



△2026世界中学生排球锦标赛期间,外国参赛选手购买商洛特色文创产品。

“么麻达!”
“Yes! 么麻达!”
7月4日,2026世界中学生排球锦标赛在丹凤赛区激战正酣。训练厅外的文创展区内,一名法国队运动员拿起一块刻着“么麻达”商洛方言的“丑石”摆件,饶有兴致地反复端详。陕西和声鸣盛文化科技有限公司展销人员刘宁见状打开翻译软件,向他解释:“‘么麻达’就是‘没问题’的意思。”看过翻译,对方恍然大悟。
那名法国运动员放下20欧元,高兴地将“丑石”装进背包。

这不仅是一块石头的跨国旅行。在陕西和声鸣盛文化科技有限公司的文创展厅里,以秦岭山水、商於古道、商洛核桃、商洛道地药材等为元素设计的文创产品,正如同一个移动的“家乡文化展厅”,在赛事舞台上惊艳亮相,撬动出一条千万级的产业链。

用文创讲好商洛故事

“这几天,像这样带有商洛本土元素的小物件,特别受外国运动员和游客的喜爱,销量很不错。”刘宁笑着说。原本随处可见的石头,因为加入文字和创意,有了全新的表达;一件小小的文创,也把秦岭深处的风物带向了更远的地方。

康养民宿引客来

“在建良这里就跟在自己家里一样,让人心里踏实。我是第三次来这里小住了,这里山好水好,空气格外清新,来了就不想走!我不仅自己来住,还把亲朋好友都介绍来了。”7月3日,在位于丹凤县棣花镇万湾社区西侧的小山沟民宿大院里,来自甘肃的客人何先生一边品尝着新鲜的李梅和黄瓜,一边高兴地说。

四面环山的山窝窝里,一栋三层白色小洋楼静静地坐落于绿荫丛中。院子里干净整洁,室内宽敞明亮,生活用品一应俱全,为客人提供价廉质优的服务,让南来北往的老年人来了就不愿离去。这份安然,来自民宿负责人、丹凤县残疾青年回乡创业者淡建良的执着坚守。

1974年4月,淡建良出生于丹凤县龙驹寨街道资峪沟村。3岁时因打针损伤神经,导致左腿残疾。但他并未因此退缩,克服种种困难读完初中后,便毅然进入社会闯荡。他先后在服装厂做过机工,租摊位卖过包子,也经营过窗帘和壁纸生意。在外打拼期间,他与一位山西姑娘结为夫妻,育有一子一女。2019年,为了让孩子安心上学,淡建良回到丹凤,转而从事水电安装工作。

2025年4月,看到康养产业受到老年人青睐,淡建良在亲友帮助下开始做民宿,主要服务外地老年群体。他在棣花镇万湾社区租赁了一栋三层楼房,加上对面一栋楼的二楼客房,总共23间,并购置了民宿客房所需物品,聘请专职厨师和客房管理人员,负责老年人一日三餐与住宿起居。早餐有鸡肉、牛肉、嫩玉米、南瓜稀饭等,配两个炒菜;午餐六菜一汤,每周一次饺子、一次面条;晚餐有稀饭、馒头、杂粮馍等。菜品根据时令搭配,口味软糯,油盐较轻,契合老年人健康需求。

民宿办起来后,因为淡建良对老年人的关爱无微不至,西安、咸阳等周边城市以及山西、甘肃、内蒙古等地的客人慕名前来入住,对民宿管理评价很高,称赞到了淡建良的民宿就跟在家里一样温馨、舒适。如今,淡建良的民宿每天都有10多人入住,在客人的口口相传下,客人一拨接一拨,来了走,走了又来,生意十分红火。据了解,淡建良依托民宿年收入20多万元,吸纳4名劳动力就业,人均年收入3万元。

民宿办得好,前来入住的老年人就是义务宣传员。来自蓝田县的铁路退休职工杨老已88岁高龄,身体硬朗、性格豪爽,入住后上下楼不需要拐杖,一顿饭能吃一大碗饺子。老人对淡建良民宿的饮食和住宿非常满意,还动员亲友前来度假休闲。

“做民宿与做酒店不同,尤其是我们这种服务老年群体的民宿,更要把每一位老人当成自己的父母,从生活点滴处关心他们。老人有所需,我们就有所应,让他们没有后顾之忧,才能在这里住得安稳。”淡建良说,“同时,我们也虚心听取老人的意见和建议,不断优化服务,在尊重与关爱中,给老人们营造一个温馨的家,吸引更多客人到丹凤来做客。”



从“丑石”到千万产业链

——一家商洛文创企业的乡土深耕与跨界破圈

本报记者 马泽平 马 姜

走进陕西和声鸣盛文化科技有限公司文创展厅,仿佛踏入了一条浓缩的商洛历史文化长廊。从以“商山四皓”为灵感雕琢的精致摆件,到晶莹剔透的商南水晶商鞅立像,这些沉睡在典籍与山林中的文化符号,正通过精妙的设计,焕发出新的时代光彩。

“我们不仅是在做产品,更是在打造‘移动文化展厅’。”陕西和声鸣盛文化科技有限公司总经理王晓勇介绍。在这位扎根文创领域17年的“老兵”看来,文创不是简单地把一个图案印到产品上,而是要将商洛本土的历史文化内涵提炼出来,用今天人们愿意接受的方式表达出来。

不用刻意追求宏大,路边的野石、剥剩的核桃壳、干枯的旧莲蓬……这些乡间常见之物,都可以成为创意的来源,通过巧妙的设计转化为一件件带有地域特色的文创产品。游客在这里带走的,不再是千篇一律的工业流水线纪念品。当他们在指尖摩挲这些物件时,触碰的是商洛最真实的乡野脉动,感受到的是一份可触摸、可品味的“商洛记忆”。

多年的深耕与积累,不仅让企业形成了近千类本土文创产品,拥有100多项自主知识产权,也带来了持续增长的市场回报。企业年销售额由2023年的700万元增长至2025年的1500万元,今年更有望突破2000万元,文创产业的经济效益正加速释放。

让产业深深扎根乡土

文创产品的价值,并不只停留在展厅和市场端。沿着产业链向上追溯,王晓勇将文创与本地物产、农业基地和群众就业紧密连接起来,让产业发展的根系深深扎进乡间沃土。

盛夏时节,位于丹凤县棣花镇许家源村的核桃主题公园满眼葱郁、生机盎然。作为丹北10万亩核桃产业带的核心区与全县核桃产业示范基地,园区目前已建成1400多亩国家级核桃种植示范基地和省级无公害防治示范基地。这片广袤的绿野,不仅是企业加工销售文创与农特产品的主阵地,更成为开在群众家门口、稳稳托起增收希望的“幸福园”。

阳光下,一株株薄壳山核桃苗舒展枝叶,长势喜人。不远处的除草队伍中,村民王兵君挥动锄头,将杂草一一清理干净。虽然身有残疾,但干起这些熟悉的农活,他的动作依然十分麻利。过去,由于身体原因,王兵君很难找到合适的工作岗位。核桃主题公园建成后,园区根据他的身体状况,为他和老伴安排了除草、管护等力所能及的工作。

“不用出远门,在家门口干活就是踏实。”王兵君擦了擦额头上的汗,笑着说。从2016年开始,老两口农闲时节就在那里务工,加上土地流转金,一年下来就有4万多元的收入,为家庭减轻了不少负担。据园区负责人张珊介绍,目前像王兵君夫妇这样常年在园区务工的群众有50多人,而每逢葛根采收、核桃采收等农忙时节,用工人数更是增至150多人,进一步带动周边群众增收。

“园区一年四季修枝、除草、采收等各个环节,催生了大量稳定的用工需求。村里很多年龄偏大、难以外出务工的群众,如今在家门口就找到了活干。”许家源村党支部书记许佳算了一笔账,园区每年仅用于土地流转和支付群众务工费的资金就超过300万元,这笔源源不断的经济活水,让群众真切享受到了产业发展带来的红利。

此外,王晓勇还依托园区内的平娃工艺基地,不断拓展农特产品的综合利用空间。在丹凤县核之都核桃种植合作社,以往剥取核桃仁后剩下的核桃壳、分心木等,大多被当作废料处理。如今,这些不起眼的“边角料”却成了“香饽饽”。合作社将它们集中回收、分类打包,定向供应给平娃工艺基地。在这里,废弃的核桃壳被打磨成古朴的工艺摆件,分心木则化身为特色养生茶饮。这一“变废为宝”的举措,每年可为合作社额外增加100多万元的收益。

打造融合发展新空间

7月11日,在商州区三岔河镇同坪村,一幅生机盎然的田园画卷正徐徐展开。微风拂过波光粼粼的“稻虾共生”基地,一旁的无动力游乐园里不时传来阵阵欢笑声,市民

小小黄花菜 增收好产业

本报通讯员 陈晓锋



务工群众忙着采摘黄花菜。

盛夏时节,洛南县永丰镇赵川村的黄花菜迎来采收旺季。当地通过“合作社+基地+农户”的模式,让闲置土地“活”起来,也让村民在家门口实现了务工增收。

走进赵川村黄花菜种植基地,连片的黄花菜在骄阳下郁郁葱葱,金黄色的花苞缀满枝头,微风吹过,泛起阵阵金浪。田野间,村民抢抓晴好天气,在晨曦中开始一天的忙碌,处处洋溢着丰收的喜悦。

“早上5点来,一天摘100多斤,能挣八九十块钱。挣点零花钱,我80岁了,很满足。”村民王凤芹言语之间满是喜悦。

这份家门口的“零花钱”,得益于合作社的带动引领。2015年,赵川村村民杨阳看准黄花菜的市场前景,成立了洛南县弘杨黄花菜农民专业合作社,流转本村48户群众的200亩土地,规模化发展黄花菜种植。合作社每年按每亩300元的标准足额支付土地流转费,让原本闲置的土地变成了村民稳定增收的“绿色资产”。

“今年采摘从6月23日开始,已采摘半个月,

李昊隆正带着孩子在这里尽情玩耍。

“这里离市区很近,开车半个小时就能到。不仅风景好、空气清新,配套的游玩设施也很全,孩子们还能下田亲近自然,是周末带娃放松的首选地。”李昊隆看着玩得满头大汗的孩子,满脸笑意地说。

李昊隆口中的“首选地”,正是王晓勇倾力打造的同坪村田园综合体。项目涵盖“稻虾共生”基地、无动力游乐园以及烧烤营地等多个板块,并将农事研学、非遗体验和文创展示融为一体。每逢周末与节假日,游客不仅可以露营休闲、下田捉虾,享受农耕乐趣,还能在体验中了解农作物的生长过程,认识商洛草本资源,感受传统手工艺。

“传统的农业种植附加值有限,单纯的乡村游也容易让人产生审美疲劳。如果将‘文创IP+非遗研学’植入田园,乡村的生态价值与文化价值就能得到双向提升。”王晓勇解释道。这种沉浸式的“农文旅”融合体验,不仅带动了周边乡村游的人气,更为当地群众创造了众多就业岗位与增收渠道,让田园风光切实转化为可见的经济效益。

随着高铁时代的到来与商洛“赛事经济”的蓬勃兴起,越来越多的国内外游客走进商洛。面对呼啸而来的机遇,如何展示地域文化、培育消费新业态,王晓勇心中已经有了答案。

“下一步,我们计划盘活利用商洛现有的老建筑,打造文创孵化园,让老建筑‘开口讲故事’。”谈及未来蓝图,王晓勇满怀憧憬。他正着手筹划城区文创孵化园项目,在完整保留老建筑原有砖瓦肌理、院落格局与历史风貌的基础上,以“修旧如旧、置新于新”的理念,系统导入商洛文创研发、药膳沉浸式体验、草本手作工坊、非遗活态展演等多元复合业态,打造一个全景式感受商洛文化魅力的“会客厅”,让每一位外地游客在一砖一瓦间读懂商洛,在一餐一作中品味秦岭。



鲜菜产量达45吨。”杨阳介绍,“目前正值采摘高峰期,每天雇佣70多名村民务工,人均日收入80至100元。销路不愁,客商上门收购。”

黄花菜采摘期长、用工需求大。合作社优先吸纳本地留守妇女和老人等剩余劳动力,从田间管护到鲜花采收,村民灵活就业、按劳取酬,不仅鼓了腰包,更实现了照顾家庭和增收致富两不误。村民杨建军算了一笔账:“我家流转了3亩地,土地租金一年900元,闲暇时采摘黄花菜,一天还能再挣100元左右。”

目前,在种植大户和合作社辐射带动下,赵川村黄花菜种植规模已扩大至500亩。土地流转得租金、基地务工挣薪金的双重红利,让村民的日子越过越红火。

“黄花菜产业不仅盘活了闲置土地,还带动周边群众就近务工,合作社统一采收销售,价格平稳且有保障,群众参与积极性很高。”赵川村党支部书记陈勇龙高兴地说,“小小黄花菜,正成为助力乡村振兴的‘金色产业’。”

在商州城,随便问一个老商县人知不知道“胖子李浆水面”,几乎都会回答:“当然知道,就在团结路嘛,专门去吃过的。”

“胖子李浆水面”已经经营了36年,成了许多人心目中的家乡味道。

7月9日,天气炎热,中午的团结路上行人稀疏,林立的店铺大都歇着。“胖子李浆水面”就在靠近工农路的一头,街边一扇小小的门上,黑底黄字的门头写着“胖子李浆水面”,小字写着“请上二楼”。

正是午餐时候,吃饭的人络绎不绝。从顾客跟王红莉打招呼的样子看,都是熟客。王红莉介绍,来的都是回头客,到如今已经有三代人在她这儿吃面了。第一代人和她岁数差不多,如今五六十岁;第二代是三四十岁的人;还有更年轻的,也由长辈带着来她这儿吃饭。

看来,这家小小的面馆敢开在并不方便的楼上,是有道理的。

1990年,下岗后的王红莉在丈夫李赋华的支持下,在团结路摆起一个摊位卖浆水面。因李赋华比较胖,街坊邻居都称他“胖子李”,“胖子李浆水面”的名字也由此而来。

对于当时的王红莉来说,卖浆水面是她的不二之选。

浆水面是以浆水酸菜做浇头的一种面食,其味酸爽利口,为夏季开胃佳品,深受人们喜爱。过去,在商州人的家里,浆水酸菜是一年四季必不可少的食物。王红莉家里常年做酸菜,耳濡目染下,她也很擅长。然而街上大都是卖浆水鱼鱼的,王红莉认为浆水鱼鱼并不耐吃,于是卖起了浆水手工面。

有一次,一位顾客拿来一包方便面,让王红莉帮忙煮,这一煮为她打开了新的思路。在顾客们的建议下,她做起了浆水方便面,因面条筋道耐煮、更能入味,深受顾客喜爱。王红莉成了商州城做浆水方便面的第一人。现在,王红莉的店里有浆水手工面、方便面,还有米线。

对于一碗浆水面来说,浆水是灵魂。浆水的制作过程是把莲花白或芹菜等蔬菜焯水后捞出放凉,放进瓮等容器中,倒入面汤和浆水引子自然发酵。一般三到五天就开始变酸,自然发酵的浆水富含乳酸菌,吃起来酸爽可口。

王红莉认为,浆水味道正宗,是她生意能做这么多年的重要原因。她做浆水一般选用新鲜芹菜作原料,因芹菜不易煮烂,变酸之后更加脆爽。另外,她能掌握浆水的酸度,不酸不行,太酸也不行,这很考验制作人的技术。制作浆水时还要注意很多细节,要时常用筷子搅动,等瓮中面汤白如奶、酸香扑鼻,浆水就算做成了。

手擀面切成韭叶宽,煮熟捞起过凉开水,沥干水分备用。顾客点餐后,王红莉在锅中放油,爆炒香葱、姜丝、干辣椒,然后倒入浆水和酸菜,加水、生抽煮沸,倒入备好的面中或者在锅中下入方便面,一碗浆水面便做好了。

汤煮沸后香味便从厨房飘出,惹得人口水直流。36年来,这股正宗的味道一直在团结路上飘香。

如今,人们生活条件好了。浆水不再是家家必备的食物,但传承下来的独特味道成为许多商州人的念想。许多人到王红莉这里,就是为了吃上一口解解馋。

对于从小在商州长大的张伟来说,38岁的他是“胖子李浆水面”的第二代顾客。他上中学时就在这里吃饭,后来去外地工作,每次一回商州都要来吃上一碗浆水面。“陕西其他地方也有浆水,但这里的味道吃惯了,外面吃不到,这大概就是家乡的味道吧。”张伟说。

张伟朴素的话语道出了许多商州人的心声。一传十,十传百,许多商州人都成了“胖子李浆水面”的忠实食客。

如今,王红莉57岁了,她的女儿李欣成了妈妈的好帮手。前不久,在商州天天乐超市老板的再三邀请下,李欣在超市内开了一家分店,生意比王红莉这边还要好一些。说起这些,王红莉很是欣慰:“算是传承下来了。”她笑着说。

2017年,团结路改造提升工作启动,路面重新铺装、建筑立面翻新,并增设绿化景观和基础设施,这条承载市民记忆的老街升级为一条更加宜人的商业步行街。7年前,王红莉的店铺也顺应时代,从街边摊变成店铺,搬到了如今的楼上。时代在变迁,不变的是祖祖辈辈传承下来的味道。在熙熙攘攘的街市中,总有人留恋家乡的味道。王红莉艺高人胆大,敢把店铺开到一个不起眼角落的二楼,真正印证了那句老话:“金杯银杯,不如顾客的口碑。”

颜家庄村

抢抓关键农时 精管细护菌棒

本报通讯员 江 东

夏日夜晚,暑气渐消,柞水县瓦房口镇颜家庄村香菇种植基地灯火通明。村民趁着夜间凉爽,争分夺秒为香菇菌棒刺孔增氧,用实干与坚守跑出产业振兴“加速度”。

当前正值夏季高温期,白天气温偏高、湿度不稳,不适宜开展刺孔作业。颜家庄村及时调整生产节奏,错峰安排在夜间气温较低时段集中进行刺孔增氧、通风降温。大棚内灯火通明,村民手持刺孔工具熟练操作,一袋袋菌棒在夜色中完成“深呼吸”,为菌丝健壮生长、优质高产出菇打下坚实基础。

香菇菌棒刺孔是发菌管理的核心技术环节,可有效增加菌棒内含氧量、排出代谢废气,促进菌丝快速生长、提早生理成熟。刺孔后48小时内菌丝代谢旺盛、料温上升,若通风散热不及时,极易发生“烧菌”。村技术员颜学高叮嘱:“刺孔增氧直接关系到出菇产量与品质,每一个孔,每一袋棒都马虎不得。”

近年来,颜家庄村立足山林资源优势,把香菇作为村级特色产业引进重点培育。2025年建成8个标准化香菇大棚,2026年春季引进优质香菇菌种,规模化种植香菇4万袋,预计年产鲜菇2万公斤,可为村集体和农户增收40万元,带动周边群众就近务工增收,让小小香菇成为乡村振兴的“致富伞”、群众口袋里的“金疙瘩”。

连日来,镇、村党员干部带头走进大棚,与村民一同挑灯夜战。大家分工协作、配合默契,刺孔、通风、倒垛环环相扣,严格控制菌棒间隙,强化散热降温,严防高温烧菌,全力保障发菌安全。

夜色渐深,基地里的忙碌仍在继续。一排排完成刺孔的菌棒被整齐排列,静静积蓄丰收力量。颜家庄村正以“时不我待、只争朝夕”的干劲,抢抓关键农时、精细生产管理,把特色产业做优做实,以香菇产业高质量发展,为乡村全面振兴注入强劲动能。

浆水面里的商州记忆

本报记者 张珍珍

