

高铁激活夏日游

本报通讯员 李 岩 阮龙维 张 奇 宋杨杨



便捷的高铁和优惠活动为秦岭江山景区带来了众多游客

随着西十高铁开通,这个暑期,我市推出“乘高铁、游商洛、观赛事、品美食、购特产、当主角”系列营销活动,激活了餐饮、住宿、商贸等业态消费,“中国康养之都”的品牌知名度,正随着高铁的飞驰传向更远的地方。

7月17日上午,西十高铁“商洛天竺山景区”冠名C8980次常态化列车首发抵达漫川关站。同日,天竺山第二届国际音乐泼水节同步启幕。高铁流量叠加清凉节庆热度,为秦楚交界区域夏日文旅市场注入全新活力。

上午8时许,C8980次列车从西安东站始发,途经商洛西站,全程48分钟,顺利抵达陕鄂交界的漫川关站。依托西十高铁半小时通达西安、两小

时联动武汉的区位优势,当地开通高铁站至天竺山景区直达的免费接驳专线,实现高铁出站与景区游览无缝衔接,构建起“快速慢游”的全文旅新格局,持续吸纳陕鄂周边城市游客入山避暑度假。便捷高效的交通体验,让远道而来的游客倍感舒心。

西安游客武乔很是开心:“第一次乘坐西十高铁,差不多一个小时就能到达漫川关站,整体交通特别方便,体验感特别好。”

来自内蒙古的游客金航宇忍不住对天竺山夸赞:“咱们这个天竺山,往上抬头看,山顶就在云雾里,特别美,这里空气也特别好,真的适合多停留几天。”

借高铁通车红利,秦岭深处的避暑游持续升温。当天,天竺山第二届国际音乐泼水节火热开启。活动融合民俗祈福、泼水电音等多元项目,以沉浸式清凉体验解锁夏日游玩新玩法。依托高负氧离子的森林生态资源,景区跳出单一观光模式,做优夏日清凉经济,丰富文旅消费场景,深受各地游客青睐。

“依托22℃天然氧吧的清凉生态优势,搭上西十高铁通车的机遇,我们打出了一套‘免票+免费’的‘组合拳’,凭高铁票免景区大门票,山阳站、漫川关站免费接驳直达。让天竺山22℃的清凉生态优势迅速转化为客流,成功盘活了夏季旅游市场,带动了周边民宿和餐饮消费。”天竺山景区总经理助理张子善介绍。

依托西十高铁开通、两项国际排球赛事相继举办的双重文旅红利,我市推出暑期旅游系列惠民让利政策、沉浸式趣味游乐活动与暖心升级服务,以超值福利、优质场景、贴心体验,全方位激活夏日文旅市场,让秦岭山水避暑游成为大众暑期出游优选。

上午9时,西安游客张女士刚走出商洛西站出站口,就登上了直达秦岭江山景区的接驳车。这个暑期,搭乘西十高铁来商洛避暑的游客络绎不绝。每到双休日,景区往返高铁站的接驳车由平时的3到4班增加到4到8班。

借助交通升级的东风,秦岭江山景区面向全国游客推出9.9元周年特惠门票,同时结合高铁客流定制专属权益,免入园门票、游乐项目及吃住消费专属折扣等。依托原生态青山绿水,景区还创新丰富了游玩业态,打造出氛围感满满的山水打卡新场景。

北京游客程庆红在这里得到了很好的体验:“我觉得商洛的景区非常美,因为它属于秦岭地带,青山绿水,夏天来玩挺适合的,非常凉爽,避暑或者是像岁数大了过来旅居一段时间,都是非常好的选择。”

暑期叠加西十高铁开通效应,双休日期间,秦岭江山景区游客达1500到1800人,景区经营商户日收益2000元左右,周末可达4000元左右。

秦岭江山景区副总经理郭肖介绍,联动本地商圈,开通旅游直通车,推出票根联动优惠。暑期以来,景区聚焦夏日避暑游玩需求,推出摸鱼、捞瓜、戏水等沉浸式趣味活动,适配全年龄段游玩需求。

而前两天火热进行的2026国际排联沙滩排球职业巡回赛商洛挑战赛,也吸引了不少游客,搭乘高铁、观看国际赛事、享受商洛22℃天然氧吧的清凉,成了许多游客的夏日选择。

正午时分,市区民主路的一家餐厅里,结伴而来的外地游客围桌闲谈。大家循着西十高铁奔赴山城,只为寻觅一口地道美食。后厨灶台火光不息,前厅翻台接连不断。

餐厅负责人焦瑛介绍:“我们餐厅在高铁开通以来发生了很多变化,特别是客流这一块,增加了30%不止。一到周末,从外地坐高铁来的家庭特别多,最受欢迎的都是咱当地的特色菜,比如说烩菜、石锅豆腐、腊肉、水煎包、商洛四件套等。”



菌菜轮作开辟增收双赛道

本报通讯员 陈绪荣

盛夏时节,在镇安县云盖寺镇岩湾村隆禾信农业有限公司的大棚基地里,70多座标准化大棚整齐排列,棚里的自动喷淋系统按需下着“及时雨”,黄瓜、茄子、辣椒果实累累,工人正忙着采摘各个超市订购的新鲜蔬菜。公司负责人江峰忙着在微信上盯着订单指挥工人装筐。

“最近温度高,我们的蔬菜在大棚里的小气候好控制,长势非常好,再过两个月就能翻耕播种羊肚菌了。在我们这九山半水半分田的镇安,让土地四季不闲,循环发展才有好‘钱景’。”江峰高兴地介绍,示范园内的设施大棚采用循环种植模式,收完一茬黄瓜、辣椒等蔬菜,立即着手播种羊肚菌。羊肚菌生长周期短、效益高,经过半年的生长期,到次年三四月份就能成熟。同一块土地实现了一年两收,效益非常可观,羊肚菌每亩毛收入2万多元,蔬菜也有1万多元收入,都是劳动密集型产业,还能给当地30多人提供就近就业岗位。

近年来,云盖寺镇立足镇城农业资源禀赋,对食用菌、蔬菜大棚进行资源整合,以党建为引领,创新推行“羊肚菌+蔬菜”大棚轮作模式,破解了传统种植效益偏低的难题,更走出了一条“合作社带动、群众参与、产业增效”的乡村振兴新路径。

云盖寺镇是镇安县设施蔬菜镇,蔬菜大棚、食用菌大棚面积大,由于近几年香菇、木耳等市场疲软,好多大棚闲置、荒废,2023年岩湾村党支部引入商洛市隆禾信农业有限公司进驻云盖寺镇现代农业产业园。结合现有农业产业基础,通过“党组织+合作社+农户”的联动机制,实行“土地流转获租金、就近务工挣薪金、年底分红得股金”的“三金”收益模式,带动云盖寺镇周边5个行政村500多户农户增收。

公司的技术负责人江峰有成熟的羊肚菌种植技术,针对冬季蔬菜种植成本高,而蔬菜采收后大棚闲置这一现状,他把羊肚菌这一市场前景广阔、经济效益高的菌种和岩湾村的蔬菜种植完美契合,开启了大棚菌菜轮作新实践。羊肚菌的生长周期刚好填补空档,菌渣作为有机肥改良土壤,实现一地双收、循环利用。菌菜轮作模式不但解决了农业废弃物处理和土壤退化难题,更实现了土地利用最大化,是一种典型的循环农业和低碳农业模式,具有极高的推广价值。

据了解,经过两年多的试种,目前技术非常成熟,已经推广到了铁厂、回龙等镇。隆禾信农业有限公司把这项技术无偿提供给村民,精心筛选出适配性强、产量稳定的羊肚菌菌种,巡回驻场指导,并提供从基质配比、菌种培育到温湿度调控、病虫害防治、产品销售全流程精细化技术支持。

“今年首批羊肚菌在春节期间上市,品相好、价格高,带来了可观的收益。”江峰说,“大棚轮作模式的成功实践,让特色产业提质增效有了新蓝图。”

云盖寺镇镇长邹定华介绍,蔬菜产业链建设将紧扣农文旅融合发展趋势,在稳固轮作种植的基础上,建设冷水鱼、羊肚菌等观光采摘园、农事体验园,推动产业从单纯卖产品向卖综合体验转型。同时,搭建线上线下销售平台,与商超、餐饮企业建立长期供货关系,让山里的农特产品走出大山,走向更广阔的市场。

光伏发电筑牢“绿色家底”

本报通讯员 周孝飞

“每月光伏和能源收益稳稳过万元,我们6个村的集体经济,从此有了一笔晒着太阳就能到账的稳定收入。”站在八十河村联村光伏电站旁,龙王庙村集体经济理事会成员算起了一笔“阳光账”。这座覆盖龙王庙、七星沟、八十河、长沙沟口、龙泉、黑沟6个行政村、装机1000千瓦的联村光伏电站,正以持续稳定的发电收益和国家能源补贴,为村集体经济筑牢“绿色家底”。

作为丹凤县乡村振兴投资开发有限公司在土门镇八十河村开发的联村光伏电站,该电站打破了单村建站规模小、管护散、收益不稳的短板,通过统一运维、统一结算的集约化管理模式,实现发电效率与收益稳定性双提升。电站自2019年建成运行以来,依托当地充足的光照资源,为6个联建村输送了源源不断的“阳光活水”,累计350.48万元的村集体经济收益彻底改变了过去部分村集体经济收入零散、波动大的状况,让“只要有太阳,集体就有收入”从愿景变成了日常。

为把光伏收益真正转化为民生福祉,6个村按照村集体经济资金使用“四议两公开”制度和《丹凤县村级光伏扶贫电站收益分配管理办法》规定,建立起“集体审议、公开透明、按劳分配”的收益使用机制。每月定期召开股东代表大会和村集体经济组织理事会,对当月光伏发电收益和国家能源补贴的分配方案逐项审议、集体表决,明确将收益的80%用于监测帮扶对象,定向用于两大惠民场景。精准开发公益性岗位,优先吸纳脱贫人口、监测对象及弱劳力、半劳力就地就近就业,岗位覆盖光伏电站日常巡检清洁、村级道路养护、公共区域管护等领域,让群众通过家门口的劳动获得稳定报酬;统筹资金用于村级环境卫生整治、小型公益事业建设临时用工支出,既补齐了乡村公共服务的人力短板,也杜绝了“一发了之”的简单分红,实现“以岗促增收、以工代帮扶”的良性循环。

童学民是龙王庙村的脱贫户,也是全镇24个光伏公益岗的一员。考虑到他是一名残疾人,村集体经济组织为他安排了电站周边光伏场地杂物清理等轻量化工作。谈及这份家门口的工作,他的脸上绽开笑意:“以前我没办法像其他人一样外出打工,家里收入一直很紧张,现在在家门口的光伏电站干活,每个月能拿到稳定的工资,实实在在帮了我们家大忙。”

黑沟村集体经济组织负责人屈生虎指着村道两旁干净整洁的村容环境,算起了全村的光伏电站收益账:“以前我们村是典型的集体经济薄弱村,想给全村搞一次彻底的环境卫生整治,凑人工、筹经费都困难。自从有了联村光伏电站,我们不仅能按月给整治环卫的临时工发酬劳,还能用结余的收益添置垃圾箱、清扫工具,定期组织全村开展人居环境集中整治。每一笔收益的开支明细我们都会在村公示栏公示,这个‘阳光银行’真的给我们攒下了实打实的家底。”

如今,全镇24个光伏公益岗已成为6个村低收入群体、特殊困难群体稳定增收的重要载体,也让各村的人居环境整治、小型公益事业建设有了充足的资金支撑,村容村貌正悄然发生着喜人变化。

“光伏电站不能‘一建了之’,而是要管好用好。”土门镇相关负责人介绍,将持续优化电站精细化管护机制,让每一缕阳光都转化为滋养民生的红利。



东背街糕点

本报记者 胡 蝶



在商州区东背街靠北的街边,有一家不起眼的小店——“新义昌”传统食品店。门脸窄窄的,招牌也旧了。没有网红店的精致装修,也没有年轻店员吆喝,可路过的人总忍不住往里看一眼,有的还会拐进去,提一包糕点出来。

这家店是许多商洛人舌尖上的“老家”。“我从小就吃这家店里的绿豆糕,真的是儿时的味道。”7月27日,来买糕点的市民屈瑾说。

走进店里,货架上遮挡着白布,玻璃柜陈列着各种糕点,朴素、干净,一台风扇在靠里的玻璃柜上吱呀呀地吹着。“我专门过来,买些核桃酥。”常客李女士接过店主王缠荣手里的几包核桃酥说。

王缠荣介绍,店里共有30种糕点:马蹄酥、长寿桃过生日时吃,核桃酥、蜜饯酥、燕窝酥是献品,绿豆糕是用正儿八经的绿豆面做的,不掺杂别的东西。糕点制作工艺成熟,比如长寿桃,先和面皮,包入白糖、芝麻、青红丝、黄桂、玫瑰等馅料,手工塑形、切口防炸裂,再扎出花样,控制油温炸15

分钟左右,凭手感判断熟度。因不加防腐剂,糕点自然保质约半个月,每批少量制作,约5天做一回,循环补货,架上从无陈货。平日点心、长寿桃卖得最多,每年农历八月十五、豆沙、椒盐、玫瑰、黄桂等8种口味的月饼销量很高。口碑好,靠的是街坊口口相传。

“新义昌”的根,要从马天长说起。马天长生于1920年,沙河子镇人。1938年,18岁的他进了商县城东街衙门口的“德盛隆”食品糕点铺当学徒。那会儿做活不给工钱,只管饭。每天天不亮,担水、劈柴、生火、守店,脏活累活都是他的。幸得师傅侯宝玺——商县城里有名的糕点把式,看他老实肯吃苦,才把手艺传给了他。这一学,就是9年。

1947年,马天长出师。在侯师傅的帮衬下,他拉着两位师弟,在东街田巷子口合股开了糕点加工店“同兴昌”,取“共同昌盛”之意。当时,“同兴昌”的名声已在商县城乡传开。店里做糕点50多种:长寿桃、麻片、绿豆糕、蜜饯、酥饺、水晶饼、玫瑰饼……样样讲究“酥、软、香、甜”。尤其是麻片,入口即化。更难得的是选料精细,色、味、香、形、养都下功夫,绝不含糊。

1949年7月,商县解放。政府保



王缠荣展示店里的糕点。

护工商业,鼓励大伙继续干。马天长响应号召,在田巷子口独立挂牌,字号“新义昌”——保留旧号的“昌”字,添了“新”与“义”。“新”是为着新政府、新社会,“义”是讲公平买卖、童叟无欺。凭着货真价实,“新义昌”很快赢得顾客喜爱。1956年公私合营,马天长被调到县副食公司加工厂当技术员。

1984年,个体经济政策放开,马天长在东背街重新支起“新义昌”的牌子,把手艺传给二儿子马建文,也

就是王缠荣的丈夫。

如今,马建文子承父业多年,“新义昌”传统食品店门面依旧不大,可做的糕点早飞出了商洛。店里新添了黑芝麻、白芝麻、核桃、玫瑰、黄桂这些养生食材,绿色又滋补。马建文的儿子和侄子也会制作,技艺后继有人。

店还是老样子,味道却在时间里越长越厚。东背街的旧屋檐下,那口酥、那片香,是一城人的味觉坐标,也是一座城的温柔记忆。

荒坡沟域结硕果 连翘“链”出致富路

本报通讯员 陈晓锋 孙 杨



7月,洛南县连翘进入采收与加工旺季。从高耀镇的漫山荒坡到古城镇的现代化工车间,当地正依托沟域经济与产业链延伸,让小小连翘变成富民兴村的“金豆豆”,为乡村全面振兴注入强劲产业动能。

在洛南县高耀镇,连翘果挂满枝头,群众正抢抓晴好天气忙碌采收。作为洛南县沟域经济的典型代表,目前,全镇连翘种植总面积7.3万亩,其中人工种植5.1万亩,亩产鲜果约100公斤,亩均收益近700元。

王岭村自2015年起便将连翘定为

主导产业,持续向群众免费发放化肥、组织科学管护,帮扶单位提供种苗,如今全村连翘种植面积已突破1000亩。

王岭村党支部书记侯爱林介绍:“市场收购价是4块钱1斤,大户收入上万元,平均每户收入都在5000块钱,连翘是我们村的主导产业,是群众主要的经济来源。”

兰草河村则是高耀镇重点打造的沟域连翘经济示范带之一。从2013年自发栽植至今,全村种植面积已扩展至1万亩。

兰草河村村民侯存英最近正忙着采摘连翘,一天能摘10公斤左右,一天能挣六七十元。“我种了两三亩地连翘,一年好时候能卖1万多元,价钱不好的时候就是七八千元。”侯存英说。

兰草河村党支部副书记王生俊说:“目前发展连翘面积1万多亩,挂果面积有4000多亩,按今年这个产量价值算,可给全村增加收入400万元。”

而在古城镇,连翘加工项目正让药材增值、群众增收。走进秦江正源中药材加工车间,浓郁药香扑面而来,工人正对连翘鲜果进行分拣、杀青、烘干等标准化初加工作业。此前,本地无加工条件,农户只能外销鲜果,运输损耗大、价格受中间商影响,收益不稳定。加工厂投产,实现了连翘就地加工、就地销售,彻底打通了产销堵点。

“咱目前这边主要做的是中药材初加工,主要的品类有连翘、黄精、天麻、桔梗等。在高峰期的话用工是80到100人。第二期的规划是在这边建设两层钢

构厂房,做中药材茶饮。”加工厂负责人张玉涛说。

采访时,古城镇中药材收购商齐得亮正运回了400多公斤连翘。从事连翘收购五六年的他,今年还成立了收购公司。

依托加工厂稳定的收购与加工渠道,古城镇形成了“农户种植+就地初加工+统一外销”的闭环产业模式,拉长了中药材产业链条,提升了道地连翘附加值。镇村同步引导农户开展规范化种植,推动种植端与加工端精准匹配,盘活了山地资源。

从荒坡到车间,从鲜果到干货,洛南县正以连翘为纽带,串起生态保护、产业发展与群众致富的完整链条,为乡村振兴交出实实在在的答卷。