

在平凡岗位再建新功

——记第四届陕西省最美退役军人程腾

本报记者 谢 非



程腾在林区检查标识牌。

从天狼突击队的特战尖兵，到深耕乡村的驻村第一书记，再到守护青山的林场卫士，商州区39岁的退役军人程腾，始终恪守“退伍不褪色、退役不退志”的初心使命。数十年来，坚守忠诚、实干与奉献的军人本色，在不同的岗位上，书写新时代退役军人的责任与担当。

7月23日，在第四届“陕亮的名字”陕西省最美退役军人发布仪式上，程腾荣获“陕西省最美退役军人”称号。

2005年，18岁的程腾怀揣报国梦想毅然入伍。在新兵连，他在全军比武中斩获第二名，成功加入中国人民解放军兰州军区特种大队天狼突击队，成为一名特战尖兵。服役期间，他先后荣立二等功1次、三等功2次、斩获勇士勋章，荣获特战尖兵称号，并获评抗震救灾先进个人。一枚枚勋章、一项项荣誉，见证了他热血滚烫的军旅青春。

2008年，程腾因执行任务负伤住院。当汶川特大地震的消息传来，看着战友们义无反顾奔赴灾区救援，躺在病床上的他心急如焚。他连续3天写下3封请战书，最终打动部队领导，获准奔赴抗震救灾一线。

在灾区的41个日夜，程腾强忍伤痛、不畏艰险，穿梭在残垣断壁之间，争

分夺秒抢救生命、转运物资、安置群众，用铁血担当践行了军人“人民至上、生命至上”的铮铮誓言。救援任务结束后，他获得保送军校深造的机会，前途一片光明。但程腾毅然放弃深造机遇，同年8月返乡，投身地方建设，开启了全新征程。

转业后，程腾被安置到商州区林业局工作。2015年，他担任区林业局驻杨斜镇星火村第一书记兼驻村工作队队长。这一驻，就是整整8年。

初到星火村，被质疑是他面临的第一道难题。在村民眼中，这个小伙子大概率是来基层“镀金”的，大家纷纷闭门不应、刻意疏远，工作难以开展。面对群众的不信任，程腾没有丝毫退缩，他暗下决心：“群众不信任我，我就用实干换真心。”

从此，田间地头、农户院落，成了他最常待的地方。白天，他跟着村干部逐户走访摸排，摸清村情民意、梳理群众难题；夜晚，他蹲在村口和村民拉家常，倾听群众心声。

8年间，程腾始终把群众的急难愁盼放在心上。村民党大姐失散7年的儿子杳无音信，他多方奔走，联系老战友、对接公安部门，跨越千里从北京帮忙寻

回亲人。

五组80余户群众建房遭遇贷款难题，他在镇政府 and 信用社之间沟通协调，推动村“两委”联合帮扶单位担保，帮助47户村民每户拿到10万元建房贷款，让大家顺利住进崭新的安置房。

修路施工现场，他化身小工，扛水泥、推推车，手上留下的老茧，叠加着磨出的新血泡，成为最动人的实干印记。

8年驻村，无数危急时刻，他始终冲锋在前。2016年修建产业路时，他意外被滚落的山石砸中，昏迷两天两夜，醒来时床边围满牵挂他的村民。2024年7月商州遭遇特大暴雨，他凭借在部队练就的应急救援本领，逆行涉水，先后安全转移4位高龄老人。

为破解星火村产业薄弱、增收困难的难题，程腾结合村域实际，大胆提出发展蜜桃特色产业。可初期推进阻力重重，村民顾虑树苗成活率低、果树挂果周期长，纷纷不看好、不配合，部分村民甚至损毁树苗。质疑、埋怨接踵而至，程腾默默承受，但从未放弃。

他主动邀请农技专家进村实地授课，手把手指导村民栽树、修枝、管护，积极争取专项资金，为村民购置化肥农资，有时人手不够，他就自己动手修剪树枝。日复一日的坚守终得回报，第6年，大樱桃迎来丰收，他通过朋友圈、短视频拓宽销售渠道，推行统一保价收购，仅此一项产业，让每户村民年增收上万元。

程腾回忆：“后来家家户户有好吃的，总往我办公室送，有一次，一天内有13家村民端来饭菜，一碗碗热饭，装的都是沉甸甸的信任。”

此后，程腾陆续带动村里发展中药材种植、中华蜂养殖等14项产业，累计争取各类帮扶资金400多万元，修缮通村水泥路、灌溉水渠，完善桥梁、路灯等基础设施，彻底改善村容村貌和生产条件。

他深知“扶志重于扶贫”，因此非常注重激发群众内生动力。村民何建刚曾创业失败，加上父亲重病，生活重压下整日消沉酗酒。程腾知道后反复上门开导劝慰，发掘其木工手艺优势，帮他办理手续、审批采伐指标，助力他开办木材加工厂以及发展家禽养殖。如今，何建刚盖起了新房，日子过得红红火火。

2018年，星火村顺利实现整村脱贫出列。驻村任期一般为两年，程腾却一次次主动留任。

“其实我有多次回单位的机会，但每到任期节点，想到村里产业刚起步、群众收入不稳定，还有户兜底群众没有稳定保障，村里老人拉着我落泪挽留，我实在放心不下，一次次选择留下来，等着樱桃丰产、路灯亮起来、困难群众全都过上安稳日子。”程腾说。

真心换真心。程腾任满离开村子的那天，乡亲们提着鸡蛋、蔬菜站在路边争着相送，短短4公里的出村路，他开车硬是走了2个多小时，一路热泪盈眶。

2022年，程腾重回林业系统，担任商州区夜村林场资源股股长，扛起36万亩森林资源管护的重任。

作为林场资源股股长，同时身为民兵骨干，程腾始终冲锋在应急防控、森林防火一线。他牵头修订完善林场森林防火应急预案，科学将辖区山林划分为12个责任片区，常态化开展隐患排查整治，累计消除各类森林安全隐患140多处。扎根林区以来，他长年跋山涉水巡山护林，用脚步守护秦岭绿水青山。

“驻村时我守护的是乡亲们的幸福生活，如今我守护的是群众的‘金山银山’。”程腾说。

2025年9月3日，程腾受邀现场观礼中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年活动，这份殊荣，是对他退役多年坚守初心、实干奉献的高度肯定。

在程腾的家中，有一个专属陈列柜，一侧整齐悬挂着军装，一侧有序摆放着10多枚荣誉勋章、证书。这些沉甸甸的荣誉，是他热血青春、实干担当的最好见证。

“部队教会我忠诚正直、奋勇争先，无论身处什么岗位、遇到什么困难，我都要往前冲、不退缩。”这是程腾始终坚守的信念。多年来，程腾经常走进校园、民兵营、新兵集训基地开展国防教育，分享军旅经历、传递爱国情怀，引导新一代青少年厚植家国情怀、勇担时代使命。

从军营尖兵到基层公仆，从脱贫先锋到护林卫士，程腾以一名军人的忠诚与担当，在平凡岗位书写不凡人生，用实际行动生动诠释了“退伍不褪色、退役建新功”的新时代退役军人风采。



瓜蒌藤蔓结出“致富果”

本报通讯员 夏泽梅 童和平 汪 丹

眼下，镇安县米粮镇月明村百余亩瓜蒌，长势喜人，丰收在望。乡村振兴，产业是根基，更是引擎。近年来，月明村立足当地自然资源优势，持续调整优化农业产业结构，在稳固烤烟、蚕桑等传统产业的基础上，积极探索特色种植新路径，大力发展瓜蒌产业。

走进瓜蒌种植基地，一排排整齐的瓜蒌架绵延田间，藤蔓交错，绿叶翻浪。藤下，清润饱满的小瓜蒌三五成行，垂挂在藤蔓间，微风中若隐若现，生机盎然。

“瓜蒌一身是宝，价值很高。”月明村村委会副主任、种植基地负责人毛加旺介绍，“它既有药用价值，也有食品价值。药材名为全瓜蒌，主要用于治疗心脑血管疾病；5年后挖出的根部可加工成天花粉，待瓜蒌成熟变黄，掏出的籽经加工后是高档休闲食品；而青瓜切片，连皮带籽，也是目前中药材市场上十分畅销的产品。”

瓜蒌属于多年生药食同源作物，具有“一次栽植、多年受益”的独特优势，经济效益稳定，种植收益持久。正是看中这一潜力，月明村通过盘活闲置土地，集中打造标准化种植基地，并探索出“村集体引领、基地示范、群众参与、订单保底”的发展模式，推动瓜蒌产业向规模化、规范化方向迈进。

“我们村从2024年开始试种瓜蒌，当年发展了10亩作为试验，效果不错。2025年扩至100亩，2026年又增加了50亩，目前，全村瓜蒌种植总面积150亩。”月明村村委会副主任李明举算了一笔账，“按第一年的情况看，每亩产值在4000元至5000元，之后逐年递增，到了丰产期，平均每亩产值6000元。按总面积推算，全村总产值有望突破百万元。”

小小瓜蒌藤，结出“致富果”。月明村百亩瓜蒌基地不仅丰富了村域产业业态，有效补齐了过去产业结构单一的短板，更带动了土地增效、群众增收、集体增益，成为米粮镇推进传统产业提质增效、特色产业扩容升级、多元产业赋能乡村振兴的生动实践。

五味子映红增收路

本报通讯员 崔海飞 马 菊

秋风过岭，商南县湘河镇地坪村沟垆组的山坡上红浪翻涌。一串串南五味子压弯藤蔓，映着青山，也映着村民的笑脸。正值采收旺季，种植大户曹振魁的10亩标准化基地里，20多名留守老人挎篮穿梭，摘果、分拣、装箱，山坳里满是酸甜香气。

“过去这野果子没人瞧，如今挂上枝头就是钱。”曹振魁边直播边说。依托商南山地资源，地坪村把林下中药材作为“五美商南·产业美”的突破口，做活“五味子文章”。基地不光卖鲜果，还自主育良种苗、古法酿酒，把观光采摘、种苗供应、鲜果销售、产品深加工串成一条链，亩均年收益稳定在1.5万元到2万元，小小红果成了兴村“金果”。

产业扎在山上，岗位设在地头。基地常年吸纳本村及周边弱劳力、闲劳力就近务工，人均年增收2000多元，让“出门打工”变“家门口上班”。为榨干林地效益，曹振魁还在五味子棚下套种淫羊藿——藤蔓遮阴抑草，药材错峰生长，“一地两收”省成本也双倍创收。这套模式跑通后，他打算免费传技，带动周边群众连片种、抱团富。

地坪村党支部书记曹建恒介绍，地坪村将持续以五味子示范基地为标杆，推广林下复合种植，引导农户借力短视频拓宽销路，让特色产业链接更多农户。

如今的地坪村，红果缀山、药香盈谷，正以五味子撬动产业提质、群众增收、乡村宜居，把“产业美”写进秦岭深处的丰收图景里。

注销公告

商洛柿子产业协会（统一社会信用代码：51611002305361720M）决议解散，拟向登记机关申请办理注销登记，现成立了清算组，请债权债务于见报之日起45日内向清算组申报债权债务，逾期责任自负。

特此公告

商洛柿子产业协会
2026年8月12日

注销公告

丹凤朝阳艺术团（统一社会信用代码：51611022MJU9100597）决议解散，拟向登记机关申请办理注销登记，现成立了清算组，请债权债务于见报之日起45日内向清算组申报债权债务，逾期责任自负。

特此公告

丹凤朝阳艺术团
2026年8月12日

声 明

●山阳县恒益盛建筑劳务有限公司的公章丢失，编号为6110240035265，声明作废。
●丹凤县蔡川镇庵底村股份经济合作社的开户许可证丢失，开户行为陕西丹凤农村商业银行股份有限公司蔡川支行，核准号为J8033000294201，账号为2708041701201000003726，声明作废。
●西安市碑林区太乙路果尔果的《出生医学证明》丢失，编号为M610391403，声明作废。
●陕西省西安市长安区郭杜镇张嘉豪的《出生医学证明》丢失，编号为L610304278，声明作废。
●陕西省商洛市商州区陈堰街道赵紫涵的《出生医学证明》丢失，编号为L610300004，声明作废。
●陕西省商洛市商州区刘湾街道办事处冀梓钰的《出生医学证明》丢失，编号为M610510293，声明作废。

老街老味儿抚人心

本报通讯员 周孝飞

清晨，薄雾萦绕丹凤县竹林关镇老街，褪去夜色的老街渐渐苏醒。街巷一隅，一间没有招牌、却家喻户晓的早点小摊准时升腾起袅袅烟火。

年过六旬的刘三元和妻子刘月梅坚守小摊40多年，现磨豆浆、手工油馍、老式油条，凭着原汁原味的乡土味道、一成不变的手工匠心，小摊成为竹林关老街一张温润的味觉名片，吸引着丹凤、山阳、商州等地的食客慕名驱车前来打卡寻味。

1981年，刘三元还是个青涩懵懂的小伙子，怀揣着踏实过日子的简单心愿，在竹林关老街支起一方简易小摊，做起了早餐小生意。

寒来暑往，朝夕更迭，如今他的大儿子已43岁。40多年来，这间小摊从未挪过一寸位置，静静见证着老街的变化，也默默承载了刘三元一家最朴实的奋斗时光与生活变迁。

谈及数十年如一日的坚守，正在油锅前忙碌的刘三元手上动作不停，眉眼间满是质朴与热忱，在氤氲的热气中缓缓道出心里话：“我十几岁就辍学学做早点，那时候年纪小，没什么大志向，就想踏踏实实学一门手艺，靠自己的双手挣钱糊口、减轻家里负担。最开始摆摊条件特别苦，没有像样的灶台，工具都是凑出来的，起早贪黑是家常便饭。我从来没想到，这不起眼的早点生意，一做就是一辈子。”

“40多年了，街坊邻居很多人搬家了、长大了，还会专门回来吃。大家信任我，我就绝不能糊弄。”刘三元坦言，几十年里，不少同行跟风涨价、改用机器速成、缩减用料，他始终坚守老配方、老工

艺、老用料。老味道靠的是良心，偷工减料一次，就丢了食客的信任，也辜负了这么多年的坚守。在他心中，物价可以随时代调整，但做生意的初心、传承多年的地道味道永远不变。

多年朝夕相伴，夫妻二人早已磨合出无需多言的默契，昼夜颠倒、起早贪黑成为刻在骨子里的生活常态。

夜幕降临，街巷沉寂，待街坊邻里尽数休憩后，夫妻二人便开始着手备料、和面、发面，精准把控面团发酵的温度、湿度与时长，杜绝机器速成，只为保障次日油馍、油条松软筋道、麦香醇厚的口感。

清晨6时，天刚蒙蒙亮，老街尚且寂静，夫妻俩便准时开工，揉面、塑形、烧油、下锅、翻炸、滤油，整套工序行云流水、一丝不苟，每一个细节都精益求精。

“做早点是苦差事，全年无休，春夏秋冬从来不敢松懈。”刘月梅一边麻利地翻炸油条，一边笑着说，语气里藏着常年劳作的通透与坚忍，“晚上发面最考验细心，发过了发酸、发不够发硬，直接影响口感；早上炸货全靠盯火候，火大容易焦糊、火小口感发硬、不酥脆。我们不求大富大贵，只求踏踏实实做事，让每一个来吃饭的人，都能吃到地道、放心的老味道。”

长年累月的手工坚持，技巧早就烂熟于心、刻进骨子里了。摒弃流水线速成工艺，他们留住了最纯粹的乡土风味。小摊现磨豆浆豆香浓郁、醇厚绵密，入口温润回甘；手工油馍外酥内软、麦香十足；老式油条金黄蓬松、酥脆不腻，一口下去，满是原生态的乡土滋味与儿时烟火记忆。

小摊的营收贴合老街客流规律。每



刘三元正在炸油条。

逢集市、节假日等旅游旺季，老街人流涌动，小摊日均营收二三百元；日常淡季，日均收入维持在100元至180元，全年综合稳定收入三四万元。没有华丽的装修，没有刻意的营销，靠着夫妻俩勤劳的双手、踏实的本心，方寸小摊稳稳撑起了一家人的生活。

地道的老味道，在数十年的口口相传中走出老街、传遍周边区县。如今，这间无名老摊早已成为竹林关老街的特色标识，不仅是本地老街坊的晨间标配，更有大量丹凤县城、商州的食客，专程驱车远道而来，只为奔赴这一口烟火老味。

“我是从小吃着他家的早点长大的，算是老熟客了。”专程从商州驱车赶来的食客王斌一边品尝豆浆油馍，一边由衷感叹，“现在市面上的新式早点花样越来越多、包装越来越精致，但再也吃不出这种淳朴的老味道。这里的早点用料实

在、味道正宗，吃的不仅是口感，更是刻在心底的童年回忆、老街情怀。只要有空，我就会带着家人过来打卡。”

常年光顾小摊的老街坊张社民也坦言：“几十年的老摊子了，味道从来没变过，老板夫妇为人实在、待人热忱。每天清晨来一碗热豆浆、几根油条，已经成了我们老街居民的生活习惯。这种味道，在现在的老街里特别珍贵。”

烟火藏质朴，岁月见初心。一锅热气腾腾的豆浆、一根金黄诱人的油条，不仅是抚慰万千食客味蕾的乡土味道，更是竹林关老街最鲜活的烟火底色，勾勒出平凡人最动人的坚守与奋斗。

