

筑牢生态屏障 守护绿水青山

——我市推动生态保护与高质量发展同频共振

本报通讯员 王浩 宋杨杨 王欢

初夏时节，秦岭叠翠。在陕西柞水牛背梁国家级自然保护区，北沟保护站的护林员们正通过红外相机实时监测野生动物活动。这套由26座视频监控塔、72台红外相机组成的立体监测网络，成为秦岭生态保护的“千里眼”。

“我们是5天来维护一次相机，10天来换一次内存卡或者是看看缺不缺电。然后到一个月的时候，会换一个新的地方进行新的监测。通过分析采集回来的数据，发现动物种群数量都在不停地增加。”牛背梁北沟保护站护林员孙军说。

日前，牛背梁保护区内羚牛种群约350只，栖息地从2305公顷扩大至3104公顷，金钱豹等珍稀动物重新出现。近年来，商洛市依托“空天地网”一体化平台，推动秦岭保护数字化转型，从“人防”走向“技防+物防+人防”融合，坚决守好中华民族祖脉。

近日，在洛南县石门镇，市生态环境局洛南县分局的工作人员沿着黄河查看沿线水质情况，查看废水处理站的收集管道有无堵塞、渗漏现象，检修防汛排涝应急处理设备，确保汛期运行正常。黄河河，曾是东秦岭铅矿带开发的“痛点”，如今生态向好。这得益于洛南县实施的“深床离子法”废水处理技术，黄龙河流域建成10座分散式废水处理站，总处理规模达5900立方米/天。

“通俗些讲，深床离子法废水处理技术就相当于一个3米厚的功能性填料层，这些填料就像很多个微型吸附装置，废水缓慢流过厚厚的填料层时，水中含有的铁、锰等金属离子会被填料牢牢吸附锁定，完成水质净化，这些填料吸附后只需通过反冲洗方式就能恢复原有的吸附功能，可反复循环使用，实现废水持续高效净化处理。黄龙河水水质持续改善，我们总结出的‘洛南经验’，为陕南硫铁矿治理提供了借鉴。”市生态环境局洛南县分局项目办主任齐泉昊说。

同时，洛南县纪委监委建立“三色管理”和“一案双查”机制，仅2025年就查处生态环保领域问题69件96人。通过系统治理与严格监管，黄龙河流域实现了生态、经济、社会效益“三赢”，为黄龙河流域生态保护提供了“商洛样本”。

商州二龙山水库，是南水北调中线工程的重要水源地，也保障着商洛市区22万人的饮水安全。初夏时节，库区碧波荡漾，水源保护区管理站的工作人员正在沿库区巡查，并对沿路围挡进行修补。根据监测数据，水库出水水质稳定在地表水Ⅱ类标准，个别指标达Ⅰ类。

市生态环境局商州区分局副局长周维说：“我们坚持常态化巡查，对游客采取禁行措施，同时推进智慧监管项目，实现水质实时监测和一级保护区视频监控全覆盖，有力确保了‘一泓清水永续北上’。”

商洛市2025年度环境质量公报显示：市区及各县城城区集中式生活饮用水水源地水质达标率为100%；全市河流总体水质优良，水质达标率为100%，从源头确保了“一泓清水永续北上”。

人不负青山，青山定不负人。“十五五”开局之年，商洛以秦岭、黄河、南水北调三大生态屏障为重点，统筹山水林田湖草沙系统治理，推动生态保护与高质量发展同频共振，让绿水青山成为商洛最亮的名片。



用心做糕点 诚信立老店

本报记者 王孝竹



邵蕾用心做出老味道，守护人们的味觉记忆。

商州城区东环路上，有一家不起眼的食品加工厂，店面不大，招牌朴素，却已在这条街上默默经营了近40年。没有华丽的装潢，没有铺天盖地的广告，但它却是许多城区老居民心中“最正宗的味道”。

从17岁开始跟随父母学习糕点制作的邵蕾，如今已44岁，一人承担起店内所有产品的制作，而父亲邵英敏则退居幕后，负责为产品质量把关。这家小店用多年的品质，诠释了什么是“对得起良心”。

走进食品加工厂，扑面而来的是食材本身散发出的香气。邵蕾正忙碌着，手上的动作娴熟而精准，一个个油糕在她手上成型。“做食品，一定得对得起自己的良心。”这是她常挂在嘴边的话。

“我父亲对品质要求非常严格，每个环节都不能马虎。”邵蕾说，“从小他就告诉我，做吃的，糊弄别人就是糊弄自己。”

从每年4月份开始，邵蕾就开始忙碌起来。绿豆糕、油糕、糯米粽子……一款款应季美食在她的巧手下诞生。其中，绿豆糕是店里的明星产品之一。

做绿豆糕，工序烦琐但每一步都马虎不得。首先要煮绿豆，煮到恰到好处；然后晒干，让水分充分蒸发；接着是去皮，保留最精华的部分；最后磨成细腻的绿豆粉。邵蕾介绍说，传统绿豆糕一般加入白糖，但考虑到现代人对健康饮食的追求，尤其是老年人和糖尿病患者的需求，她将配方进行了改良——改用木糖醇。绿豆粉与木糖醇按一比一的比例拌匀，再加入适量食用油继续搅拌均匀，最后用模具压制成型。

一盒绿豆糕20元，内含16块，价格亲民。咬上一口，豆

坚守方寸铺 烙出家乡味

本报记者 王小伟

凌晨三点，山阳县城一片寂静，中街东头的千层肉饼店，早早亮起了暖融融的灯火。店铺没有亮眼招牌，装修朴素简陋，空间局促狭窄。这间不起眼的烟火气，靠着游小燕一手地道的千层牛肉饼手艺，裹挟着滚烫烟火气，把独特的鲜香滋味，深深烙进山阳人的舌尖。

平日里，家人和顾客都习惯唤她燕子，但她本名叫游小燕。燕子站在操作台边忙碌，制皮、包馅、叠层、烘烤、翻面、切饼，动作娴熟。

这精湛的做饼手艺，藏着燕子年少的过往。当年她早早放弃学业，远赴西安务工谋生。打工期间，她做事踏实，待人诚恳，这些被老师傅看在眼里。师傅心生赏识，便毫无保留地将独门烙饼技艺悉数传授，才有了如今远近飘香的千层饼风味。

闲暇时，燕子还总爱对着丈夫鲁红打趣说：“要是当初我没学做饼这门手艺，说不定你早早就能闯荡成事，当个大老板、企业家咯。”

鲁红每每听完，总是温和地笑着回应：“钱财和名利都是身外之物，身边有彼此日夜陪伴，一家人安稳相守，这才是最踏实的幸福。”

夫妻俩打心底里热爱这份营生，日复一日守着小店，从未觉得枯燥乏味。遇上客流高峰期，两人忙得分身乏术，熟客们也格外体谅，常常自己动手装饼，彼此之间不用过多言语客套。这份自在的相处模式，让小小的店铺暖意满满，也将店家与食客之间沉甸甸的信任，稳稳藏在方寸小店之中。

夫妻俩常年守着小店营生，彼此配合得天衣无缝。每天凌晨两三点，鲁红便起身和面，备好一日用料。燕子先打理家务，送孩子上学，安顿妥当后立刻回店里搭手。一人专心把控炉火候，一人细心调馅揉面，分工默契十足。

开店难免遇上糟心事，偶尔碰到刻意刁难的客人，或是用餐后无故赖账的情况，纵使心里有些郁闷，二人也从不会互相埋怨，只需一个眼神，淡淡一笑便释怀心结，转头又专心忙活手上的活计，踏实守着这间小铺子。

燕子做人做事向来坚守本心，始终坚持只售卖当日现烙的新鲜饼食。在她心里，用料新鲜、现做现卖是开店最基本的准则，绝不售卖隔夜饼，也绝不会以次充好糊弄食客。这份骨子里的较真与坚守，是她对手艺的敬畏，也是对每位顾客的诚意。

店铺门口的操作台，遇到夏天闷热难耐，冬天寒风刺骨，夫妻俩的手脚经常冻得通红僵硬。他们开店经营，往往从清早高峰期一直熬到下午才能歇脚，趁顾客少时匆匆吃上几口简餐便是一顿饭。生意起伏不定，旺季一天能卖出数百张肉饼，一张张售出的饼食，都是实打实的劳动收成。客流冷清时销量寥寥，两人也从从容调整经营节奏，踏踏实实过日子。

满口的饼香，源自燕子的一丝不苟。她调制的肉馅肥瘦匀称，搭配秘制香料提鲜，面皮层层折叠压制，纹路细密规整。炉火烘烤过后，饼皮金黄酥脆，轻轻咬下，浓郁肉香瞬间迸发，鲜美的肉汁在舌尖化开，口感层次丰富。这份手工打磨的鲜香，是机器制作永远无法复刻的味道。

馅料奠定饼食底子，火候便是锁住鲜香的灵魂。鲁红守着烤饼炉数十年，凭着日积月累的经验拿捏火候，何时翻面、何时出炉全都了然于心，烙出的肉饼不焦不生，外酥里嫩，每一口鲜香都恰到好处。

平日里常有亲友登门探望，看着二人常年起早贪黑，日

七旬老人赵抗柱 刀笔相伴享晚年

本报通讯员 冯江慧 陈晓锋



洛南县永丰镇刘村的赵抗柱今年76岁，平日里痴迷根雕与书法，靠着一手自学的手艺，把晚年生活过得充实又忙碌。

6月8日，我们在永丰镇街西社区一间临街门店里见到赵抗柱时，他正专注地为新创作的木雕作品做收尾。手中刻刀起落，神情专注从容，乐观豁达的状态尽显古稀老人的精气神。

“年纪大了找点事做，做根雕能静心，写毛笔字能养心，每天有忙活，心情也舒畅。”赵抗柱说。

这份爱好，源自他年轻时的工作经历。20世纪70年代初，赵抗柱先后参与镇旬公路、襄渝铁路建设，在木工班学习家具制作，刨、凿、锯、锉等木工技艺样样精通。1973年，铁路建成后，他回到家乡，凭借熟练的木工技能进入原卫东镇66信箱国营厂木模组工作，一干就是15年。长期与木头打交道的经历，让他深深爱上了木雕艺术。

2012年，为方便照顾孙子上学、与爱好者交流技艺，赵抗柱在街西社区租下门店，从此潜心钻研木雕与书法。为寻得优质根雕原料，他常常自带干粮、扛着工具上山寻找合适的树根。雨天泥土松软，挖树根更省力，但雨天路滑，行走起来十分危险，有时奔波一整天，也难找到合适的材料。

“下雨后挖树根省劲，就是路不好走，容易摔跤，就算空手而归，我也习惯去山里转转。”赵抗柱说。那些看似普通的老树根，经他去皮、打磨、精雕细琢后，化身一件件栩栩如生的工艺品。耗时近3个月完成的“十二生肖”根雕，是他得意之作，每个生肖形态各异、活灵活现，曾有人出价3000元购买，他却舍不得出手：“纯手工制作出活慢，每一处细节都要打磨到位，这样的料子可遇不可求，我实在舍不得卖掉！”



赵抗柱专注地创作木雕作品。

除木雕外，书法是赵抗柱的另一大热爱。他的楷书取法颜体，厚重方正；行书自成风格，流畅自然。每逢年节，他的春联摊位前被群众围得满满当当，他手写的春联成了大家眼中的“香饽饽”。

“现在大家都爱手写的对联，有温度、有年味。”赵抗柱说。

长时间伏案练字，眼睛容易发酸发花，他便起身稍作休息，之后再继续练习。几十年间，他换过无数把刻刀，临摹过几十本字帖，对手艺的热爱从未消减。

如今，不少周边的年轻人、孩童慕名前来学习雕刻和书法，赵抗柱总是毫无保留、耐心教导。一把刻刀、一支毛笔，陪伴这位七旬老人走过朝夕，他坚守热爱的同时，也让传统手艺在乡间代代传递。

余师村 路通产业兴 日子有奔头

本报通讯员 杨建东



5月下旬，一场细雨润泽秦岭深处。走进镇安县柴坪镇余师村九岩沟，蜿蜒的水泥路通到家门口，盏盏路灯点缀山间，漫山茶园、板栗林郁郁葱葱，一幅美丽的乡村画卷徐徐展开。这里是茅盾文学奖得主陈彦的故乡，是乡村振兴舞台上熠熠生辉的“主角”。

“以前这路，晴天一身灰、雨天一身泥，娃娃上学、村民出山都难。”谈及道路变化，77岁的余师村党支部书记郑昌海感慨万千。他1983年起任职，见证了九岩沟数十年的变迁。九岩沟全长不足3公里，是余师村三组的一部分，24户村民世代居住于此。

“那时候最怕下雨天，外面车进不来，山里的茶叶、板栗运不出去，再好的山货也变不成钱。”余师村党支部书记刘可润接过话茬。改变始于2020年，随着组组路全面硬化，水泥路贯通全村8个组，直达家家户户门前。如今，九岩沟安装了9盏太阳能路灯，全村路灯总数超130盏，夜晚的山沟亮堂堂，村民出行格外方便。

路通了，物流也活了。货车直接开到田间地头收购农产品，村里建起电商分站点。“多多买菜”也设点运营，深山好物通过网络走向全国。“路修好，是几代人的

心愿，现在终于实现了，大伙儿的日子越过越舒心。”郑昌海笑着说。

道路通，百业兴。依托秦岭优良生态，余师村因地制宜发展特色产业，让青山绿水成为增收致富的“聚宝盆”。全村现有茶园2500亩、魔芋600亩、蚕桑600亩、板栗2300亩、中药材300亩，村集体建成茶叶加工厂，入股水电站享受分红，产业体系进一步完善。

“我们村形成了魔芋、茶叶、板栗、核桃、劳务输出五大传统产业，加上山野菜特色产业，村民增收路子越走越宽。”刘可润介绍，全村培育种植大户40多户，户均种植12亩，仅种植业户均年收入就达12万元。2025年，余师村经济总产值1643万元，人均纯收入1.2万元，日子越过越红火。

59岁的村民艾相全在茶园里忙着采摘，脸上满是丰收的喜悦：“我家种了十几亩茶，还种了魔芋、板栗，这几年收入比前些年翻了一番。在家门口就能挣钱，比外出打工强多了。”

余师村还设立奖励机制，鼓励孩子们勤学奋进。随着电视剧《主角》热播，陈彦故乡九岩沟备受关注，村里通过微信群、大喇叭组织村民追剧，每晚的村委会会议室里，大伙儿一起感受剧中故事，重温乡土情怀。

更让人期待的是，西康高铁即将通车，镇安将融入西安一小时经济圈。郑昌海老人望着熟悉的山沟说：“高铁通了，山沟沟也能连接大世界，日子会越来越有奔头。”

子的清香瞬间在口中散开，甜而不腻，口感细腻绵软。“这个甜度刚刚好，不像外面有些绿豆糕甜得发腻。”一位正在店里购买绿豆糕的老顾客如是说。

除了绿豆糕，店里的油糕同样备受青睐。油糕的制作工序更加考验手艺。用开水烫面，在锅里不停搅拌，直到面团达到最佳状态。面团出锅后，加入油和面粉，反复揉搓，使面团更加筋道有韧性。包入白糖、芝麻等馅料，下锅炸至金黄，外酥里嫩，咬一口，馅料流淌，满口香甜。

其中最受欢迎的，当数豆沙馅油糕。邵蕾的豆沙馅与众不同，不是从市场上买现成的，而是自己亲手炒制。“自己做的豆沙，能控制甜度，更重要的是能保证没有添加任何不该加的东西。”邵蕾说，制作豆沙是个细致活，火候不到不香，火候过了会苦，全凭经验和手感。正是这种对细节的极致追求，让她家的豆沙馅油糕成为店里的“爆款”，每天供不应求。

这家小店的产品节奏，遵循着传统时令的变化。4月开始，气温逐渐回暖，绿豆糕、油糕、糯米粽子等传统美食相继登场。到了7月，邵蕾又开始忙碌着做传统酥皮月饼，五仁月饼、核桃月饼、木糖醇月饼……各种口味应有尽有。值得一提的是，店里一年四季都有月饼出售。“有些顾客平时也想吃这一口，所以我就常年做一些。”邵蕾说。

到了元宵节前后，店里又忙着做元宵。而端午节、元宵节这些传统节日，是店里最忙碌的时候，做月饼的工作会暂时停下来，全力应对对时令产品的需求。“节日期间订单多，忙不过来，月饼就先停一停，集中精力做绿豆糕、元宵这些应景的东西。”邵蕾说。

这种“到什么时节做什么美食”的传统经营方式，让顾客在每个季节都能品尝到最应景的美食，也让这家小店成为商州城区一道独特的风景。

5月22日，一位从西安来的游客偶然路过买了30个豆沙馅油糕。抱着试试看的心态品尝了绿豆糕，这位游客又买了2盒。“真没想到商州还有这么好吃的糕点，全是食材本身的味道。”这位游客赞不绝口。

正是这种口口相传的效应，让越来越多的外地人知道了这家小店。邵蕾对此很淡然：“我也没想过要做得多大，就是想把手艺做好，让来买的人吃得满意，吃得放心。”

邵蕾坚持着最传统的工艺，最朴素的食材，最真诚的经营理念。“真材实料，没有任何添加剂。”这不仅是对顾客的承诺，更是她对自己良心的交代。

从父母手中接过这份事业，邵蕾深知，她卖的不仅仅是糕点，更是一份信任，一份责任。“每一个绿豆糕，每一个油糕，我都要交给给自己家人吃的东西来做。”邵蕾说，“只有这样，晚上才能睡得踏实。”

邵蕾的店铺，守护着传统糕点制作的初心，守护着舌尖上的安全与健康，也守护着一座城市的味觉记忆。或许，这正是传统手工作坊在现代社会中依然能够生存、发展的根本原因——用心做出的味道，永远无法被机器复制。



游小燕烙的牛肉饼，在当地小有名气。

日操劳，忍不住关切地发问：干这么多年了，天天起早摸黑，累不累啊？

每每听闻这话，鲁红和燕子总会相视一笑，语气朴实又知足：肯定是有累，但靠自己手艺挣钱，守着小店过日子，食客爱吃咱做的饼，一家人安稳和睦，心里就踏实舒坦，这点辛苦不算啥。

平凡日子里，夫妻俩靠着勤劳的双手养家糊口，尽显普通劳动人民吃苦耐劳、淳朴坚韧、豁达从容的可贵精神。不偷工减料，不浮躁敷衍，用心对待每一张饼，真诚接待每一位顾客。

岁月流转，一双儿女渐渐长大，纵使每日劳作辛苦奔波，看着上进懂事的孩子，二人心中满是慰藉，感觉所有的付出都是值得的。

店里新增稀饭、豆浆等适配年轻口味，唯独经典千层牛肉饼坚守老味道。越来越多的年轻人外出闯荡，县城人慢慢减少，小店生意不复往日红火，曾经一日可售200多张饼，如今销量回落，夫妻俩却心态淡然，安稳接纳生活变化。

纵使日常客流稀疏，每逢节假日，远方游子总会慕名归来。从商州、西安返乡的人们，专程赶来只为回味这口念念不忘的家乡味道。周边工地、单位也时常批量订购，还有顾客一次性买下上百张肉饼，带着山阳鲜香远赴他乡，馈赠亲友。

日复一日的坚守，换来食客实打实的认可。最暖心的时刻，便是客人推门进店，熟络地开口：“老板，两个肉饼，一碗稀饭，还是老样子。”

一句朴素家常的点餐话语，是食客对味道最深的信赖，也是对夫妻二人勤恳劳作最好的肯定。夫妻同心相守相伴，以匠心守乡味，以勤劳过生活，平凡市井里，藏着最动人的人间温情。

