

# 三产融合富山沟

本报通讯员 吴东飞 闫伟锋

今年以来，洛南县深入践行新发展理念，依托四皓街道抚龙湖独特的沟域资源，坚持一产稳根基、二产强动能、三产促融合的发展思路，推动一二三产联动并进、融合发展，让昔日僻静的山沟蝶变为兴业富民的生态沟、产业沟、富裕沟，抚龙湖沟域已然成为强村富民生态聚宝盆，沟域经济发展成为乡村振兴的亮眼成绩单，为县域经济高质量发展注入了强劲动力。

盛夏时节，走进抚龙湖沟域片区，成片油菜迎风摇曳，梯田绿浪起伏，房前屋后菜园齐整，处处焕发着产业生机。一大早，党沟村九组村民张水银就在辣椒地里忙着除草、打杈。“我今年种了10亩多辣子，长势很好，预计能丰收。”张水银说。

烤烟是当地的“当家”产业。今年，沟域内四个村连片种植烤烟2390亩，同时因地制宜发展油葵300亩、设施蔬菜74亩、中药材1589亩，并依托冷水资源建成陆基圆桶养殖基地，年产鲈鱼30万公斤。通过“稳烟、促油、精菜、扩药、植葵”五措并举，不仅有效降低了单一作物风险，也拓宽了群众增收渠道。

党沟村党支部书记白彦彦说：“党沟村依托沟域经济优势，积极号召群众发展烤烟、辣椒、中药材等产业。今年天气比较好，也是个丰收年，预计户均增收3000元以上。”

抚龙湾社区党支部书记陈荣军表示：“抚龙湾社区今年发展烤烟1600亩，确保产业大盘不变，又组织群众发展油葵300亩，吸引了大量游客到抚龙湾社区打卡旅游，极大地促进了沟域经济的发展。”

据测算，抚龙湖沟域一产年产值预计达2835万元，稳定带动周边680名群众实现就业增收，切实守住了群众收入的“基本盘”。

一产“种”出好原料，二产“加工”出高价值。在抚龙湖沟域，农产品深加工企业正成为拉动经济增长的强力引擎。在洛南县巧手工艺品有限公司生产车间，编织工人手指翻飞，草编工艺品源源不断下线。

“我是2020年来到这儿干活的，已经有6年时间啦。在这儿工作比较自由，干活越来越熟练，也能多挣些钱。我刚来时，公司也是才开始运营，经营规模比较小，现在越来越大了，接的订单也越来越多了，我们的活也多了，基本上每天都有活干，收入也很好。”洛南县巧手工艺品有限公司务工群众张小萍说。

这家以小麦秸秆、玉米苞叶为原料的企业，已建成标准化厂房5300平方米，布局21个加工基地，年产值达6000万元，累计培训技能人才6200人，带动周边1万多名群众就近就业，人均年增收近2万元。

洛南县巧手工艺品有限公司副总经理任帅说：“今年以来，我们公司坚持发展沟域经济理念，初步实现企业增效、群众增收的双赢目标。目前，我公司通过发展沟域经济，完成产值2100万元，带动就业1.2万人，其中残疾人581人，预计人均年增收2万元，助力沟域经济乃至全县经济社会高质量发展。”

商洛盛大实业股份有限公司专注于核桃壳的深加工，年加工能力超过5000吨，产品涵盖油田堵料、滤料、猫砂等多个领域，并远销海外。

商洛盛大实业股份有限公司总经理董兆斌说：“今年以来，公司以沟域经济发展为契机，以核桃壳深加工为切入点，前两季度加工核桃壳1600多吨，出口500多吨，创收1600多万元。公司正在改扩建核桃壳猫砂生产线，改造完成后将年产3000吨核桃壳猫砂。”

龙头引领、链式发展，抚龙湖沟域二产年产值预计达6843万元，形成“原料本地供、加工园区干、产品全国销”的良性循环，成为抚龙湖沟域经济提速增效的“硬核支撑”。

如果说二产是“硬实力”，那么三产就是“软引擎”。依托抚龙湖优质的冷水资源和国家级钓鱼赛事品牌，做活“鱼”经济，推动了农文旅的深度融合。

洛南文旅集团项目建设事业部副部长杨林林说：“今年举办的‘全能王’全国钓鱼锦标赛，吸引了省内外专业垂钓选手300多人参赛，拉动县域各类消费37.2万元。同时，还举办了2026年中华垂钓大赛‘20+1’超级联赛，每场比赛选手约120人，直接拉动县域各类消费181万元。”

赛事“流量”正加速转化为产业“留量”。抚龙湾社区和党沟村顺势培育渔家乐示范点、民宿集群、垂钓基地、亲子文旅打卡地等新业态，让游客“钓一天鱼、吃一顿饭、住一晚店、买一份特产”。据统计，文旅配套产业年产值合计2540万元，带动80人就地就业。

更值得一提的是，一产生态养殖为三产垂钓提供了优质鱼源，解决了成本痛点；三产赛事流量又反哺一产水产品销售渠道，形成“养殖保产量、垂钓保体验、生态保水质”的良性闭环。三产年产值预计达1399万元，带动周边160人实现家门口增收。

一产筑基、二产铸骨、三产铸魂，抚龙湖沟域走出了一条“接二连三”的融合发展新路。据统计，抚龙湖沟域一二三产业合计年产值预计突破1.1亿元，成为县域经济当之无愧的新增长极。

洛南县农业农村局副局长李宏斌表示：“我们将聚全县之力，突出‘渔’文化，发展特色产业，不断延伸产业链、提升价值链、打造供应链，为实现农业强、农村美、农民富贡献应有的力量。”

# 突出特色强动能

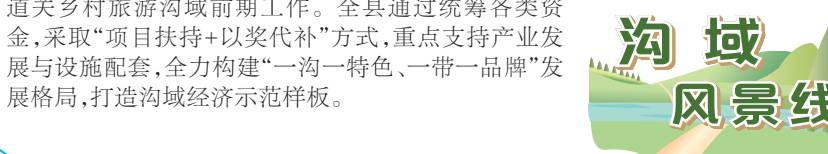
本报讯（通讯员 陈阳 夏建玲）山阳县立足县域资源禀赋，积极探索富有地域特色的沟域经济发展模式，以“生态为先、产业为要、富民为本”为思路，统筹推进产业培育、项目建设与业态创新，昔日的条条山沟正为全县高质量发展注入强劲动能。

初夏时节，在十里铺街道磨沟流域的食用菌示范园毛慈菇种植基地，20多名群众趁着晴好天气起垄整地、开沟培土。珍稀中药材毛慈菇培育周期较长但经济效益可观，不仅壮大了村集体收益，还盘活了闲置劳动力。“我在基地主要是种植毛慈菇，干了两个多月，收入还是可以的，一天200块钱，中午还管一顿饭。在这儿除了挣钱，还能学到点技术。”十里铺街道磨沟里食用菌示范园务工人员郭树林说。

基地管理人员介绍，园区毛慈菇育苗与种植年产值近600万元，带动附近数十人就业。除毛慈菇外，园区还发展了木耳、黄精等中药材，年总产值达700万元以上。十里铺街道磨沟里食用菌示范园管理人员许璟琦说：“毛慈菇具有清热解毒、活血化痰等功效，在医学领域也是非常广泛的。公司毛慈菇育苗有34个大棚，总计17亩，年产值在500万元左右。发展毛慈菇12个大棚，年产值达80万元。”

在基地上游的十里铺街道王庄村食用菌产业园，工人正有序开展菌棒分拣、杂菌排查等作业。该园区集全自动菌包生产、加工、销售于一体，构建了完整的产业链，年产各类菌种菌包300万袋，总产值1800万元。园区常年带动45户农户务工，户均年增收8000元以上，累计为集体经济分红140多万元。王庄村食用菌产业园负责人张治飞说：“园区流转50户农户的土地80多亩，建成标准化食用菌生产线1条，是一个现代农业园区，公司主要生产香菇菌包、木耳菌包、滑子菇菌包、密环菌、萌发菌、毛慈菇等菌种。”

今年以来，山阳县按照“重点培育、梯度推进、全域覆盖”路径，重点提升打造漫川小河川休闲旅游、十里铺街道磨沟里核心沟域经济带，同步推进天竺山僧道关乡村旅游沟域前期工作。全县通过统筹各类资金，采取“项目扶持+以奖代补”方式，重点支持产业发展与设施配套，全力构建“一沟一特色、一带一品牌”发展格局，打造沟域经济示范样板。



# 避暑康养后花园

本报通讯员 王长松 汪曹召

盛夏时节，秦岭南麓的柞水县山林叠翠、气候宜人，县城夏季平均气温22℃，得天独厚的清凉生态资源，让这里成为陕南知名避暑康养胜地。依托西康高铁建设契机，柞水县以“康养柞水·清凉一夏”旅游季为抓手，统筹整合生态山水、体育赛事、乡村民宿、非遗研学等优质资源，推动文旅、康养、体育业态深度融合，不断丰富夏季旅游产品供给，持续激活暑期文旅消费市场，聚力打造西安都市圈近郊避暑康养后花园。

立足优越的秦岭生态禀赋，柞水县系统布局四季旅游，重点做优夏季清凉文旅品牌，构建起森林康养、溶洞纳凉、古道徒步、温泉休闲四大特色业态，全方位适配群众多元化、个性化出游需求。牛背梁国家森林公园依托广袤原始林海和高负氧离子生态环境，推出山林徒步、森林露营、亲水戏水等沉浸式体验项目，同时面向全国中高考考生推出暑期免费惠民政策，有效集聚研学、避暑客流。柞水溶洞洞内常年恒温18℃，亿年岩溶景观形态各异、景致别致，是天然地下避暑秘境。景区联动古道岭提档升级悬崖游乐、夜间3D光影演艺等新业态，串联云山湖、九星温泉康养资源，形成集观光游览、休闲康养于一体的完整旅游链条。

深厚的人文底蕴为山水旅游增色赋能。秦楚古道凭借独特的秦岭南北分水岭地貌和

千年古道历史底蕴，叠加央视直播宣传效应，持续成为网红徒步打卡地，吸引众多游客登山览胜、感悟古道文化、静心康养休闲。终南山寨常态化开展柞水渔鼓展演、篝火联谊等民俗活动，持续繁荣夜间文旅经济。凤凰古镇深度挖掘《主角》影视IP价值，依托保存完好的明清古街、古码头、老商号，常态化开展古法皮纸制作等非遗体验项目，实现自然生态风光与本土历史人文深度融合。

以赛为媒、以活动聚客，文旅融合成为柞水文旅发展新亮点。今年以来，柞水县成功举办2026世界定向排位赛（柞水站），吸引13个国家和地区460名运动员参赛，借助国际赛事平台有效提升了柞水文旅的对外知名度和美誉度。陕西省自行车联赛（柞水站）赛道串联核心景区、田园乡村、康养点位，风光优美、体验性强，深受骑行爱好者和年轻游客青睐。

暑期以来，全县各景区多点发力、轮番造势，常态化推出非遗互动、汉服体验、实景演绎、乡村市集等特色活动，全面覆盖亲子出游、研学实践、团队团建、休闲康养等各类客群。6月27日，2026“康养柞水·清凉一夏”旅游季正式启动，发布1至3日精品避暑旅游线路，投放康养旅居卡1000张，推出“10景·10宿·10味”特色文旅产品矩阵。全县六大核心景区与省、市旅行社建立长期合作机制，畅通稳定客源输送渠

道，为夏季文旅市场持续升温注入强劲活力。

依托朱家湾村“世界最佳旅游乡村”示范优势，柞水县持续盘活农村闲置资源，推进乡村民宿产业提质增效，培育形成营盘民宿集群、溶洞温泉民宿、凤凰古镇古风小院三大旅居片区，构建高端私汤、中端庭院、平价客栈等梯度化住宿体系。目前，朱家湾村拥有精品民宿56家、农家乐131家，八成以上农户嵌入文旅产业链条。当地依托木耳、中药材、山野食材等本土特色物产，创新打造农家特色宴席，丰富“住宿+餐饮+农事体验+康养休闲”融合业态。同时，持续推进高铁沿线农家乐、民宿标准化改造，完善停车、观景、服务等配套设施，全面提升文旅接待承载能力，推动生态资源优势稳步转化为乡村振兴富民优势。

为持续释放文旅消费活力，柞水县精准落实惠民让利政策，6月9日至8月31日，全国中高考考生可凭准考证免费游览牛背梁、柞水溶洞两大核心景区。创新推出康养旅居卡，涵盖景区门票、民宿优惠、特色餐饮等多项权益，精准对接西安及周边重点客源市场。创新营销模式，线上依托新媒体平台推送避暑康养、非遗文化、特色美食等优质内容，线下走进西安社区、企事业单位开展专场推介，持续放大高铁区位优势，擦亮“清凉柞水、康养柞水”文旅名片。

# 生态赋能兴产业

本报记者 马泽平 通讯员 杨茂铎



群众种植的盆栽魔芋。

眼下正值盛夏，走进镇安县云盖寺镇的连绵山林，板栗树枝繁叶茂，林下魔芋叶肥茎壮，中药材布满林间。这片森林覆盖率高达87%的绿色屏障，正成为群众增收致富的“绿色银行”。

近年来，云盖寺镇立足得天独厚的生态资源禀赋，念好“山字经”，打好“生态牌”，构建起“一村一品、一村一特”的林下经济发展格局，让绿水青山源源不断转化为金山银山。

在东洞村村后岭千亩板栗林下，魔芋长势喜人。“近年来，我们发展了200多亩林下魔芋，盆栽魔芋也有1万多盆。树上挂满了板栗，树下是魔芋，老百姓一年四季都有收成。”村党支部书记曹明富说。

东洞村依托“中国板栗之乡”资源优势，大力推行“板栗+魔芋”林下经济模式，彻底改变以

往粗放零散的种植方式，推动产业向精细化、规模化方向迈进。村内建成魔芋新品种试验基地、玉米魔芋套种基地、千亩核桃和板栗林下种植基地三大核心产区，并探索出“村集体经济+公司+帮扶单位”的多元发展模式。依托镇安县雪魔芋特色农产品开发有限公司，当地鲜魔芋可深加工为魔芋精粉、魔芋爽等多款产品，农产品附加值大幅提升，成品远销省内外各地。

毗邻的金钟村，同样深挖林下空间潜力，发展林下魔芋与盆栽魔芋特色产业。村民充分利用板栗林地、房前屋后闲置地开展种植，现已发展林下魔芋50亩，盆栽魔芋2000多盆。

如今，两村魔芋产业互联互通、优势互补，联手打造云盖寺镇魔芋产业带。2025年，两村魔芋产业综合产值突破100万元，累计带动500

多户农户实现增收。

西洞村位于云盖寺镇西部18公里处，生态资源丰富，是天麻适生区。走进林下天麻基地，村民们正忙着管护，脸上满是笑意。

“以前靠山吃山，砍树卖钱，现在林下种天麻，既护了山，又鼓了腰包。”村民马胜祥说。西洞村采用“仿野生”种植技术，让天麻在自然林下生长，不破坏生态，品质却更优。村里成立天麻种植专业合作社，统一提供菌种、技术指导 and 收购服务，解决了农户“种不好、卖不出”的难题。

如今，西洞村天麻种植面积500多亩，年产鲜天麻500多吨，产值超60万元，带动120户农户增收5000元以上。部分天麻经过深加工，制成天麻粉、天麻酒、天麻保健品等，产品附加值提升3—5倍，成为市场上的抢手货。

云盖寺镇黑窑沟村地处云盖寺镇西北部，灵魂阵山下，独特山地小气候与疏松肥沃林下土壤，孕育了得天独厚的野生中药材资源，发展林下中药材产业先天优势突出。走进村内林地，丹参、连翘、白及、淫羊藿等数十种地道药材长势喜人，漫山药香氤氲生长。

“我们村山高林密，最适合猪苓生长，现在好多村民都在种，有的一年收入几十万呢。”正在自家林地查看猪苓长势的村民汤文军说。

黑窑沟村村民依托自家林地，闲置坡地主动投身中药材种植，群众产业基础扎实、内生发展动力强劲，形成“集体经济托底、农户自主扩种”的双向发展格局。

此外，云盖寺镇还深度联动陕西中医药大学，引进优质药材种苗、落地林下药材标准化种植技术，全方位优化药材品相与药用品质。同时黑窑沟村还配套打造10亩林下天麻、100亩魔芋复合套种示范田，联动全镇魔芋、天麻主导产业，补齐产业短板，实现多品类林下作物协同发展。



# 南家魔芋粉皮 匠心传承美味

本报记者 贾书章

商州商州东南角的小巷口，一间并不起眼的小店，却藏着商洛人舌尖上的老味道——南家魔芋粉皮。没有精致装修，没有喧嚣吆喝，仅凭一口筋道爽滑、酸爽地道的口感，南家魔芋粉皮火了20多年。

每到夏季，店内顾客盈门、座无虚席，这份火爆，源于店主南亚斌多年的匠心坚守，更源于南家两代人对传统手艺的执着传承，让一碗魔芋粉皮，留住时光味道，温暖一方食客。

南家魔芋粉皮的故事，要从30多年前的一架手推车说起。南亚斌老家在山阳县，1995年，他的父母便推着架子车，在商州街头走街串巷卖魔芋粉皮，每份仅售5毛钱。那时的商州街头，小吃种类不多，这碗口感独特的魔芋粉皮，凭借软糯爽滑的口感，很快俘获了市民的味蕾，生意渐渐有了起色。

“最早就是我爸推着手推车卖，风吹日晒，特别辛苦。”回忆起父辈的创业时光，南亚斌满是感慨。商州商州东南角，成为周边居民熟悉的“固定风景”。价格从最初的1份5毛钱，涨到1块2，再到如今的6块钱，一晃就是30多年。小小的摊位，见证了城市变迁，也承载了南家手艺的传承。

小时候，南亚斌便跟着父母在摊位旁打转，十来岁就帮着洗碗、打杂，看着父母日复一日过粉、磨

浆、蒸皮等，对手艺的热爱早已刻进骨子里。十八九岁时，他接过父辈的手艺摊子，在商州租下门面房，将流动摊位变成固定小店。从少年帮手到店主，南亚斌始终坚守父亲传下的传统工艺，不偷工减料、不简化工序，让这份家传味道从未走样。

南家魔芋粉皮的出圈，核心在于“原料地道、工艺正宗”。作为特色小吃，南家魔芋粉皮精选商洛深山优质魔芋为原料。这里的魔芋生长在海拔高、水质好的山区，肉质饱满、营养丰富，魔芋精粉是制作粉皮的绝佳食材。

制作过程全凭经验与匠心，半点马虎不得。新鲜魔芋经仔细浸泡后，需经过粗磨、细磨，充分释放魔芋精华，搅拌均匀后静置成型。成品呈半透明淡绿色，薄厚均匀、质地柔韧，透光可见细腻纹理，用手轻捏回弹十足，这是机器生产难以复刻的质感。

“手工做粉皮，火候、比例、时间，全靠手感和经验，差一点口感就不对。”南亚斌说，多年来他坚持传统工艺，拒绝机械化生产，每一步都亲力亲为。如今店里日常仅两三个人忙活，从原料处理到成品上桌，全程手工制作，保留了魔芋最本真的风味。

在吃法上，南家魔芋粉皮主打经典凉拌，将粉皮切成均匀条状，浇上秘制辣椒油、蒜香陈醋，配上清脆的绿豆芽或黄瓜丝，酸辣鲜香瞬间迸发。入口筋道爽滑、酸爽开胃，嚼起来韧劲十足，夏日吃解暑

解腻，秋冬吃开胃爽口，老少皆宜。更难得的是，魔芋粉皮低热量、富含膳食纤维，能增加饱腹感、辅助降胆固醇，是减肥人群和大众的理想美食，但是消化不良者需慎食。

30多年光阴，南家魔芋粉皮的口味始终未变，变的是越来越多的回头客，不变的是食客们对这份老味道的深情。“很多顾客都是从小吃到大，现在带着孩子来吃，一吃就是十几年。”南亚斌笑着说，店里的常客，有的是周边居民，有的是专程绕路赶来的食客，哪怕天气不好、开门出摊晚了，大家也愿意耐心等待。

街坊邻居、周边居民常常特意到店购买，还主动向亲友推荐，口碑一传十、十传百，让南家魔芋粉皮成为商州小有名气的网红小吃。“南家粉皮筋道、味道正，夏天吃最爽口，热量还低，女娃们都爱吃。”一句句朴实的夸赞，是对南亚斌匠心手艺的最好认可，也成为他坚持下去的最大动力。

从手推车到小店，从少年帮手到资深店主，南亚斌用多年的坚守，守护着一碗魔芋粉皮的初心。没有轰轰烈烈的营销，没有花里胡哨的噱头，仅凭匠心做美食、真心待食客，让南家魔芋粉皮在岁月流转中，依然让人难忘。

