

小葡萄串起甜蜜产业

本报通讯员 李潇 何昕 吴磊



朱善明捧着成熟的葡萄，尽享丰收喜悦。

夏日微风拂田园，果香四溢迎丰收。眼下，商南县富水镇王家楼村的葡萄园迎来成熟季，一串串饱满圆润的葡萄挂满枝头，果香浓郁、鲜甜诱人，不少游客慕名前来观光采摘，田间地头处处洋溢着丰收的喜人气息。

8月5日，走进村民朱善明的葡萄大棚，繁茂的藤蔓下缀满沉甸甸的果实。紫黑色的户太八号果粒饱满、果粉匀称，正处在最佳采收期；翠绿色的阳光玫瑰色泽透亮、果香清甜，深受市场欢迎；小巧的蓝莓葡萄糖分逐步积累，同样令人期待。朱善明和务工人员穿梭

在藤架之间，仔细察看果实成熟度，小心翼翼地剪下一串串葡萄，动作娴熟利落。

今年是朱善明发展大棚葡萄种植的第2个年头。经过除草、防虫、修剪枝条等精细化管理，20亩葡萄园长势向好，亩产可达1000公斤左右，产量较去年提升30%。为守住果品品质，他从花期便用心管护。“开花期容易遭遇低温，我们依靠大棚保温，保障坐果均匀。整个生长期每月剪枝2次，全年还要开展2次疏果，集中供给养分，让每一颗葡萄充分汲取营养。”朱善明说。除精细管护之外，葡萄园主打生态种植，通过改良土壤减少农药使用，葡萄自然成熟，入口甜而不腻、果香纯正。

据朱善明介绍，葡萄园于7月29日正式开园，开园当日虽遇降雨天气，依旧挡不住游客的采摘热情，单日销售额突破4000元。园区实行入园自主采摘模式，每公斤售价16元，游客既可以吃到新鲜果实，又能感受田园采摘的乐趣，采摘周期预计持续至农历八月十五前后。

“我去年就来采摘过，葡萄口感很好。刷短视频看到园子开园了，今天专门带上家人再来。”正在采摘的游客胡正文一边说着，一边把剪下的葡萄放进果篮。像他这样的回头客不在少数，开园短短一周，就接待了大批周边群众。王家楼村紧邻国道，交通区位优势，也吸引不少河南游客前来体验田园风光。朱善明介绍，去年西安客商徐佳，带领员工游览闯王寨后途经葡萄

园，品尝过后当即下单，一次性采购20余箱。除鲜果售卖外，葡萄园还有一份“甜蜜副业”，去年利用富余葡萄酿造5000公斤葡萄酒，产品供不应求。

过硬品质拓宽销售渠道，特色产业鼓起群众腰包。去年，朱善明葡萄园实现收益20余万元，每年支付人工费用约6万元，就近带动周边村民务工增收。今年葡萄产量再上新台阶，朱善明对发展前景充满信心：“果品质量过硬，就不愁销路，预计今年能取得不错的经济效益。”

一串串葡萄，串起枝头丰收，更串起乡村振兴产业链条。从生态种植到观光采摘，从鲜果外销到葡萄酒深加工，从个人发展到带动乡邻，小小的葡萄发展成为当地助农增收的甜蜜产业。

近年来，商南县立足得天独厚的生态禀赋，持续培育“一村一品”特色农业，把生态资源优势转化为乡村发展动能。在全县各地，涌现出一大批像朱善明一样的特色种植户，一座座果园成为群众增收致富的“绿色银行”。一幅产业兴旺、百姓富足的乡村画卷，伴着满园果香，在绿水青山间徐徐铺展。



搭建联农机制，构建三方互联共富格局。全镇推行“村集体经济+合作社+农户”发展模式。由村集体经济注入发展资金，合作社负责专业化养殖运营，当地农户参与养殖务工。各方各司其职、优势互补、互惠共赢。养殖产品不仅供应陕西穆堂香调味食品有限公司，还远销川渝、湖南、湖北等多地，年产值可达460万元。项目每年为村集体经济分红不少于10万元，吸纳20余名当地群众稳定务工，带动农户发展蛋鸡养殖千余只，切实发挥联农、带农、富农作用，跑出乡村振兴产业致富加速度。

一碗面皮寄乡愁

本报记者 孙远飞

“老板，还是老样子，多醋少辣！”7月31日清晨，镇安县永乐街道涝巷街25号的“小陈擀面皮”店内，熟客接踵而至，这句熟悉的叮嘱，是街坊与老店数十年形成的默契。

后厨热气氤氲，黑米面浆在铁锅中不停翻搅，麦香裹挟着焦香弥漫街巷。店主陈衍平一边忙碌，一边和顾客拉起家常。

“我是土生土长的镇安人，店已经扎扎实实开了30多年，20岁左右就入行做这门手艺。”陈衍平擦去额头汗水说，年轻时一心想做出属于镇安本土的味道，为打磨面皮和料汁配方，经常熬夜钻研，一天只睡三四个小时。如今广受食客喜爱的口味，都是当年一次次试做、一遍遍调整摸索而来的。

在陈衍平看来，一碗正宗的镇安擀面皮没有捷径，真材实料，用心细做就是根本。“不少顾客好奇我家面皮的独特口感，关键就在于原材料不糊弄。”他介绍，三十多年来，米、面、油、辣子等所有食材都坚持选用优质原料。面皮颜色偏黑，是特意添加了优质黑米粉，既增香又富含营养，吃起来口感更为醇厚，这是他多年摸索出来的制作诀窍。

严苛把控食材之外，坚持个性化调味，也是老店留住老顾客的秘密。镇安地处南北交界，群众口味差异较大。为此陈衍平立下规矩，每一碗面皮全部现调现做，摒弃统一调味模板，按照顾客的口味需求灵活调配。在他看来，开店做的就是口碑，糊弄一碗，就会失掉一份人心。

手工现做，是老店屹立三十多年的底气。洗面、发酵、熬制面浆、翻炒定型、压制成皮，每一道工序都容不得偷懒。其中炒面浆最为辛苦，一锅面浆需要大火持续翻炒三小时，片刻不能停歇。盛夏时节后厨炉火炙烤，浑身湿透已是常态，很少有年轻人能够扛住这份辛劳。“累是真累，但手工翻炒出来的面皮筋道顺滑，这份口感是机器速成产品替代不了的，我守的不只是工序，更是镇安擀面皮的本味。”陈衍平说。

三十多年经营路上，原材料涨价、门面搬迁、用工成本攀升等难题接踵而至，但陈衍平的经营底线始终没有改变。“做生意要赚钱，但绝不能赚黑心钱。”无论市场行情如何变化，利润厚薄与否，他始终做到食材标准不降、传统工艺不改、产品品质不变，绝不靠偷工减料换取一时轻松，不愿毁掉多年积攒下来的口碑。

这份执着与真诚，让“小陈擀面皮”深深扎根涝巷街，成为镇安人难以割舍的舌尖记忆。许多在外打拼的镇安游子回乡，第一件事就是到店里吃上一碗擀面皮，慰藉思乡味蕾；不少外地游客也慕名前来打卡，纷纷称赞面皮筋道地道。食客的认可，让陈衍平觉得所有辛苦都值得。

于陈衍平而言，擀面皮不只是谋生手艺，更如同相伴三十多年的老友，见证街坊成长，等候游子归来，也让外来游客记住镇安味道，一碗面皮，暖的是口舌，安的是人心。

“干了一辈子餐饮，我最大的收获就是镇安百姓的信任。”陈衍平表示，今后会继续坚守传统手艺与诚信底线，踏踏实实做好每一碗擀面皮，把镇安本土老味道好好传承下去。

老街晨光依旧，烟火岁岁如常。涝巷街头，一碗手工擀面皮，以数十年不变的匠心，守护着独属于镇安人的浓浓乡愁。



生态养鸡铺就致富之路

本报讯（通讯员 阮俞凯）近年来，丹凤县蔡川镇坚持以为民富民为根本、以生态农业为基础，充分挖掘本地资源禀赋，大力发展林下生态鸡养殖项目，探索走出了一条特色生态养鸡致富路径。

创新养殖模式，实现林禽互促生态增效。当地推行“林果业+畜禽业”循环生态发展模式。土鸡在林下自由活动，

刨松土壤、捕食害虫，既减少果园除草除虫的人力投入，也让鸡肉肉质紧实鲜美，产出的绿壳蛋蛋黄占比高、营养丰富。同时，土鸡粪便还可还田培肥林木，形成种养互利的生态循环，有效提升综合养殖效益，擦亮“林下散养鸡、生态绿色蛋”特色产业金字招牌。

强化科技赋能，推动科学规范高效养殖。该镇依托蔡川村生态循环农业产

业园，联合丹凤县凤禽安家养殖农民专业合作社，建成占地60亩的散养鸡养殖基地。基地严格按照标准化养鸡场规划建设，年饲养规模可达20万只。鸡舍配套自动饮水、自动上料、纵向机械通风、加温控温、“一拖二式”自动清粪及鸡舍环境管控等系统，能够精准调控鸡舍温度、湿度、通风、空气洁净度与光照条件，为产业平稳健康发展筑牢硬件支撑。

