



一池荷香引客来

本报通讯员 崔海飞 王秦禹



荷花园秀美的风光,吸引了众多游客前来观光打卡。

盛夏时节,秦岭深处绿意葱茏。走进商南县试马镇红庙村,荷叶田田、碧波连天,仿佛踏进了一幅徐徐铺展的水墨丹青中。谁曾想,昔日杂草丛生、淤塞不堪的“烂泥湖”,如今经过系统整治,旧貌换新颜。这不仅是视觉的盛宴,更是商南县学习运用“千万工程”经验,巧引陕陕协作资金“活水”,推动农文茶旅深度融合,赋能乡村全面振兴的生动缩影。

步入红庙村荷花园,800米观光长廊如丝带般蜿蜒于碧波之上。粉红的荷花在微风中颌首低眉,引得蜂蝶翩跹。极目远眺,马泉山的万亩白茶园层峦叠翠,与近处的北宋农耕文化体验园、古雅的智慧茶室交相辉映,构建起“茶海观湖、荷塘月色、文化寻根”的立体乡村旅游新格局。

“宝贝,你看,这是莲蓬。”来自西安的游客张女士正蹲下身,耐心地给孩子讲解自然知识。她兴奋地说:“原本计划直奔金丝峡,途经此处被导航里的‘北茶小镇’吸引。没想到这里不仅能赏荷,还能体验农耕文化。孩子在体验园里认识了锄头、风车等,这种沉浸式的自然教育,远比课本生动直观。”

游客的欢声笑语,成了村民致富的“敲门砖”。在荷塘旁的“荷香居”农家乐,老板刘发

兵正端着刚出炉的荷叶鸡穿梭在餐桌间。尽管汗水浸湿了衣背,但他的脸上洋溢着幸福的笑容。“以前在外务工,像浮萍一样漂泊,心里总是不踏实。自从陕陕协作项目落地,村里建起了荷花园,我就下定决心回乡创业。”刘发兵介绍,农家乐主打“全荷宴”,荷叶鸡、香炸藕夹、莲子粥,都是就地取材。每逢周末,一天能接待十几桌,收入比打工翻了一番,外地车牌随处可见,有很多都是回头客。

“荷花好看,更要让‘富贵花’结出‘致富果’。”红庙村党支部书记章燕介绍,红庙村并未止步于单纯的景观打造,而是深挖“宋文化”底蕴,将生态优势转化为产业胜势。通过“党支部+合作社+农户”模式,村里将分散的茶园、荷塘、农家乐串联成线,统一规划、统一管理。如今,小小莲藕不仅带动了餐饮住宿,还衍生出了荷叶茶、莲子干等农特产品,让村民实现了“家门口就业、庭院里增收”。

从“脏乱差”的河滩洼地到“网红打卡地”,从单一的传统茶村到多元的农文茶旅融合示范点,红庙村因生态而美,因产业而兴,因富民而红。它不仅装点了秦岭的夏天,更映亮了百姓的好日子,为乡村振兴注入了源源不断的“源头活水”。

连翘盈枝满山“金”

本报通讯员 周孝飞

近期,丹凤县土门镇龙王庙村的连片连翘种植基地迎来集中采收季。层峦叠翠的山腰间,一簇簇饱满的连翘果缀满枝头,山风拂过,一颗颗果实轻晃,村民背着蛇皮袋穿梭在林间,麻利地采摘成熟鲜果,山野间处处涌动着丰收的喜悦。

种植户孙建民正蹲在自家连翘地里忙活,晒得黝黑的脸上满是藏不住的笑意。早在2019年,他看准了当地温润的气候和疏松的山地土壤条件,便下定决心扎根山间摸索连翘种植。5年来,他一边起早贪黑管护自家十几亩连翘林地,一边主动报名参加镇村组织的中药材种植农技培训,系统掌握了修枝整形、科学施肥、病虫害绿色防控等全套实用技术,硬是把过去无人问津的闲置荒坡,打理成了如今能持续产出的“绿色聚宝盆”。

“今年气候适宜,连翘挂果比往年好。按照目前当地连翘鲜果每公斤7至8元的收购价,一天下来他就能有三四百元的收入。”孙建民说,进入采收期后,他每天天刚蒙蒙亮就进山采摘,每天能采摘50多公斤

鲜果,和去年相比,今年他家连翘种植的年收益预计能增加2000多元。“过去荒着的坡地现在年年能‘生金’,不用舍家撇业跑外地打工,守着家门口的山就能赚钱,这日子过得越来越踏实,奔头也越来越足。”算起家里的增收账,孙建民的语气里满是实打实的满足。

龙王庙村党支部书记刘燕英介绍,2022年,村集体经济组织严格执行“四议两公开”议事流程,经村党支部会议、“两委”会会议、党员大会审议、村民代表会议决议,全程公开公示决策内容与实施细节,依规统筹集体资金购置19万株优质连翘苗,规模化推进连翘特色产业布局。为进一步压缩种植回报周期、适配本土山地生长特性,村里创新推行“良种育苗移栽+野生树就地抚育”的复合发展模式,一边集中种植批量引进的良种连翘苗拓展新种植片区,一边对本地原生野生连翘树进行标准化驯化管护,既依托野生树适应性强、挂果速度快的优势快速见效,也凭借良种苗木性状统一、产量稳定的特点保障长期收益。目前,全村连片种植的连

翘已全部进入盛果期,其中彭家厂组张三洼、陶院组已形成2处百亩标准化连翘基地,当下正处于集中采收的黄金期。

近年来,龙王庙村依托境内广袤的山地资源禀赋,将连翘、天麻、白及、苍术等中药材种植作为巩固拓展脱贫攻坚成果、全面推进乡村振兴的核心特色产业来抓。为打消村民种植顾虑、降低产业准入门槛,镇、村陆续推出免费发放种苗、农技专员上门驻点指导、对接中药材收购企业畅通销售渠道等一系列实打实的帮扶举措,引导越来越多像孙建民这样的村民主动投身连翘种植,过去不少常年抛荒的撂荒地、边角地都被充分利用,连片成势的连翘基地既为山野添绿,也成了全村村民共同持股的“生态银行”。

如今,不起眼的小连翘已经成了龙王庙村的“致富金果”,不仅实现了闲置山地生态效益与经济效益的双向转化,更搭建起了家门口的就业增收平台,不少原本在外务工的村民也陆续返乡,参与连翘种植、鲜果采收等全产业链环节,为村级产业持续发展注入了鲜活动力。



孙建民正在连翘地里采摘连翘。

一锅烧肠香 满城烟火浓

本报记者 王孝竹 杨鑫



制作好的烧肠色泽诱人、味道独特、口感富有层次。

7月25日中午,暑气正盛。市民李文军带着从西安来商洛游玩的朋友,来到商州区中心城区惠民二路的老辛家烧肠店。朋友是第一次来商洛,李文军拍着胸脯说:“到了商洛,不吃一碗老辛家烧肠,等于白来。”

店里早已座无虚席,店员在门口支起几张简易桌椅,等候的顾客也不着急,闻着后厨飘出的酸辣香气,聊着天耐心等待。

老辛家烧肠的老板叫辛丹辉,今年45

岁,他与妻子唐娟原本在西安从事餐饮行业多年,事业也算稳定。但心中始终牵挂着商洛老家的父母和孩子。“父母年纪大了,孩子也需要照看,我们在外面做得再好,心里总是不踏实。”辛丹辉说。

回到商洛后,夫妻俩琢磨着干点啥。烧肠是商洛的特色美食,辛丹辉便试着在家制作烧肠,让亲朋好友品尝并提意见。一个多月里,锅碗瓢盆成了他最好的伙伴,反复调整配方和火候,直到朋友们都竖起大拇指。

2015年5月,老辛家烧肠店正式开业。120多平方米的店面,能接待70多人同时就餐。起初店里只有辛丹辉和唐娟两个人,洗大肠、切菜、炸丸子、煮汤、招呼客人,事事亲力亲为。

每天早上6点,天刚蒙蒙亮,辛丹辉就赶往菜市场购买当天食材。回到店里,一天

的忙碌便开始了。烧肠的灵魂在于猪大肠的处理。店里有5名员工,每天有2人专门负责清洗猪大肠和猪肚。清洗时要用醋和玉米粉反复揉搓,去除油脂和异味。“大肠处理得干不干净,直接关系到成品的口感,一点都马虎不得。”辛丹辉说。

洗净的猪大肠放入用茴香、香叶、八角、桂皮等20多种调料熬制的汤中,慢火煮近两个小时。捞出后拌上酱油,入锅炸至金黄,再切成2至3厘米的小段备用。一碗标准的烧肠,除了主角猪大肠,还有鲜豆腐、油炸豆腐、木耳、青菜、粉条、鹌鹑蛋等食材,一同在酸辣汤底中焯煮。每碗烧肠配一块商州锅盔,一口汤一口锅盔,或者将锅盔泡在汤里,都是老食客钟爱的吃法。

店里主推酸辣口味的烧肠、烧丸子、烧杂样、烧素汤。遇到孩子或不喜酸的顾客,也可以做成三鲜味或香辣味。唐娟还亲手腌制酸辣口味的萝卜,免费提供给顾客解腻开胃。辛丹辉负责后厨掌勺,唐娟则穿梭于大堂之间,哪里忙她就去哪里。“在大堂里能第一时间知道顾客的需求,有什么意见也能马上改进。”唐娟娟说。

随着口碑的积累,老辛家烧肠的顾客越来越多。店里坐不下,顾客就让唐娟娟在门口支起桌椅等。市民杨女士从怀孕时就在老辛家吃烧肠,如今孩子都已经上初中了。“十几年了,就好这一口。隔几天不吃就想得慌。”杨女士说。

商州烧肠从最初的简单加工,到如今色

香味俱佳的精细制作,是制作者不断改进、不断完善的结果。其制作过程包括选材、清洗、卤煮、炸制、烩制等,工序烦琐。制作好的烧肠颜色酱红油亮,佐以油辣子、香醋、大蒜,成品色泽诱人、味道独特、口感富有层次。

西十高铁开通后,从西安到商洛的时间大幅缩短。每到周末,老辛家烧肠店里的外地游客明显增多。“以前从西安来一趟商洛要折腾大半天,现在乘坐高铁半个小时就到了,周末带家人来逛一圈,再吃碗烧肠,舒服得很。”一位西安游客说。

烧肠作为商州地方特色美食,正从市井餐桌走向更广阔的舞台。它不仅是一道美食,更承载着商洛人的乡愁与记忆。正如商州烧肠制作技艺被列入市级非遗名录时所评价的那样,它是商州饮食界的一张名片,具有独特的地方特色、很高的营养价值和经济价值。

从清晨菜市场的第一缕阳光,到深夜最后一位顾客满意离去;从夫妻二人的小本经营,到如今顾客盈门的知名小店,老辛家烧肠用一碗碗热气腾腾的烧肠,温暖着每一个食客的胃和心。辛丹辉说:“只要大家爱吃,我们就会一直做下去。把这一口老味道传承好,就是我们对家乡最好的回报。”



本报讯(记者 刘佳乐 通讯员 王启水)近年来,山阳县锚定农文旅融合发展定位,以特色农业为根基、乡土文化为内核、生态旅游为牵引,统筹推进产业发展、乡村建设、基层治理等工作,一幅产业兴、乡村美、百姓富的美乡村画卷正在秦岭深处徐徐铺展。

法官镇围绕“一廊两心一轴四区”空间布局,依托秦岭生态优势、“秦岭原乡·田园法官”品牌禀赋与现代农业园区等载体,聚力打造新家河、两岔河两条绿色产业长廊,构建起以茶叶为主导,中药材、生态种养、油稻轮作为支撑的多元特色产业体系。截至目前,全镇茶叶种植面积超4.5万亩、中药材种植面积达9000亩,发展特色禽类养殖9.3万只。千亩茶园连片成势,配套建设精深加工生产线,全镇6条农副产品生产线、300平方米特产馆、700平方米电商服务中心稳定运营,延伸制茶、包装、销售全链条。在培优壮大连翘、艾草等中药材产业的同时,做优生态养殖、优质稻米等特色种养,通过“党支部+合作社+农户”模式健全联农带农机制,带动全镇6个村(社区)集体经济年收入全部突破30万元,法官庙村、黄家店村突破50万元,累计带动1200多户群众户均增收3000元以上。

依托成熟的特色农业产业基础,法官镇进一步推动农文旅双向赋能、融合提质,持续激发乡村发展新动能。法官镇立足秦岭生态本底与原乡文化底蕴,深挖农耕民俗、历史人文、红色基因等文化内核,串联月亮湾瀑布、千亩梯田、狮狗山、蜜王洞等自然人文景点,持续丰富文旅融合业态,累计举办市级农民丰收节、稻田音乐节、迷你马拉松、农耕插秧节等特色活动40多场,年接待游客超40万人次。抢抓西十高铁通车机遇,依托漫川关站区位优势,完善游客集散配套设施,联动周边景区打造一体化精品乡村旅游线路,深度融入全域旅游发展布局;聚焦高铁客源消费特点,提质民宿、研学、农创产品等业态供给,做优四季主题节点,同步提升服务接待品质,全力将高铁流量转化为文旅发展增量。推动茶园向观光体验升级、稻田向农耕体验拓展、农房向精品客栈转型,衍生出农耕研学、乡土美食、民俗体验等多元业态,培育专业合作社8家、家庭农场23个,推动秦岭原乡的好风光、好风物转化为实实在在的发展动能。

良好的生态环境是农文旅融合发展的核心底色,更是和美乡村建设的坚实依托。法官镇始终严守秦岭生态保护红线,统筹推进小流域综合治理、河堤管护、山洪沟治理等生态工程,常态化开展秦岭“五乱”整治、河道巡查、森林防火、耕地保护等工作。完成义务植树25万株、工程造林60万株、辖区水质、空气质量常年保持优良,持续厚植生态本底。以农村人居环境整治为抓手,梯次推进通组路、产业路升级改造与水毁道路修复,完善农村垃圾收运、污水处理等设施,全域推进村庄清洁行动。提升改造镇区门头牌匾1100平方米,清理“五堆五乱”2000多处,完成卫生改厕2140户、民居白墙化改造410户,实现庭院绿化美化全覆盖。建立健全长效管护机制,规范公益性岗位管理,依托村规民约、积分制等激发群众参与内生动力,推动形成环境共建共治共享新格局。持续擦亮生态宜居乡村底色,为农文旅深度融合筑牢坚实生态支撑。⑧

科学套种育优品 订单辣椒销远方

本报通讯员 吕效赛 张丽萍

7月29日,雨后的洛南县空气清新、生机盎然。古城镇宁农瓜果蔬菜产业示范园一片繁忙景象,10多名当地女工分工协作,有条不紊地开展辣椒分拣、筛选、装袋工作,一袋袋分拣好的辣椒整齐码放,静待统一发车销往江苏市场。

“这次发往江苏的辣椒有3500斤,是一位客户预订好的,接到订单后,我们就安排采摘、分拣,下午货车到位后即可统一装车发货。”园区负责人张亚茹介绍,为严格把控农产品品质,所有货品都经过精挑细选、分级分拣,同时,园区规范打包流程,从分拣筛选到称重装袋全程精细化管理,全力保障外销货品品质佳、品质优,擦亮本地特色蔬果品牌。

今年,宁农瓜果蔬菜产业示范园推行科学化种植,发展辣椒70亩,主要栽种椒妃、长安33两大优质品种。园区采用“露地种植+辣椒玉米套种”方式,利用玉米株高优势为辣椒适度遮阴,有效规避夏日强光灼伤果实;同时,通过分块间隔的栽种布局,有效预防辣椒倒伏,最大程度保障辣椒果形规整、稳产优质,为辣椒稳产丰产筑牢根基。

产业兴旺带动群众就近就业、稳定增收。该园区灵活设置务工岗位,推行小时计薪模式,优先吸纳周边村落留守妇女、中老年群众就近务工,让大家无需外出奔波就能在家门口实现就业增收,切实打通乡村产业惠民致富路。

“我在园区干活三四年了,工作时间灵活,按小时计算结算,一小时8元钱,不耽误照料家里。”务工群众张爱琴笑着说,在家门口的产业园里干活,兼顾了家庭与收入,生活更有保障。

当前,园区大棚外辣椒收获正忙,大棚内的西红柿也长势喜人,绿油油的藤蔓间已有果实挂满枝头。据悉,园区同步培育的50棚富粉567品种西红柿,已于两个月前完成定植,预计再有20天左右即可成熟上市,将持续丰富园区蔬果产出品类、拓宽增收渠道,为当地乡村产业振兴持续赋能。



在宁农瓜果蔬菜产业示范园内,务工群众正忙着分拣、分装辣椒。