,推动沟域经济从“单点突破”向“全域成势”转变,为乡村振兴注入强劲动力。

抓规划统筹,促全域布局,筑牢沟域发展“四梁八柱”。柞水县始终把规划作为发展沟域经济的“先手棋”,聘请中国有色西安设计院等专业团队,编制“多规合一”村庄规划73个,覆盖全县主要沟域。成立县级生态资产管理公司,统筹生态资源收储、开发、运营;组建37个村级新业态发展公司,激活村集体“造血功能”,形成“县级统筹+村级实施”的双层架构。打造功能型“小田园”107个,庭院经济示范区2个,串珠成链构建“沟域+生态+产业”融合框架,为后续产业落地奠定基础。

抓产业融合促提质增效,激活沟域发展“源头活水”。柞水县立足资源禀赋,推动一二三产深度融合,构建“特色鲜明、链条完整”的产业生态。牢记“小木耳、大产业”嘱托,发展木耳专业村65个,形成金米、金井河、社川河三大“千万袋木耳产业带”。林下经济“拓空间”,在红岩寺、曹坪等沟域发展中药材产业,在瓦房口、杏坪等沟域发展畜禽养殖,让“林下生金”成为群众增收新路径。康养旅游“提能级”,打造金米村、朱家湾村、老庵寺村等国省乡村旅游重点村,形成乾佑河旅游示范带、金米——窑镇木耳产业带、西川文旅融合带。

抓问题导向促补齐短板,夯实沟域发展“硬核支撑”。针对发展中的痛点堵点,柞水县靶向发力攻坚,跳出“木耳+民宿”单一模式,在西川流域试点“中药材+研学”、牛背梁片区探索“康养+文旅”复合业态,推动产业差异化发展。聚焦偏远沟域道路、通信等瓶颈,争取灾后重建资金,修复“7·19”暴雨损毁道路和通信基站,畅通产业发展“微循环”。

抓示范引领促全域成势,打造沟域发展“标杆样板”。柞水县按照“点上突破、线上延伸、面上推广”的思路,精心打造秦丰、马房子、安沟3个沟域经济示范点,总结可复制、可推广的经验模式;在此基础上,培育壮大牛背梁康养旅游沟域集群产业带、西川农旅融合沟域集群产业带、金米木耳产业沟域集群产业带3条示范性沟域经济带,形成“点上有亮点、线上有特色、面上有规模”的全域发展格局。

藏粮于技筑根基 良种密植夺丰收

本报通讯员 张军利 樊文斌 常丽丽 周盼

暮春四月,秦岭山间的田野披上新绿。4月28日,洛南县城关街道窄口村的田野里,一台大型播种机来回穿梭,施肥、播种、覆土等工作一气呵成。随着最后一粒种子入地,200亩玉米高密度示范田春播告捷。这是城关街道落实粮食单产提升行动的关键一仗——用机械化破解劳力短缺之困,用品种对比筛选出山区“王牌”,把“藏粮于技”真正落到每一寸耕地上。

全程一条龙作业

4月27日,走进示范田,一幅高效春耕的实景画卷徐徐展开。一台大型播种机所过之处,施肥箱与播种盘精准联动,颗粒有机肥与精选良种按黄金比例同步落沟;覆土装置轻柔抚平垄面,将生肌与希望深深掩埋。施肥、播种、覆土,三道工序一气呵成,传统农事中的烦琐环节在现代机械面前被大幅简化。

“以前种玉米靠经验,人工点种不仅慢,还容

易深浅不一。”农机手樊小鹏擦着额头的汗水自豪地说,“现在有了这台‘大铁牛’,一亩地稳稳种下4100株,密度比传统翻了一倍还多。机器作业不仅效率高,还能保证种子深浅一致,为后期齐苗壮苗打下了坚实基础。”

村民樊振娃蹲在刚播下的垄沟边感慨:“种了30多年地,以前全家弯腰忙活一整天也就种两三亩。现在这机器一上午就种了60多亩,肥料撒得也均匀,现在这科技越来越先进了。”

选出当家良种

200亩示范田经过科学规划,划分为10个独立试验区,中金368、农科大18号、沃玉3号、陕单650等10个优质新品种同台“打擂”。这些品种均具备耐密植、抗倒伏、抗病性强、适宜机收等特点,将通过全生育期对比试验,综合考评产量表现、抗逆能力与本地气候适应性,最终筛选出最适合浅山丘陵地区种植的当家良种。

城关街道农业农村综合服务站站长张都介绍,洛南地处浅山丘陵地带,坡耕地面积较大,传统品种产量偏低、抗性较弱。此次集中试验示范,就是要优中选优,让农户亲眼见证品种差异,用实测数据说话,为下一步大面积推广提供科学依据。示范田明确产量目标:保底亩产600公斤,力争突破650公斤,以实实在在的产能提升,带动农户增产增收。

密植高产有“章法”

播种机在前作业,农技人员在地头开起“田间课堂”。“密植不是简单多下籽。”农技干部赵宏卫讲得通俗,“按节期要追一次氮肥,大喇叭口期再补一次;长到膝盖高时喷一遍控旺剂,让籽子长得粗、长得矮,风刮不倒。”农户们听得认真,不时提问。

据测算,这套高密度高产配套技术成熟后,每亩可比传统种植增产200公斤以上,增收四五

神仙叶凉粉 老味道迎八方客

本报记者 南玺

随着西十高铁开通进入倒计时,山阳县即将迎来高铁时代,半小时可达西安、两小时直达武汉,这座藏着地道秦巴风味的小城,早已备好舌尖上的待客之道。特色餐饮老店提前备战、升级菜品,只待高铁一响,用百年传承与乡土本味,迎接远道而来的客人。

“高铁开通正好是夏天,我们家的神仙叶凉粉肯定供不应求。”4月30日,在山阳县城关街道东关村东街98号,百年老字号神仙叶凉粉店店主赵立军,一谈起即将到来的高铁客流,满脸都是期待。

这家小店由赵立军的祖父赵怀奇创立,历经百余年传承,至今依旧坚守初心。1986年,24岁的赵立军接过祖辈手艺,始终恪守古法、坚持纯手工制作,让这道源自山林的风味得以代代延续。

多年来,一到夏季,赵立军就特别忙碌。经常是当天19时开始泡叶子、清洗,用开水烫叶子,反复揉搓后过滤、沉淀、定型,然后将做好的凉粉放到冰箱里,全部工序



完成,都要到半夜了。赵立军说:“现在日均能卖出几百斤,夏季更是销售旺季。最忙的时候,要做七八百斤神仙叶凉粉,除了在家中的小摊售卖外,还要给县城里的30多家酒店、饭馆送货。”

“这凉粉清清爽爽,带着山里的清香,吃着既解暑又解腻!”一位老顾客边吃边赞。

“味道正宗,分量足,价格还实在,每次来山阳必吃!”另一位食客说。

“我们家孩子就爱吃这口,每周都要来买几回!”一位带着孩子的妈妈笑着说。

如今,神仙叶凉粉的名气越来越大,赵立军与同行也将这道山阳美味推向全国。越来越多的外地人慕名而来学习做法,赵立军也悉心带出众多徒弟,足迹遍布西安、咸阳、湖北、河南等地。借助在外打拼的山阳乡亲,神仙叶凉粉还通过快递,走进北京、天津、武汉等城市。

“高铁通了,外地游客肯定多,我们已经备足原料,加派人手,保证大家都能吃到最新鲜的古法神仙叶凉粉,把山阳这口老味道传得更远。”赵立军笑着说。

一碗传承百年的古法神仙叶凉粉,承载着山阳人的热情与坚守。不久后,一列列高铁驶入山阳,这份藏在秦岭深处的舌尖珍珠,必将被更多人熟知、喜爱,成为这座小城最动人的美食名片。

叶家擀面皮 守住味道与口碑

本报记者 王孝竹



任涛开始做真空包装,方便顾客邮寄。

2011年,任涛注册了“叶擀”品牌。那之后,不少人找上门想加盟,他都拒绝了。“要确保品牌的名声,也要保留这份味道。”任涛说。

在任涛看来,保留味道比盲目扩张更重要,绝不能为利益砸了母亲一辈子攒下的招牌。

2019年,商州秦宇时代小区楼下的第一家连锁店开业。从小摊到店面,都不一样了。任涛在售卖擀面皮之外,还增加了岐山臊子面、米线、南水粥、肉夹馍等20多种陕西特色餐食。开业前,他专门对员工进行了两个月培训。他说:“开店的头一两年,我做好了赔钱的准备,想着先把名气打出去。结果不到半年,生意就慢慢好起来了。”

2022年,州城路店开业,那里外地游客多,客流量大,成了生意最好的一家店。2024年,江南小区店也开了起来,覆盖面进一步扩大。2025年,任涛在店里新增了饅头、豆腐脑、醋粉等品类,都是根据商州市民的口味调配的。任涛常说,冰峰、面皮、肉夹馍是“三秦套餐”,而糊汤、面皮、肉夹馍,是商洛的“三秦套餐”,现在店里已经有了20多种套餐。

如今,叶家擀面皮一整套制作流程已经发展成熟,每天先在沙河子镇的产业园区把面皮做好,再送到城区里4家分店售卖,一天要用掉10到12袋大袋面粉,确保了新鲜供应。

生意稳步发展的同时,叶家擀面皮始终带着温情经营。店里雇佣的员工有50多人,绝大多数是陪孩子读书的女性家长,实行两班倒工作制,方便她们兼顾家庭与工作。其中10多位员工已在岗10年以上,陪伴叶家擀面皮走过漫长岁月。

4月16日,在叶家擀面皮江南小区店里,

55岁的店员冀巧霞熟练地操作着点餐系统,她2012年就在商中路早餐市场的店里工作,先后在秦宇店、州城路店工作,现在到了江南小区店。当年,她是为了陪上高中的孩子,想找份工作,没想到在叶家擀面皮店里一干就是14年。冀巧霞笑着说:“店里同事都是女性,氛围特别好,工作时间也灵活,这么多年早就把这里当成家了。”

像冀巧霞一样,33岁的张娜,32岁的秦秀娜等员工,都因这份兼顾家庭的工作,在门店长期扎根。

2023年,叶家擀面皮被授予“食品经营示范单位”“商洛小吃”“商洛餐饮名店”“商洛美食名店”等荣誉称号。目前,真空包装的叶家擀面皮已经可以发往全国各地,甚至有海外华人托朋友让帮忙带一份出去。

任涛说:“今后就想经营好这几家店,把这份独特的味道保留下来。”

从小摊点到如今拥有4家分店,50多名员工,一碗叶家擀面皮走过了30多年,其以温暖人心、在商洛的烟火人间里,书写着本土小吃传承与创新的动人故事。

寻味商洛