

锚定新质赛道 激活发展动能

——山阳县打造陕南县域高新技术产业发展新标杆

本报通讯员 蔡忠和

初夏的秦岭，层峦叠翠，生机勃勃。走进山阳高新区电子信息产业园，生产热潮与山间绿意交相辉映：SMT贴片生产线上，机械臂以每秒数次的频率精准起落，一块块电源主板源源不断下线；迈思普电气成品车间内，工人手脚麻利，打包装箱的“咔嚓”声与机器运转声交织成奋进乐章。

“这样的出货节奏，5年前想都不敢想。”山阳高新区管委会负责人站在园区沙盘前，手指抚过连片厂房模型，语气里满是感慨，“你看，这一片5年前还是平地，如今厂房林立、产业集聚，彻底改写了山阳工业的落后面貌。”

数据无言，却有说服力。2025年，山阳高新区完成工业总产值39.33亿元，同比增长5.3%，占全县规上工业总产值的92%；今年一季度，产值达10.85亿元，同比增长6.2%，实现“开门红”。5年蝶变，从“无人问津”到撑起全县工业“九成江山”，山阳用实干完成了县域工业格局的深刻重塑，在县域高新技术产业发展中实现突围。

引企聚势，产业链条强起来

“过去招商像‘求亲’，低声下气还难有收获；现在是企业‘带亲’，产业链配套优势让我们底气十足。”山阳高新区招商科负责人的一句话，道出了山阳招商模式的深刻转变。

去年，一家深圳电子信息企业前来考察，面对园区配套情况犹豫不决。园区工作人员没有急于劝说，而是连夜梳理出完整的产业链配套“家底清单”，哪家企业生产电容、哪家供应电阻、哪家负责贴片加工，一目了然、清晰明了。第二天一早，企业负责人看完清单当场拍板：“就落户这里了，上下游配套齐全，我们不用再跑遍全国找合作。”

这份底气，源于山阳对县域产业发展的清醒认知和精准定位。立足自身基础，紧扣

陕南县域经济高质量发展政策导向，山阳高新区不盲目追逐“高大上”产业，而是锚定电子信息及智能制造、新材料、大健康三大特色赛道，聚焦细分领域深耕细作，走出了一条差异化、特色化发展之路。

电源制造、新型显示、碳纤维及复合材料，三个看似“小众”的细分领域，成为撬动产业集群发展的有力支点。园区以迈思普电气为“链主”企业，精准延链、补链、强链，成功引入上下游配套企业26家，构建起“核心零部件—终端应用”的完整产业链，实现了“上下楼就是上下游、产业园就是产业链”的集群效应。

“以前单打独斗，订单不稳定、物流成本高，发展处处受限。现在配套企业就在身边，物流成本降低20%，交货周期缩短30%，核心竞争力大幅提升。”迈思普电气负责人言语间满是认可。

更让企业安心的是，园区构建的产业链生态，不是生硬捆绑，而是精准对接。园区搭建企业交流合作平台，由企业自主选择合作伙伴、自主对接供需资源。“政府搭台、企业唱戏，这样的产业生态，让我们愿意扎根山阳、长期发展。”一位入驻企业负责人坦言。

如今，山阳高新区累计入驻企业133家，其中规上工业企业48家、高新技术企业25家、专精特新企业4家、科技型中小企业95家，形成了多点支撑、多元发展的产业格局。今年以来，“金特新技术金属包装”“岭南茶萃茶叶生物萃取”两大项目落地生根，“年产10万台新型移动式户外储能”项目成功签约，为县域经济高质量发展注入强劲动能。

借智登高，创新活力涌出来

缺技术、缺人才，是县域工业发展绕不开的“卡脖子”难题。面对困境，山阳高新区不“等靠要”，而是主动出击、借梯登高，

推动高校实验室“搬”进生产车间，让科研成果走出象牙塔、转化为发展实效，推动“人才洼地”向“智汇高地”转变。

近日，走进园区省级电子信息高能级科创孵化器，一间会议室里气氛热烈。西安交大电子与信息学部的3名科研人员，正与企业技术团队围坐在一起，围绕SMT贴片数字化改造中的工艺瓶颈展开“技术会诊”，黑板上密密麻麻的公式、桌上散落的试验板等，见证着产学研融合的生动实践。

“这样的‘技术会诊’，每周至少开展一次。”园区科创负责人介绍，高校有理论优势、实验条件，企业有应用场景、实际需求，园区搭建桥梁、出台政策，推动三方精准对接、同向发力，实现了“高校科研有方向、企业发展有支撑”的双赢局面。

近年来，山阳高新区先后与西安交大、西安电子科技大学等10多所高校建立深度合作合作关系，联手攻克核心技术20多项，建成县域首个省级电子信息高能级科创孵化器、省级众创空间，打造市级工程技术研究中心25个，逐步构建起“产学研用”深度融合的创新体系，让创新之花在秦岭深处绚丽绽放。

“过去我们招一个技术员都难，技术升级全靠靠自己摸索。现在高校团队定期驻点，研发在家门口就能开展，核心技术难题很快就能找到解决方案。”一家新材料企业负责人感慨。这家聚焦新能源新材料领域的企业，正是借助校企合作的力量，实现了技术突破，产品成功打入高端市场。

今年一季度，山阳高新区出台高质量发展实施方案，持续深化校企合作，开展交流合作交流活动2场次，成功培育高新技术企业、规上企业各2家，推动SMT贴片数字化改造等重点项目落地实施，申报智慧工厂、绿色工厂、数字工厂各1家。“很多人觉

得县域搞不了创新，我们用实践证明，创新不问出身、不问路径，只要找对方法、精准发力，县域也能搞到创新的‘星星’。”园区管委会负责人表示。

向绿而行，生态底色亮起来

面对生态保护与产业发展的双重考验，山阳高新区没有退缩，而是主动向绿转身，将生态“紧箍咒”转化为发展“绿标签”，走出了一条生态保护与产业发展双赢的道路。

严把环保准入关口，坚持“绿色招商”理念，累计否决高耗能、高污染项目10多个。“当初有个产值不小的化工项目找上门来，我们反复评估后，还是坚决拒绝了。”园区环保负责人回忆，“虽然心疼眼前的产值，但秦岭生态保护的底线不能破，绿色发展的初心不能丢。”

在守住底线的同时，园区持续推动产业绿色转型，加快构建绿色制造体系。推动钼产业循环化改造，实现工业固废综合利用率达95%，单位工业增加值能耗下降8.2%，让传统产业焕发绿色生机。今年以来，园区加快绿色转型步伐，全力推进瑞裕、迈思普两家企业创建省级绿色工厂，同步冲刺省级绿色园区初审，让绿色成为产业发展的鲜明底色。

“过去觉得环保是负担，会增加生产成本，现在才发现，绿色本身就是竞争力。”园区一家新材料企业负责人坦言，正是凭借低碳生产工艺和绿色发展理念，企业成功打入欧洲高端市场，“客户看重的，正是我们身上的‘绿色标签’。”

这道“绿色门槛”，不仅没有吓跑企业，反而吸引了一批有远见、有实力的投资者，让绿色产业成为山阳高新区的核心竞争力之一。

聚焦特色产业 强化务工帮扶 柞水多元赋能拓宽增收渠道

近年来，柞水县立足秦岭生态禀赋和县域产业实际，紧扣特色产业、务工就业、电商赋能三大抓手，不断拓宽群众增收渠道、夯实增收根基，为巩固拓展脱贫攻坚成果、全面推进乡村振兴提供坚实支撑。

聚焦特色产业，赋能增收提质。柞水县锚定“菌药畜果茶”特色产业主攻方向，结合各村资源禀赋制定差异化产业规划，推动木耳、中药材、茶叶等产业区域化布局、规模化发展，完善全产业链体系，培育特色品牌拓宽销路。目前，全县已培育村集体经济、合作社等经营主体183家，特色产业累计带动3万多名群众就业，年均增收超5000元；培育盘龙药业、凯祥源农业等医药龙头企业5家，建成6个中药材交易市场，中药材种植带动农户年均增收3000多元，医药产业集群产值突破27亿元，着力以特色产业提质增效，拓宽群众增收主渠道。

强化务工帮扶，筑牢增收支撑。柞水县创新实施“四送一帮”春风行动，通过“点对点”劳务输出、“菜单式”技能培训、稳岗暖心服务等组合拳，全方位保障群众就业。截至2025年底，依托春风行动推送优质岗位1069个，直播带岗引流超2.1万人次，跨省专车输送务工人员223人；打造“柞水汽配工”“柞水缝纫工”等特色品牌，累计带动农村劳动力转移就业2.1万人；县内中小企业、社区工厂、工程单位等吸纳1.25万人就业，通过公益性岗位安置2557人，扎实以就业帮扶提质，筑牢群众增收硬支撑。

深化电商赋能，激活增收动能。柞水县依托国家电子商务进农村综合示范县优势，建成8个电商直播基地，培育本土电商主体235家，开展直播带货、社群营销等多元销售模式，推动特色农产品“走出去”。全县电商交易额突破3.65亿元，特色农产品网络销售额突破8000万元，带动5000多户农户年均增收3000元以上，有效以电商赋能增效，激活群众增收新动能。

一碗泡馍香 真心待食客

本报记者 王孝竹

商州城区天骄国际小区一角，“平娃泡馍”的招牌不算显眼。但循着那缕浓郁的牛羊肉香气，老食客总能准确找到这里。每天清晨，53岁的孟平安和50岁的寇丹红夫妇便开始了忙碌的一天。这一碗来自西安回坊传统味道的牛羊肉泡馍，他们已经做了近20年。

孟平安早年在西安的牛羊肉行业工作，练就了一手煮肉的绝活。妻子寇丹红同样在餐饮行业摸爬滚打多年，两人因饮食结缘，成家后便在西安开了泡馍店。那些年，小两口在省会打拼，日子虽忙碌却也充实。

随着孩子渐渐长大，远在商洛老家的父母也年事渐高，夫妻俩心中那份牵挂越来越重。“在外头挣钱固然重要，但老人孩子更需要我们。”孟平安说。

经过一番商量，夫妻俩决定回到家乡，既能照顾年迈的父母，也能陪伴孩子成长。2008年，夫妻俩在和平早餐市场租下一个摊位，重新支起了泡馍摊子。彼时的店面不大，每天早上5时许，天还没亮，他们就开始了忙碌，一直要忙到下午2点收摊。地方小，熬汤煮肉都不方便，但凭着在西安学来的正宗手艺和实诚的用料，“平娃泡馍”很快打开了市场。

“那时候条件确实艰苦，熬汤的大锅都摆不开，但咱心里有数，再难也不能糊弄顾客。”寇丹红回忆说，为了做出地道的味道，他们坚持用新鲜的牛羊大骨做汤底，延续老西安传统回坊的做法。正是这份坚持，让“平娃泡馍”在和平早餐市场站稳了脚跟。

2018年，对于孟平安夫妇来说是一个重要的转折点。这一年，他们搬到了现在天骄国际小区的门面房里，店面比以前宽敞了许多，还专门设立了熬肉工作间，条件大大改善。

“搬过来后，工作时长更长了，往往要从早上8点忙到晚上9点，但生活也越来越好了。”孟平

安笑着说。有了独立的工作间，熬汤煮肉再也不用缩手缩脚，可以放开手脚大干一场。

不过，搬家也带来了新的挑战。由于周边没有集中餐饮区，“平娃泡馍”的门面位置也不是很显眼，许多老顾客一时找不到新店所在。“那段时间心里挺着急的，怕老主顾流失了。”寇丹红说。但好味道是最好的招牌，慢慢地，老顾客们一个个又找了回来，新顾客也被这地道的味道吸引，口碑相传，生意渐渐红火起来。

每天早上，孟平安到店后的第一件事就是处理牛羊大骨。这些大骨由长期合作的供货商按照店里多年积累的标准配送，要求生长周期长，骨髓充沛。“羊肉味鲜，牛肉味厚，骨头好，汤才能好。”这是孟平安常挂在嘴边的话。

处理骨头是细致活。首先要将牛羊大骨泡水后拔出血水，这样才能保留骨汤的鲜味。冬天要泡七八个小时，夏天也得泡四五个小时，中途要及时换三四次水。“这一步急不得，血水拔不干净，汤就不清爽。”孟平安一边忙活一边介绍。

泡好的大骨入锅，加入清水开始熬煮。接下来的调料是孟平安的独门秘法，花椒、小香、八角、桂皮、草果、肉蔻等13种调料，每一样都要精心挑选，清洗干净后加入大骨汤中。大火熬煮1个多小时后，转为小火，这时才能放入牛羊肉开始煮制。

大锅里的层次分明——最上面的是油，中间的是汤，锅底的是肉。煮好的肉要捞出晾凉，才能用来煮泡馍。“热肉不仅切不出薄片，而且口感也不如凉肉好。”这道工序看似简单，却是保证泡馍口感的关键。

每天近200碗的销量，让夫妻俩从早到晚忙得脚不沾地。夏天天热时顾客会少一些，但老主顾们依旧雷打不动地前来光顾。市民马伟是“平娃泡馍”的忠实粉丝，从孟平安夫妇在和平早餐市场开店时就开始光顾，如今隔三岔五就要来吃一碗。“老板用料扎实，味道地道，我很喜欢。”马伟的评价简单直白，却道出了“平娃泡馍”最核心的竞争力。

像马伟这样的老顾客还有很多，有的人从学生时代吃到现在成家，有的人搬家后还要专程绕路回来吃一碗。对他们来说，“平娃泡馍”不仅仅是一顿饭，更是一种记忆中的味道。

“很多顾客一进门就喊‘老样子’，我们心里特别暖。”寇丹红说，经营餐饮虽然辛苦，但看到顾客吃得满意，听到一句“还是那个味”，就觉得所有的付出都值得。

从西安到商洛，从早餐摊到正规店面，从凌晨到晚上，孟平安和寇丹红用近20年的时间，将一碗泡馍做到了极致。没有华丽的装修，没有铺天盖地的广告，靠的就是实诚的用料和地道的味道。

如今，孩子已经长大成人，夫妻俩却依然没有停下来的打算。“只要能干得动，我们就会一直做下去。”孟平安说，他希望通过这一碗泡馍，让更多人品尝到正宗的西安回坊味道，也让商洛的饮食文化多一份特色。

正值中午，店里食客渐多，热气腾腾的泡馍一碗接一碗端上桌。孟平安在后厨专注地煮着每一碗泡馍，寇丹红在前厅热情地招呼着客人。这对年过半百的夫妻，用自己的双手和近20年的坚守，在商洛这座小城里，书写着属于“平娃泡馍”的味道传奇。

砂锅烹佳肴 守住老味道

本报记者 马 斐

5月23日中午时分，位于商州区中心广场西侧的“信凯砂锅”店内已然忙碌起来。后厨里，店主汪信凯手脚麻利，在一个个咕嘟作响的砂锅里来回穿梭；前厅内，妻子肖文莉正笑意盈盈地招呼刚进门的食客落座。

“中午这会儿最忙，周边下班的、放学的，还有不少老顾客都会赶这个点来吃饭。”趁着出锅的间隙，汪信凯擦了一把额头上的汗，看着满店的客人笑着说。

炉火不歇，砂锅沸腾，这样的场景，对夫妻俩来说已经持续了整整26年。

故事的起点，要追溯到2000年。那一年，25岁的汪信凯从西安回到家乡商洛。带着在省城学到的一手砂锅技艺，以及年轻人想要干一番事业的热忱，在东环路租下一间店面，与妻子开启了餐饮创业之路。

“刚开始的时候，店里冷冷清清的，没几个客人。”回忆起初时的艰难，汪信凯的语气显得平静。

新店开业，位置不算显眼，也没有熟悉的客源，夫妻俩只能把心思全花在味道上，盼着留住走进店的每一位客人。

那时，虽然小店每天上午10点才开门迎客，但夫妻俩的忙碌早在清晨6点便已拉开帷幕。伴随着早市的喧闹叫卖声，两人穿梭在各个摊位间挑选食材。蔬菜要挑鲜嫩水灵的，肉类要仔细对比肉质成色，哪怕是一葱一蒜这种不起眼的作料，两人也是精挑细选，力求从源头守住这口好味道。

正是这种绝不将就的严苛把关，保证了每一份端上桌的砂锅品质。在食客们的口碑相传中，信凯砂锅名气渐起，寻味而来的人越来越多。在那个素砂锅只卖4块钱的年代，这间不足10平方米的小店常常座无虚席，高峰期日营业额甚至能达到上千元。

生意红火的背后，是26年如一日的坚守。这些年，餐饮业变化很大，快餐化、连锁化等浪潮席卷而来。不少店家为了追求更快的出餐速度和更重的口味刺激，选择使用成品酱料包和增香剂“走捷径”，但汪信凯始终不为所动。“吃得健康、吃得踏实，顾客才会回来。这个行业，拼的是长久的口碑。”在这份朴素的经营理念支撑下，他坚持用最“笨”的办法做出最真的味道，将日复一日的小“讲究”沉淀为小店里不容打破的“铁规矩”。



热气腾腾的砂锅

这些规矩首先体现在汤底上。汤底是砂锅的灵魂，既要熬得醇厚，又不能油腻；味道要足，又不能盖过食材本身的鲜味，十分讲究。在配菜上，排骨、鸡块、蘑菇、木耳等必须根据各自的耐煮程度分出先后顺序下锅，早了不入味，晚了又影响口感，坚持热锅现煮，端到顾客桌上时，汤汁必须还能沸腾好大一会儿。多年下来，这些看似琐碎烦琐的步骤，早已化作汪信凯手掌心里的精确分寸。面对是否拥有独特秘方、秘方就是每天不偷懒，哪怕生意再忙，规矩也绝不能将就。

守住老味道，并不意味着一成不变。从最初的砂锅豆腐、砂锅内肉片等几种口味，到如今的砂锅麻花、砂锅龙须面等20多种选择，信凯砂锅的菜单也在一点点丰富。每推出一款新品，汪信凯都要反复试做、调整，汤底的咸淡、食材的搭配、熬煮的时间都得重新摸索。

“只有顾客觉得味道合适，我们才会正式推出。”他说。

新品上桌，他常常会请客人在品尝后，走上前去轻声询问口感与意见。这些来自桌畔最真实的反馈，一点一滴汇聚成了属于信凯砂锅的“独门味道”。

2021年8月，“信凯砂锅”从东环路搬到了中心广场西侧。店铺位置虽变了，但那份熟悉的味道没变。有家属在附近医院陪护亲人，连续半个月都来店里吃砂锅；有从小吃到大的学生放假回乡，三五成群相约解馋；还有从外地来商洛的游客专程打车过来，只因听朋友推荐说“这家店绝不能错过”。

岁月流转，城市飞速发展，街头的招牌换了一茬又一茬，但在“信凯砂锅”这间小店里，热气腾腾的砂锅不仅盛满了市井美味，更承载着许多人的烟火记忆。



孟平安做的西安回坊传统味道羊羊肉泡馍。