

# 何超 深耕田野守粮安

本报记者 王孝竹 杨鑫



麦穗摇曳，机声隆隆。6月23日，洛南县古城镇何村村东组的麦田里，洛南县雄风农机专业合作社理事长何超、理事张文东驾驶联合收割机穿梭于麦田间，抢抓短暂晴好天气，加快小麦收割与脱粒作业。

13时许，小雨再次降临，收割计划被迫搁置，田间作业按下暂停键。为最大限度降低阴雨天气造成的粮食损耗，牢牢守住“颗粒归仓”底线，雄风农机专业合作社第一时间启动应急预案，全员在岗、分工协同，迅速将工作重心从田间收割转向收获后粮食的烘干与防霉处理，开启“机械化抢收+智能化烘干”双线作战模式，多措并举破解阴雨天麦收困境。

“麦熟一响，贵在抢收。”何超告诉记者，“合作社在何村村东组、南组、西组共种植小麦440多亩，从6月12日开始收割。受近期天气影响，计划6月24



洛南县雄风农机专业合作社抢抓短暂晴好天气，加快小麦收割与脱粒作业。

日才能完成全部收割任务。眼下正是‘三夏’生产的关键窗口期，一刻也耽误不得。”

麦田间，合作社监事长、67岁的张挡民驾驶着运粮车来回转运粮食。“今年春季雨量充沛，‘一喷三防’等田间管理到位，小麦长势喜人，穗粒饱满，亩产预计可达450公斤至500公斤，产量与上年相差不多。”张挡民一边装车一边介绍。他说，今年小麦丰收，得益于天时、良种、精管三者兼备——春季雨水充沛、土壤湿度适宜，为小麦灌浆成熟提供了良好自然条件；合作社选用优质小麦品种，夯实了增产基础；全程落实精细化田间管护，常态化开展“一喷三防”作业，有效防控了病虫害。

然而，丰收的喜悦中也有隐忧。张挡民告诉记者，今年小麦收割期间天气一直不太理想，晾晒成了大问题。刚收下来的小麦湿度达到了20%，不能堆积，必须尽快处理。合作社的晾晒场已经堆满了麦子，烘干机也在满负荷运转。

据了解，合作社的烘干机每次可烘干13吨小麦，需要12个小时。即便如此，面对440多亩小麦的集中收获，烘干能力依然吃紧。

“雨水天气给夏收带来了不小的挑战，但我们提前做了充分准备。”何超说，合作社一方面加快田间收割进度，另一方面全力做好收获后的烘干和晾晒工作，确保每一粒粮食都能安全归仓。

何超说，合作社的440多亩小麦



今年春季雨量充沛，田间管理到位，合作社的440多亩小麦长势喜人，亩产预计可达450公斤至500公斤。

收割完成后，将立即种植大豆。合作社将继续发挥农机专业优势，为周边群众提供耕、种、管、收全程机械化服务。

11年前，24岁的何超放弃机电专业发展机遇与外出务工机会，在合作社监事长张挡民等长辈的提携支持下，返乡接手农机事业。11年来，他带领合作社完成了从传统农耕到智慧农业的转型升级，推动合作社一步步发展壮大。

创业初期，合作社面临人员短缺、农机设备老旧、服务范围狭小等诸多难题。对此，何超精准施策、深耕实干，通过引进适配本地种植结构的新型农机、动员农户带机入社等方式，创新摸索出“带机入社、统一调度、利益共享、合作共赢”的成熟运营机制，彻底盘活合作社发展活力。合作社社员从最初6人壮大

到100多人，陆续添置联合收割机、深松机、旋耕机等各类农具200多台(件)，固定资产从60万元攀升至500万元。

2022年，合作社新增粮食烘干设备，有效缓解了恶劣天气粮食晾晒难、存储难的痛点，为如今阴雨天气抢收保粮筑牢硬件基础。眼下，合作社的440多亩小麦收割因雨暂时搁置。“等雨停了马上接着收，预计6月24日全部完成。”

从“犄与犁”到“云与机”，何超的田野上，不仅生长着金黄的麦穗，更生长着“新农人”扎根乡土的故事。“我是农民，自小长在农村，从小就喜爱农业机械。近年来，国家对种粮大力扶持，使我对种好粮有了底气。我这辈子就一个心愿，就是要种好地、多产粮，把饭碗牢牢端在咱们自己手里。”何超说。

# 一生难忘电大情

李亚锋

时光荏苒，岁月如歌。回望数十年的金融工作生涯，最让我感念、最让我温暖的，便是那段在电大(现国家开放大学)求学深造、边工作边学习的难忘时光。这不仅因为我曾荣幸地获得“国家开放大学杰出校友”的荣誉称号，更因为电大给予了我知识的力量、成长的平台和向上向善的人生方向。

我出生于1963年，是秦岭深山一个贫寒农家的孩子，幼年丧父，兄弟姊妹7人，家境极其艰难，几乎年年靠国家救济度日。母亲虽不识字，却常教导我：“做人一定要行善积德，学会感恩。”

我是在“学习雷锋好榜样”的歌声中长大的，雷锋爱党爱国的高贵品质和敬业奉献、助人为乐的感人事迹深深地打动了我的心，教育了我，鼓舞了我。为了让雷锋精神的根魂，我将原名李书贵改为李亚锋，意为“亚于雷锋、追赶雷锋”。

1986年7月，在国家助学金的扶助下，我从陕西银行学校顺利毕业，分配到人民银行洛南县支行，从此跨进了基层央行的大门。然而，随着金融政策不断更新、业务流程日趋复杂，我日益感到“书到用时方恨少”——知识储备不够，实践能力不足。于是，我下定决心继续深造。起初，我报考了其他函授学院，熬了两年多拿到毕业证，结果行业不认可。接着又参加社会函授班，两年半后依然是同样的结果。5年多的光阴白白流逝，我很惆怅，也很沮丧。

1996年秋，正当我困惑不已时，偶遇洛南教师进修学校教务处副主任刘剑锋老师。他告诉我，学校设有商洛电大工作站，属于国民教育系列，国家承认学历，且有我所需的对口专业。在他的热心帮助下，我报考了中央广播电视大学金融学专科专业。从此，便开启了我边工作、边学习、边成长的在职求学之路，也与电大结下了不解之缘，刘老师也成为我人生路上的知心恩师。

电大秉持“开放、共享、服务、创新”的办学理念，学习模式灵活，专业课程贴合基层工作实际，精准弥补了我的知识短板。因为学习、考试均在家门口的洛南分校，工学矛盾很好处理。我克服一切困难，利用业余时间日夜苦学，坚持参加面授，认真听课，按时完成作业。经过两年多的拼搏，我顺利取得了金融学专业专科文凭。

为了持续提升学历、汲取更多知识，2006年春，我又毫不犹豫地报考了商洛电大金融学本科专业。在两年半的学习中，我系统学习了金融本科课程，储备了丰富的理论知识。学校在开展教学的同时，还组织理想信念教育活动，带领学员参观红色教育基地，教育学员志存高远、心怀家国。班主任王小涛老师不辞劳苦、严谨负责，深深感动了我，促使我的学习热情更加高涨。

在电大学习过程中，我经常看书到深夜，周末和节假日也不曾松懈。女儿看到我如此废寝忘食，问我：“爸爸，您都有工作了，为啥还要这么吃苦学习？”我对她说：“人一辈子都要坚持学习，只有学习，才能进步，才能与时俱进，才能实现美好的人生。”

在我的感召下，女儿更加刻苦，最终考取中国传媒大学，后又到英国伦敦大学攻读深造。功夫不负有心人，经过两年多的不懈努力，我获得了电大金融本科学历，并被评为“优秀学员”。此后，我又顺利通过了国家人事部的资格考试，取得了经济师职称。

5年的电大学习，使我的专业知识积累更加深厚，业务能力实现了质的飞跃。从财务会计、联行结算、国库业务，到综合统计、信息调研、金融监管等，支行的各项业务我都干得得心应手。我先后获评县支行“先进工作者”和“洛南县青年岗位能手”。更让我无比高兴的是，由于思想表现好、宗旨意识强、工作业绩突出，我光荣地加入了伟大的中国共产党，实现了儿时梦寐以求的夙愿，这是我人生最大的快乐和幸福！

2010年6月，经过德能勤绩廉综合考核，我被借调到商洛市人民政府金融工作办公室工作。3年后，我被调入人民银行商洛市分行。

在工作和生活中，我始终牢记母校的教育，将“学雷锋报党恩、做好事为人民”作为人生追求。我出身于贫困家庭，深知困难群众的疾苦，始终坚守共产党员为民初心，积极履行一名电大学员的社会责任。工作近40年来，我靠着一份微薄工资，先后向困难职工、灾区群众、残疾儿童、孤寡老人、贫困学生和社会公益事业等捐款资助累计30多万元，捐赠衣物900多件，赠送雷锋学习读本、金融理财等各类书籍1000多册。

通过不断地学习进步，我的家庭也因此被评为“商洛市文明家庭”“陕西省文明家庭”和“全国最美家庭”。我先后获得“商洛市岗位学雷锋标兵”“商洛市劳动模范”“陕西省金融杰出职工”“陕西省助人为乐道德模范”“陕西省优秀志愿者”“陕西省雷锋式职工标兵”“中国人民银行感动央行人物”“全国金融五一劳动奖章”以及“中国好人”等荣誉称号。2018年10月，我荣登“中国好人榜”。2019年4月，我被评为“国家开放大学杰出校友”。这些荣誉，是对我工作的肯定，更是对电大继续教育成果的印证。

半生金融路，一生电大情。现在想来，非常庆幸当初选择了电大。它不仅提升了我的学历，圆了我的大学梦，更夯实了我的专业知识，培养了我终身学习的习惯，助力我向上向善、快乐成长。我时常怀着一颗感恩的心——感恩国家把我从秦岭大山里的放牛娃培养成一名金融战线的职工，感恩时代赋予的求学机遇，感恩母校电大的悉心培养和老师的辛勤付出。

如今，中央广播电视大学已转型升级为国家开放大学，教学模式更加灵活，课程体系更加系统全面，实行终身教育、全民教育，可谓“敬学广惠、有教无类”。在建设“人人皆学、处处能学、时时可学”的学习型社会、全面推进中国式现代化建设的今天，家门口的大学——商洛开放大学值得信赖，是基层从业者学习提升的广阔舞台。我期待更多心怀梦想的人像我一样走进开放大学，在这里学习，在这里历练，在这里点燃属于自己的未来。我期待母校商洛开放大学勇立高等学历教育的潮头，不断开拓，再攀新高，越来越好，在教育强国的伟大实践中贡献更大的力量。⑧

# 深山活水养好鱼

本报通讯员 杜金晖 何静 邱超



初夏时节，清风徐来，草木葱茏。笔者来到商南县十里坪镇中棚村的格瑞农业水产养殖基地，只见冷水鱼养殖池塘沿山涧分布，深山天然冷泉水汨汨汇入塘内，虹鳟鱼群畅游其间，技术人员正在常态化开展巡塘与投料管护。

“我们常年用长流水养鱼，确保鱼生长在新鲜、纯净的水里，这样养出的鱼肉更鲜嫩，品质才会更好。”冷水鱼养殖基地技术员张礼奎说。

该水产产业园采用陆基循环水养殖模式，由商南县格瑞农业有限公司打造，集水产养殖、产品加工、休闲渔业于一体。基地不断完善育苗、养殖、上市全链条管理，推进养殖产业标准化、现代化、可持续发展，先后获评农业农村部水产健康养殖示范企业，取得BAP认证及ISO22000食品安全管理体系认证，年产三文鱼200多吨，年产值达2000多万元。

“目前我们的市场主要是周边一线、新一线城市，比如说西安、武汉、郑州、南京。结合区位优势，我们的冰鲜鱼可以在一天之内到达这些城市。”商南县格瑞农业有限公司副总经理赵晓旭说。

该基地与西北农林科技大学、华中农业大学等高校共建教学实践基地。近日，4名华中农业大学实习学生在技术人员指导下，全程参与投苗、饲喂、销售等环节，通过“课堂+养殖场”模式，将理论转化为实操能力，夯实现代养殖专业素养。

近年来，十里坪镇依托本地优质深山冷泉水资源，发展标准化冷水鱼生态养殖产业，联动高校开展产学研实践，持续做强特色渔业，夯实乡村振兴根基。

目前，该水产产业园的秦岭鲑鱼冷水鱼养殖二期项目加紧建设，规划新建20个直径10米陆基圆桶，配套完善专业养殖设施及功能板块，着力打造技术领先、管理规范的综合冷水鱼产业示范区，持续壮大特色渔业规模，助力乡村振兴。



冷水鱼养殖基地技术员在查看水温和水体溶氧量。

# 巧手做烩菜 大碗盛鲜香

本报记者 胡蝶

“这味道美着呢！”6月18日，“商州烩菜王”的食客董先生笑着称赞，“我们3个从抖音上看到这家小店，今天专门从西安自驾过来吃大烩菜，真的很不错！”

“商州烩菜王”的老板王利峰听到顾客的认可，微笑着点了点头。王利峰今年48岁，做菜手艺不错，也经常给点外送的顾客送餐。他的前半生，也算是一部“奋斗史”——初中毕业便在建筑工地打工，后来想学门手艺，便去了一家饭店，一头扎进后厨，跟着师傅学川菜、湘菜、粤菜，还在五星级酒店的后厨学艺。

1997年，他进入餐饮业。2005年，他从西安返乡，经过几年沉淀，习得一手做“大烩菜”的好手艺。2008年，他开始筹备开店卖大烩菜，选址时曾多处考察，最终因看重本地食客认可和接地气的氛围而定址。2009年，位于商州州城路的“商州烩菜王”开门迎客。

“开业至今，全凭食客认可。最初是靠口碑相传，后来口碑越来越好，靠顾客拍照发朋友圈、发微信群里宣传，不仅吸引了本地食客，还吸引了北京、上海、福建、山东等地的游客慕名而来。”王利峰说。

“商州地方美得太，名吃第一是烩菜”的民间俗语，道尽了大烩菜在本地美食体系中的重要地位。大烩菜既不存在于高楼大厦间，也不盛在精致器皿里，而是深藏于农村“流水席”上，或是街头本地小店的一口热气腾腾的铁锅中。它的味道，是游子归乡时第一个想奔往的念想，是本地人心中“妈妈的味道”的代名词。

关于这道菜的起源，现在流传最广的说法是从宫廷流传下来的，即由一位来自商洛的御厨变为民间，用边角料炖制而成。也有人认为，它源于商洛自古以来作为“兵家必争之地”，当年秦末刘邦率部入武关时，伙夫在粮草匮乏时因地制宜做出的“兵餐羹”。

而在王利峰的记忆里，大烩菜源于最地道的农村红白喜事的“流水席”，主家为了让亲朋四邻吃饱吃好，便将不多的猪肉红烧上色，用肉汤炖上一大锅萝卜、豆腐、粉条，让全村人都能热乎乎地吃上一顿。在过去物资匮乏的腊月，煮了肉的汤绝对不能浪费，丢进胡萝卜、白豆腐、一把粉条，再盖上几片烧得通红油亮的红烧肉，全家人围坐一桌，吃得浑身暖和，就是过年。

“那时候吃的是热闹和温饱，现在我要让大伙儿吃出回忆和品质。”王利峰说。

这些年来，他从未停止对那口老味道的雕琢：在保留传统红烧肉、豆腐、粉条的基础上，创新地加入了排骨、小酥肉等。春天加把嫩豆角，冬天多几块土豆，食材随四季更替，但核心工艺从不偷懒。

最让老食客称道的，是他拿手“虎皮烧肉”的

绝活。精选优质五花肉，先煮后炸，不用一滴色素，全凭糖醋汁与白糖熬出的焦糖色上妆。外皮在油锅里绽开细密的虎皮纹路，再经老抽上色、高汤焖制半小时以上，油脂被逼出大半，入口即化，香而不腻。

“最多一天烧400斤肉，‘五一’‘十一’连着几天都在灶台上守着，这是良心活，糊弄不了人。”王利峰说，“现在很多从外地来的客人，开着导航就找过来，说就想找一个城市的烟火气。”在这家店里，没有昂贵的餐具，没有花哨的摆盘。一份30块钱的优质单人餐，海碗里堆得冒尖：大片肉齐整整地码在最上面，底下是吸饱了肉汤的豆腐、软烂的粉条和清甜的时蔬。配上一碗白米饭，就是一顿既顶饱又舒坦的“硬核午餐”。

“咱商洛人实在，碗里的肉要让顾客看得清清楚楚，钱花得明明白白。”这是王利峰的口头禅，也是他的生意经——不图“花里胡哨”，只求“细水长流”。

“他坚持不用隔夜菜，碗里要有肉眼可见的大片肉，要做出最好的一大碗烩菜，让远方的游子能吃到‘妈妈的味道’。”王利峰的妻子肖爱琴说。

或许，正是这种对食材近乎执拗的较真，让这碗看似普通的烩菜，熬出了醇厚绵长的生命力。

当城市的霓虹越来越亮，人们愈发怀念那一碗热气腾腾的朴实。每天天不亮，王利峰就起床忙活。他说：“厨房里升腾起的那股热气，就像人生的盼头一样。只要还有人惦记着这口家乡味，这灶火，就得一直旺下去。”



鲜香味十足的大烩菜。

