

# 深挖山地潜力 聚力兴业富民

## 我市因地制宜发展沟域经济

沟沟有产业,域域有特色。商洛市在“十五五”规划中明确提出,因地制宜发展沟域经济,力争到2030年全市累计打造沟域经济带100条左右。从秦岭深处的民宿集群,到山沟里的中药材基地,再到顺势而流的冷水鱼养殖,一条条曾经寂静的沟域正焕发出勃勃生机。

仲夏时节,我们走进商州区刘湾街道张沟域,只见青山环抱、溪水潺潺。新投运的“云隐秦岭”深处民宿、露天泳池、文艺咖啡馆、特色酒吧等一应俱全,将自然山水与山居生活融为一体。

“这里风景好,环境优美,气候凉爽,很适合拍照,很出片儿。”游客董凡笑着说。

“云隐秦岭”深处民俗负责人黄蕾说:“咱这儿空气比较好,负氧离子比较高。今年开始试运营。场内不只有正餐餐厅,咱还打造了多功能厅。平时大家可以来这里进行团建,也可以聚会,我们竭力提供一站式优质服务。”

商洛“十五五”规划纲要提出,未来5年,商洛将推广“点状供地”“弹性供地”模式,布局特色民宿、特色旅游、康养等业态,办好沟峪旅游创意展、乡村露营节等活动,每县区重点提升1至2条示范性沟峪,力争沟域经济及乡村旅游花费达到94亿元以上。

洛南县古城镇马连滩村,沙质土壤细腻透气,村民种植中药材已有数十年传统。药材种植大户李珍今年流转了49亩地,专门发展药材产业增收致富。

李珍说:“今年我种了黄精、白术、土荆芥、桔梗这4个品种。今年种植的是土荆芥,土荆芥种植周期短,药效价值也高,用途广泛,产量高,一亩地可以卖到3000多块钱。”

今年,借着全市沟域经济发展契机,马连滩村推行药粮套种模式,推动传统农业向特色种植业转型。古城镇马连滩村监委会主任王爱民介绍,村里积极把土地合理利用起来,大力引导群众发展中药材和药粮套种。目前,全村有430户,300多户群众种有天麻、猪苓、桔梗、连翘等中药材。

今年,我市研究制定了《关于大力发展沟域经济片区化推进乡村振兴的实施意见》,明确提出了未来5年沟域经济的发展思路。到今年底,每县区规划打造1至2条沟域经济带,全市形成10条沟域经济示范带。

“我们打造3条中药材沟域经济示范带,积极推广‘山下桔梗套粮食、山谷天麻加猪苓、山腰连翘和板栗根’模式,共计在马连滩村、中山村、谢底村的3条沟域,种植中药材3500亩,整治环境29户,年实现产值超2000万元,为村集体经济增收35万元。”洛南县古城镇镇长郭少峰说。

山阳县延坪镇两岔河村,一条寂静的山沟因冷水鱼而热闹起来。顺着山谷地势建起来的冷水鱼养殖基地颇具规模。

延坪镇两岔河村党支部书记邓付宏说:“我们充分利用了自然地势,让养鱼的水顺势自然流动,既省了电,也省了打氧的环节,仅电力和供氧成本一项,每年就可节省150万元左右。”

目前,这个冷水鱼养殖三产融合示范园已直接带动周边30名群众稳定就业,人均年务工收入5万元。同时,通过入股分红模式,让周边10个村抱团式发展,村集体经济年收入突破100万元。

“现在一天喂两次鱼,中午排污,排污完了就打扫这个边上的环境卫生。我每月的薪水是3000多块钱,对此我很满足。”一位务工群众说。

一沟一特色,一域一产业,商洛的沟域经济正在秦岭深处生根发芽。“十五五”期间,商洛将严守生态红线,坚持生态为先,产业为要、富民为本,通过规划联绘、产业联动、群众联富等“八联驱动”,到2030年,全市累计打造沟域经济带100条左右,助推全市特色农林产业集群综合产值突破500亿元,带动农民收入年均增长6%左右,让美丽沟域成片成带,让绿水青山真正成为群众致富的“幸福靠山”。

(本报通讯员 王浩 张奇 陈晓峰 余萍)



## 列车上救助两名乘客 家属打热线点名表扬

本报讯(通讯员 侯希)近日,商洛市12345政务服务便民热线接到一通来自江西庐山的跨省表扬电话,专门点名表扬商洛市中心医院神经内科一病区副主任医师刘燕妮。此前,刘燕妮在出差途中的列车上,先后紧急救助两名突发疾病的乘客,凭借专业医术及时化解险情,暖心举动获患者家属高度赞誉。患者家属因无法当面致谢,特意拨打热线、录制感谢视频,向这名负责的青年医生表达谢意。

据了解,6月24日,刘燕妮与同事前往南昌出差,参加中国医院协会病案专业委员会年会,并作为队员代表陕西省参加病历书写技能大赛。20时许,正在列车卧铺休息的她,听到列车广播紧急寻找医务人员的通知后,立刻起身赶赴施救。

一名30多岁女性乘客突发剧烈头晕、恶心、胸痛、手抖等症状,得知患者既往有癫痫病史,刘燕妮判断其疑似癫痫发作。她第一时间为患者查体、细致叮嘱注意事项并开展心理疏导,有效缓解了患者不适症状。为便于后续观察照料,乘务员将该患者调整至刘燕妮所在车厢附近,同时记下了她的车厢和座位信息。

时隔6小时,6月25日2时,熟睡中的刘燕妮再次被乘务员紧急叫醒,说是隔壁车厢一名60多岁男性乘客突发昏迷,家属多次呼唤均无应答。

刘燕妮立即开展查体,发现患者经强烈刺激可短暂睁眼,双眼球向右凝视,双侧瞳孔3mm,对光反应灵敏,右侧鼻唇沟稍浅,疼痛刺激后右侧肢体活动能力明显弱于左侧。结合患者高血压既往病史,她初步判断其为急性脑梗死,是否为脑梗死、短暂性脑缺血发作或脑出血,还需通过头颅CT进一步鉴别确诊,所幸患者当时生命体征平稳,暂无生命危险。

得知患者情况相对平稳后,家属和乘务员询问可否在次日9时列车抵达南昌后再让患者就医。刘燕妮当即劝阻,告知脑血管疾病病情多变,必须抢抓救治黄金时间,就近就医,并协助乘务员联系120急救,一定要在最近站点下车就医。

据悉,该老年乘客已外出游玩近两周,长期劳累、饮食不规律,叠加夏季高温,身体体液流失较多,最终诱发身体不适。等待到站期间,刘燕妮为老人按摩四肢肌肉,促进身体血液循环,同时持续通过疼痛刺激监测其意识状态变化。经过半小时紧急处置,老人意识逐渐清醒,但仍存在言语含糊、肢体活动偏弱的问题。

列车到达最近站点后,刘燕妮联合列车工作人员将患者平稳转移至站台等候的救护车,并主动留下个人微信,便于后续跟进患者病情、对接诊疗情况。就医后,患者家属发来反馈,老人因救治及时已无大碍,最终确诊为后循环短暂性脑缺血发作,与刘燕妮途中的诊断一致。

“我们一直想当面感谢刘医生,翻看她的微信朋友圈后,才知道她是商洛市中心医院的医生。”患者家属表示,由于他们是江西庐山人,无法当面致谢,因此特意拨打商洛市政务服务便民热线,并录制感谢视频,以此致敬挺身而出、医者仁心的刘燕妮。⑧



周建惠展示刚刚烤好的恰巴塔面包。

清晨,商州区麻街镇齐源村的山间薄雾还未散尽,位于丰鑫生态农业食用菌基地的小院里已升起袅袅炊烟。风吹藤蔓,铃声轻响,柴火窑炉里跃动的火苗映照操作间内忙碌的身影,52岁的周建惠正在为新一天的烤酸面包做好准备。

这座小院有个雅致的名字——“闲院窑烤”。从2025年8月至今,周建惠和丈夫杨海峰在这里用一座传统的柴火窑炉,将面粉变成飘香的面包,也把自已退休后的生活烤出了别样的滋味。

多年来,周建惠的丈夫杨海峰一直在麻街镇齐源村经营食用菌产业。周建惠退休后,没有选择安逸地待在家里,而是把目光投向了食用菌基地旁的那片空间。周建惠想,既然有这么好的产业基础,为什么不能做点与“吃”有关的事情?

她喜欢制作美食,尤其对面包情有独钟。近年来,窑烤面包在其他城市悄然兴起,用柴火窑炉烤制出来的面包,有着电烤炉无法比拟的独特风味。周建惠动了心思,何不把这种健康、传统的烘焙方式带回家?

说干就干。她专程前往成都,花了半个月时间系统学习面包制作技艺。从面粉的选择到面

## 窑炉烤出麦香味

本报记者 王孝竹 杨鑫

团的发酵,从窑温的控制到出炉的时机,她一点一滴地学,一门心思地钻。学成归来后,她在齐源村食用菌基地旁搭起了柴火窑炉,开启了“闲院窑烤面包”的试炼之路。

2025年8月,“闲院窑烤”的面包窑炉第一次燃起了柴火。刚开始,周建惠并没有急着对外营业,而是把烤好的面包送给亲朋好友品尝,请大家提意见,火候够不够?口感好不好?麦香浓不浓?每一个细节她都不放过。丈夫杨海峰也在一旁默默支持,经过反复实践,如今已经能够熟练掌握窑炉的火候。就这样,一炉一炉地试,一遍一遍地改。经过大半年的打磨,2026年4月20日,“闲院窑烤”试营业。

走进“闲院窑烤”,引人注目的就是那座柴火窑炉。与常见的电烤炉不同,窑烤面包用的是最传统的方式,烧柴加热,砖窑蓄热,余温烘焙。电烤箱加热源固定、升温快速,容易让面包表面受热不均。而窑炉能让面包表面和内部均匀受热,烤出来的面包外部酥脆焦香,内里软糯湿润。更重要的是,柴火赋予面包一股独特的麦香味,这是电烤炉无法复制的。

在面包品种上,周建惠主打的是酸面包。这种面包在0℃至5℃的环境下经过24小时慢发酵,无糖无油,富含益生菌,能有效分解麸质。虽然外形普通,但吃起来麦香纯正。

除此之外,她还制作恰巴塔、法棍、佛卡夏等十几种面包。其中一款恰巴塔面包颇具当地特色,加入了黑木耳、白木耳、羊肚菌和牛肉。而披萨用的香菇,就是食用菌基地种的,配上她种的小番茄,新鲜又健康。

不同品种的面包对温度的要求各不相同。制作披萨时,需要将窑炉温度提升至400℃左右,烤

5分钟即可出炉。恰巴塔面包则需要260℃至280℃之间烤制十来分钟。随着窑温自然下降,再依次放入其他品种。周建惠一天大约可以制作3款面包共五六十个。虽然产量不大,但每一个面包都倾注了她的心血。

“闲院窑烤”的菜单不仅只有面包,周建惠还精心准备了鲜榨果汁、现磨咖啡、各类茶饮以及新鲜果盘和坚果拼盘。顾客来买面包的同时,可以坐下来喝杯茶、品品咖啡,就着一盘坚果和水果,在山间小院里消磨半日时光。不少顾客说,坐在院子里,闻着窑炉飘出的麦香,喝着手冲咖啡,配上新鲜水果,比城里的咖啡店更有味道。

试营业以来,来这里买面包的顾客,很多都是被朋友推荐来的,也有不少人拍了视频发到网上,口碑相传。6月10日,市民陈女士带着好朋友专程驾车来到“闲院窑烤”品尝酸面包和披萨。陈女士说,她之前在网上看到视频,就带着孩子来买过面包,孩子特别喜欢。与电烤炉烤出来的面包不同,“闲院窑烤”的面包香味更浓郁,表皮硬脆、内里松软,咬一口满嘴都是麦香。

如今,还有不少顾客周末带着孩子专程前来,体验亲手制作披萨的乐趣。孩子们在窑炉边揉面、撒料,看着自己的作品在高温下慢慢膨胀、变色,那种成就感和新鲜感,是任何电烤箱都给不了的。

周建惠说:“做面包的初衷很简单,充实自己的退休生活,同时让大家吃上健康的食品。我想做的就是最原始、最纯粹的面包,只有面粉、水和时间。”

她做的面包没有花哨的包装,没有复杂的配料,有的只是一份对食材的尊重和对传统的坚守。从成都学艺归来,到齐源村搭窑试烤,再到如今的试营业,周建惠用一座柴火窑炉、一双手、一份耐心,把退休生活揉出了新的滋味。

## 特色佳肴引客来

本报记者 杨鑫 王孝竹

“这里的菜很有商洛特色,是很地道的镇安菜,工序多、精致、清淡。”6月9日傍晚,市民柳叶带着从河南郑州远道而来的同学,来到位于商州区信息巷内的“小城镇安”私房菜馆,她一边点菜,一边向同学介绍。对她而言,这不仅仅是一顿饭,更是一次向朋友展示家乡风味的深情款待。而对这家店的负责人张娟来说,每一道端上桌的菜,都是她心中那份挥之不去的乡愁。

菜单上,炒菜、凉菜、蒸菜、汤菜、小吃等24道菜,每一道都源自镇安民间,又经过改良与打磨。

在众多菜品中,几道招牌菜格外引人注目。酸菜烩粉饼,是一道典型的镇安汤菜。洋芋粉被制成薄饼,再切成菱形,晶莹剔透。雪里蕻腌制成的酸菜,酸香扑鼻。上桌时,汤锅滚沸,先将酸菜煮开,再下入洋芋粉饼,边煮边食。粉饼Q弹滑嫩,酸菜脆爽开胃,汤汁浓郁酸香,满口生津。肥肠玉米糝是另一道令人惊艳的炒菜。玉米糝提前用水泡软,再煮熟备用。肥肠经过精细改刀,去腥留香,与玉米糝、青豆、红萝卜丁、酸菜一同爆炒。肥肠软糯不失嚼劲,玉米糝颗粒分明,甜香四溢,酸菜的加入恰到好处地解了油腻,整道菜层次丰富,回味无穷。

浆巴饼是店里最受欢迎的小吃之一。将鲜玉米磨成糊状,加入鸡蛋和少许白糖,摊烙成饼。成品外微脆内软糯,酸甜适口,软糯中带着

玉米天然清香,老少皆宜。扣鸡蛋饺子是一道工序繁复的汤菜,将鸡蛋液摊成薄饼,包裹住鲜香的肉馅,制成一个个金黄的鸡蛋饺子。鲜豆角炒至九分熟,与鸡蛋饺子一同码入碗中,上锅蒸15至20分钟。出菜时,将碗翻转扣入盘中,金黄色的饺子整齐排布,豆角翠绿相伴,造型精致,汤汁清亮醇和。

张娟虽在商州生活了近30年,但她的味蕾记忆,始终牵系着镇安那片土地。“开店之初,想法很简单,就是想尝一口地道的镇安味道,也想着从镇安过来的朋友能有个地方聚一聚,也让更多人了解镇安的美食文化。”她笑着说,语气平淡,却透着真诚。

正是这份朴素的心愿,成就了今天的“小城镇安”。开业近5年来,这家店不仅受到了食客的欢迎,更渐渐成为外地游客来商洛时必打卡的美食地标。“不少外地游客都说,这里的菜价格实惠、量大,关键是味道正。”张娟说,还有人专门从西安驱车赶来,就为吃一顿地道的镇安菜。

“有的客人是第一次来,吃完之后加了微信。后来每次来商洛都要提前联系,说想家里的味道了。”这种被认可的感觉,让张娟觉得所有的坚持都是值得的。

与川湘菜的浓烈不同,镇安菜具有“重工艺、讲搭配、求本味”的特点,更讲究清淡与精致,注重



色香味俱佳的镇安特色美食肥肠玉米糝。

食材之间的调和,工序虽多,却不夺其本味。张娟说,店里的很多菜,都是她从小在镇安老家吃到的味道。一位从镇安来商州工作的年轻人说:“每次想家了,就来这里吃一顿。浆巴饼一上桌,我就觉得回家了。”

对于这些评价,张娟显得很淡然。“我就是想把镇安的味道做好,让更多人知道,镇安不仅有山有水,还有好吃的东西。”她说,“未来我还会继续挖掘更多镇安传统菜品,丰富菜单。有些菜现在年轻人都不太会做了,我想把它们留下来。”

夜幕降临,小巷渐渐安静下来,“小城镇安”的灯光依然温暖。对张娟和她的食客来说,这一方小小天地,承载的早已不只是美食,更是一份跨越山水的乡愁与牵挂。



## 豆角串起增收链

本报通讯员 刘菊



工人精细分拣分级烘干后的豆角。

仲夏时节,瓜果飘香。6月25日,走进洛南县麻坪镇三兴村豆角种植地,翠绿的豆角挂满藤架,村民忙着采收豆角。广场上,村民有序排队过磅结算,一派豆角丰收、群众增收的喜人景象。

今年以来,三兴村立足本土资源优势,大力发展豆角种植产业,通过“村集体引领、农户自主发展、企业订单兜底”的发展模式,做大做强豆角种植产业。

全村豆角种植面积750亩,其中村集体经济示范种植面积26亩,其余种植面积均为村民自主种植。今年,麻坪镇发展豆角种植面积4000亩。

“今年天气好、雨水适宜,豆角长势特别好,我在家种了不到5亩地的豆角,稳稳当当能挣1万块钱左右,不用外出奔波,在家看娃种地就能实现顾家增收两不误。”三兴村十一组村民张柳叶看着

丰收的豆角,脸上满是喜悦。

为彻底破解农户种植销路难、收益不稳的痛点问题,麻坪镇依托本土龙头企业陕西德胜农业科技有限公司,全面推行订单式收购发展模式,构建“农户种植、企业兜底、全程保障”的联农带农机制,最大限度降低其种植风险,保障种植户稳定收益。企业精准出台惠农激励政策,让利于民,对亩产豆角超600公斤的种植户,免费发放优质豆角种子,降低其种植成本;对亩产1000公斤以上的种植户,每亩奖励100元;对亩产1500公斤以上的高产种植户,每亩奖励300元,实打实的补贴奖励、稳定的保价收购,极大调动了村民发展豆角产业的积极性,切实让村民放心种、大胆种、安心赚。

麻坪镇依托陕西德胜农业科技有限公司生产车间,积极落实就业帮扶政策,吸纳本村及周边闲置劳动力就近务工。在豆角采摘旺季,工厂承包的种植基地、田间采摘、车间加工、分级分拣等岗位季节性用工需求激增,有效解决了农村剩余劳动力就业难题,让村民实现“就近就业、不离乡土、稳定增收”。

三兴村豆角进入采收旺季以来,德胜农业公司每日最高收购鲜豆角15吨,加工量30多万公斤。新鲜的豆角经过漂烫清洗、定型烘干、精细分拣分

