

# 漫川关“绣”出新风貌

本报通讯员 刘 沙

初秋的山阳县漫川关镇，处处是景美业兴、烟火温润的和美乡村景象。若你去年此时曾来，今年再访，定会惊觉：古镇未改其韵，却添了三分精致、七分鲜活。这背后，是漫川关镇以“绣花功夫”精雕细琢、以“景镇融合”理念系统焕新的持续深耕。

走进古镇社区楚街，居民阮诗彬的老屋白墙黛瓦、雕花窗棂，成了游客镜头里的“网红打卡点”。像这样遵循“修旧如旧”原则的改造，全镇已完成94处，最大限度留住老建筑的岁月质感。乘着西十高铁通车之势，漫川关镇同步推进风貌重塑与设施升级，古建筑外立面提质、镇区美陈布置、游览导引更新等项目相继落地，镇区功能配套实现全方位提档升级。骡帮会馆、鸳鸯戏楼、黄家当铺等历史遗存得到精心保护，昔日商贾云集的繁华记忆，如今在整洁有序的街巷中重新被唤醒。全镇新增临河街、楚街主题灯笼100多盏，打造特色地标

4处、网红打卡点5处，一步一景，移步换景，古韵与新意悄然相融。

变化不止在屋檐下，也在转角处。曾经堆满杂草的闲置边角地，如今被竹篱围成“四季菜园”；废弃瓦罐里种上绿植，街角月季次第盛放，这些精致的微景观，多是村民自发美化庭院的巧思。漫川关镇紧扣“景镇一体”发展定位，创新推行“三提三动三化”工作法，将全镇细化为14个责任片区，120多名干部下沉一线，精准破解设施老旧、环境杂乱等难题，累计修缮建筑外立面2万平方米，升级破损路面300平方米，新增便民纳凉点2处，修复更换路灯34盏，更新全域导航标识115处。全域整治中，集中清理乱堆放148处、清运垃圾127吨，整治河道2条、沟渠16条，绿化边坡3000平方米，栽植苗木2万株，新增绿化面积5400余平方米，拆除乱搭乱建54处，创新成立古镇、闫家店两个社区物业公司，

将清扫保洁、垃圾转运纳入常态化服务，实现环境治理常态长效。

西十高铁开通后，漫川关站日均客流3000人次。人来了，如何留得住？古镇选择让老院落“开口说话”。莲花第，这座旧时私塾，书声远去，韵味犹存，如今在完整保留老木窗、青瓦檐、旧天井的基础上，被改造为“及第咖啡馆”，古旧文脉与新潮业态碰撞，咖啡香与书香交织，吸引了许多游客走进这座老院子，坐下来翻一本书、品一杯咖啡，感受时光的温润。

不止于此，依托“鸳鸯戏楼”和明清街巷，漫川关镇正陆续引入非遗工坊、汉服旅拍、地方曲艺等沉浸式体验场景，每周末，陕西大院准时展演省级非遗“漫川大调”，让八方来客听得见乡音，也看得见乡情。小河口村恢复儿童水上乐园，新增观光摩托艇4艘，后续还将引入民谣酒吧、文创空间等新业态，真正把高铁“流量”转化为发展“留量”。

颜值提升，更需长效守护。漫川关镇实行干部包片、保洁员包点、古镇社区和闫家店社区负责秩序管理，常态化推进杂物清理、路面冲洗、市场秩序规范。同时，建立商户评比机制，定期开展环境卫生、秩序管理考评，并形成环境问题台账，实行清单管理、销号整改，从“突击管”到“长效管”，古镇的干净整洁正成为日常底色。

从老房子变打卡地，从边角地变微花园，从旧私塾变新潮店，漫川关镇的每一处变化，都踩在实处、落在细处。秋风吹过靳家河，拂过青石街，也拂过焕然一新的古镇街巷。千年古镇，正以看得见的活力，迎接每一个远道而来的游客。



成为全镇乡村振兴示范标杆。

“这块地以前是一些低效耕地，经过上级备案，通过村企联建，土地流转让‘死资源’变成了‘活资产’。”王塬村党支部书记刘永介绍，项目落地后，不仅村集体的资源被激活，更重要的是让村民有了“两份收入”，一份是土地流转的租金，另一份是在园区务工的收入。

“在这儿干活，一天能挣60元，关键是能照顾家里的老人和孩子，比出门打工强。”正在大棚里忙着采摘葡萄的村民李竹琴乐呵呵地说。据介绍，园区优先吸纳本村及周边村民就近务工，从日常管护到成熟采摘，常年都需要人手，给周边20多户群众带来了稳定的劳务收入，拓宽了增收渠道。

从“土疙瘩”里种出“金果果”，王塬村的实践正是竹林关镇发展特色种植、推进乡村振兴的一个生动缩影。如今，一座座大棚不仅成了王塬村的一道风景线，更成了村民增收致富的“聚宝盆”。



务工人员正在采摘成熟的葡萄。

秦岭深处，洛河之畔，秋意渐浓。

9月4日，天刚蒙蒙亮，洛南县柏峪寺镇薛楼村四组的葡萄园里已经热闹起来。60亩连片葡萄大棚在晨光中泛着银白色的光，棚内一串串紫莹莹的户太8号、绿宝石般的阳光玫瑰挂满藤架，果香扑鼻。10多名村民挎着竹筐、手持剪刀，穿梭在葡萄架间，采摘、分拣、装箱，各司其职，欢声笑语回荡在田间地头。

“大家小心点，别碰掉果子，品相好了客商才满意！”碧盛园生态种植专业合作社负责人田珍珍一边察看果实成色，一边叮嘱工人。

2021年，田珍珍和丈夫看到家乡葡萄种植的市场潜力，便萌生了回乡发展的念头。他们投入100多万元，流转土地、搭建大棚，引进了户太8号、阳光玫瑰、紫甜A17等优质品种。经过几年的精心管护，葡萄园迎来了丰产期。如今，这片葡萄园不仅成了田珍珍的“致富园”，更成了带动周边村民增收的“幸福园”。

采摘队伍中，50多岁的村民刘军娃正弯着腰查看葡萄的品相，仔细剔除病果、小果，将长势好的葡萄轻轻套上保护袋。

“我在这儿干了三四年了，从建园打桩、栽苗子就开始跟着干。”刘军娃直起腰，用袖子擦了擦脸上的汗珠，笑着说，“家里就剩我和老伴，地也流转给合作社了，在这儿干活一个月4000元，平时还能照顾家里，我很知足。”

像刘军娃这样固定在葡萄园务工的村民有两人，他们已经成为了合作社的技术骨干，不仅自己掌握了修剪、施肥等关键技术，还经常指导新来的务工人员。

据了解，合作社采取“固定工+季节工”模式，高峰时用工超过20人。这些务工人员大多是本村和周边村庄的留守妇女、中老年劳动力，过去农闲时只能闲在家里，如今在家门口就有了稳定收入。

在葡萄园的另一头，村民李军会正和其他务工人员一起采摘户太8号葡萄。她是园子里季节性务工人员群众之一。与刘军娃不同，李军会主要负责采摘、分拣等轻体力活。“咱这年纪出去打工没人要，在园子里干点力所能及的活，一个月能挣2000多元，心里踏实。”李军会抬起头，憨厚地笑了笑。

除了田间管护，分拣包装环节同样吸纳了大量劳动力。在葡萄园旁边的简易包装棚里，几位妇女围坐在长桌旁，将刚采摘的葡萄去袋、修剪、套网、装箱。

务工不仅是挣工钱，不少村民还在葡萄园里学到了技术。“一开始啥都不懂，老板手把手教我们怎么剪枝、怎么疏果、怎么防治霜霉病。”刘军娃说，“现在我自己家里院子里也种了几棵葡萄，长势好得很！”合作社定期组织开展技术培训，从品种选择、水肥管理到病虫害绿色防控，一一讲解演示。

“等葡萄园再发展几年，技术成熟了，销路更稳了，我就带动乡亲们一起种葡萄，合作社统一供苗、统一技术指导、统一回收销售，让大家都能从葡萄上挣到钱。”田珍珍说。

夕阳西下，薛楼村葡萄园里，工人们还在忙碌着，一筐筐鲜果码放整齐，等待装车发运。那一串串晶莹剔透的葡萄，不仅甜了消费者的舌尖，更甜了乡亲们日子。



9月9日，镇安县永乐街道安山村，新修的柏油公路依山铺展，在阳光下蜿蜒如画。安山村的海棠山是镇安知名云海观赏地，平整通畅的道路既方便村民日常出行，也打通云海观景通道，激发乡村文旅发展活力，带动周边群众吃上“风景饭”。

(本报通讯员 杨建东 摄)

## 小葡萄串起振兴梦

本报记者 王江波

## 王塬村的甜蜜致富路

本报通讯员 刘 妍

9月3日，走进丹凤县竹林关镇王塬村冬枣产业园，16座冬枣大棚内绿意盎然，枝头上挂满了红绿相间的冬枣，果皮光滑清亮；旁边的2座阳光玫瑰葡萄大棚里，一串串套着纸袋的葡萄压弯了枝头。承包人赵亚州正带着几名村民穿梭其间，忙着采摘、分拣，准备供应即将到来的中秋市场。

“咱这冬枣皮薄肉脆、甘甜多汁，阳光玫瑰也是清甜无籽，现在正是口感最好的时候。中秋前后是集中上市的高峰期，订单已经排了不少，主要销往商州、山阳、商南等地。”赵亚州随手摘下一颗冬枣，笑着介绍。

王塬村的这片产业园总占地30亩，是当

地村企合作发展特色高效农业的示范项目。与传统露天种植不同，这里走的是设施农业的路子。

“以前种地靠天吃饭，遇到连阴雨，果子容易裂，卖不上价。现在有了这个大棚，等于给果子建了个‘保护伞’。”赵亚州介绍，大棚设施栽培模式不仅能有效抵御风雨天气，减少裂果，还能精准调节棚内的温度和湿度。通过技术手段控制生长期，实现了冬枣和葡萄的“错峰上市”，不仅品相和口感好了，价格也比大路货高出不少。

据测算，园区16座冬枣大棚共栽植冬枣树5000多株，年产量约3.5万公斤；2座阳光

玫瑰葡萄大棚年产量也能有5000公斤。错峰上市加上优良品质，让王塬村的果子成了市场上的“抢手货”。

产业旺，乡村兴。王塬村冬枣产业园的红火，得益于“村企联建”机制的探索。近年来，该村立足资源禀赋，聚焦特色产业提质增效，大力培育香菇、冬枣等产业，通过引进优良品种、推广先进种植技术、搭建产销对接平台等举措，积极引进企业，由承包人赵亚州负责专业运营管理，采取“村企联建、设施种植、采摘观光”的发展模式，不断壮大特色产业规模，提升产业综合效益。2025年获评省级“千万工程”示范村，

## 黑龙口热豆腐的烟火滋味

本报记者 胡 蝶



一碗黑龙口热豆腐，佐以韭花、青椒末与秘制辣椒油，豆香浓郁，风味地道。

9月4日凌晨3点，当城市还在沉睡，商州城区北新街西段一家名为“黑龙口热豆腐”的小店已亮起灯火。店主杨钊和妻子开始了一天的忙碌——卤豆腐、熬糊汤、备配菜和调料，6点准时迎接第一批客人。

杨钊今年40岁，是地地道道的黑龙口人，从小在豆腐的香气里长大。记忆中，爷爷那

时候，经常用一辆架子车拉着一板热豆腐，走街串巷地叫卖，车轱辘碾过黑龙口的土路，也碾出了三代人操持这门手艺的根。手艺传到父母这一辈，家里开了家庭式的小作坊，豆腐干、水豆腐，一样样做着。到了杨钊这一代，“以卖豆腐为主，不怎么自己做豆腐了。”他说，他之前在西安干过食堂，2024年，为了方便

孩子上学，从西安返回家乡。到了今年，他在北新街西段盘了一个店面，干起了自己“手拿把掐”的豆腐生意。“今年5月开店到现在，生意一直很好。”他笑着说。

生意好的根本原因，是黑龙口的豆腐出了名的好。这份好，地理优势占了一半。黑龙口丹江源头那一汪山泉水，清冽甘甜，是做豆腐最好的引子。“我尝试过用城里的自来水做豆腐，总感觉做出来的豆腐不对味儿，寡淡，少了山泉水里那种活泛劲儿。”杨钊说，另一半，得归功于黑龙口的豆子。黑龙口区域昼夜温差大，光照足，豆子长得慢，但是长成的豆子颗颗饱满硬实。“磨起来，豆浆哗哗地流，比别处的豆子浆出得多。”经过多次试验，杨钊已经摸透了一块好豆腐的精髓。

杨钊卖的豆腐，是请黑龙口有经验的老人做的。在制作工艺上，沿用传统的酸浆点制法。酸浆是豆腐汤自然发酵形成的汤液，用于点制豆腐。具体流程为：黄豆经凉水浸泡约8小时，经磨浆机研磨后，人工用豆腐包摇晃分离豆浆与豆渣；分离后的豆浆倒入铁锅加热，煮沸后继续煮制8至10分钟，确保彻底熟透；随后晾10至15分钟，晾至约90℃，按比例加入酸浆，使豆浆凝固形成豆腐脑。豆腐老嫩程度，主要取决于豆浆温度和酸浆用量。

豆腐脑成型后，将其舀至专用箱并进行包裹，压置重物定型。杨钊介绍，一般压三四十分钟，压得越重、时间越长，豆腐质地越紧实。做好的豆腐进入门店以后，先手工切块，入锅以文火卤制四十至六十分

钟。食用时配以韭菜花、青椒末、秘制辣子油、蒜泥等调料，还可根据食客口味按需添加卤汤，口感层次丰富。

“热豆腐口感光滑，豆香味浓郁，调制的辣椒油香而不辣，味道很好。”在杨钊的豆腐店，一位正和朋友吃得津津有味的食客对记者说，“之前就听说过这家群众豆腐好吃，今天专门和朋友过来吃，果然，名不虚传。”

杨钊介绍，每天进店的顾客大约有200人，夏天天热的时候，天刚麻麻亮，头一拨客人就到了。刚换完班的出租车司机、出车前的公交车司机、晨练的老人、周边的熟客和过往的路人，三三两两往店里钻，一碗热气腾腾的豆腐成为他们的清晨标配。“回头客很多，有个顾客愣是连着吃了二十多天热豆腐，都成熟人了。”杨钊笑着说，新顾客数量也在逐渐增加，他对目前的状态很满意。

谈及未来，杨钊有着清晰的期许。他希望黑龙口豆腐能从传统手工制作，逐步走向规范化、标准化生产，让这道地方特色美食走得更远。但他也坦言当下的传承困境：传统手工做豆腐工序烦琐、耗时费力、十分辛苦，年轻人大多不愿深耕这门手艺。他期盼更多人关注黑龙口豆腐这一传统美食，让黑龙口豆腐被更多人熟知、喜爱，让这份乡土烟火味道得以代代延续、薪火相传。



## 商洛市蔬菜农批市场价格监测情况(2026-09-08)

监测单位: 商洛市发展和改革委员会

| 商品名称 | 等级 | 计价单位   | 上期零售价 | 本期零售价 | 涨跌幅   | 备注 |
|------|----|--------|-------|-------|-------|----|
| 白菜   | 新鲜 | 元/500克 | 1.50  | 1.50  | 0.00% |    |
| 甘蓝   | 新鲜 | 元/500克 | 1.20  | 1.20  | 0.00% |    |
| 韭菜   | 新鲜 | 元/500克 | 3.00  | 3.00  | 0.00% |    |
| 小白菜  | 新鲜 | 元/500克 | 2.00  | 2.00  | 0.00% |    |
| 菠菜   | 新鲜 | 元/500克 | 6.00  | 6.00  | 0.00% |    |
| 土豆   | 新鲜 | 元/500克 | 1.20  | 1.20  | 0.00% |    |
| 白萝卜  | 新鲜 | 元/500克 | 1.20  | 1.20  | 0.00% |    |
| 胡萝卜  | 新鲜 | 元/500克 | 2.50  | 2.50  | 0.00% |    |
| 大葱   | 新鲜 | 元/500克 | 2.60  | 2.60  | 0.00% |    |
| 芹菜   | 新鲜 | 元/500克 | 2.00  | 2.00  | 0.00% |    |
| 莲菜   | 新鲜 | 元/500克 | 4.50  | 4.50  | 0.00% |    |

| 商品名称 | 等级 | 计价单位   | 上期零售价 | 本期零售价 | 涨跌幅    | 备注 |
|------|----|--------|-------|-------|--------|----|
| 蒜薹   | 新鲜 | 元/500克 | 5.00  | 5.00  | 0.00%  |    |
| 莴笋   | 新鲜 | 元/500克 | 2.50  | 2.50  | 0.00%  |    |
| 圆茄子  | 新鲜 | 元/500克 | 1.80  | 2.00  | 11.11% | ↑  |
| 青椒   | 新鲜 | 元/500克 | 3.00  | 3.00  | 0.00%  |    |
| 西红柿  | 新鲜 | 元/500克 | 2.30  | 2.30  | 0.00%  |    |
| 西葫芦  | 新鲜 | 元/500克 | 2.50  | 2.50  | 0.00%  |    |
| 冬瓜   | 新鲜 | 元/500克 | 2.00  | 2.00  | 0.00%  |    |
| 豆角   | 新鲜 | 元/500克 | 3.50  | 3.50  | 0.00%  |    |
| 黄瓜   | 新鲜 | 元/500克 | 4.00  | 4.00  | 0.00%  |    |
| 黄豆芽  | 新鲜 | 元/500克 | 2.50  | 2.50  | 0.00%  |    |
| 老豆腐  | 新鲜 | 元/500克 | 2.50  | 2.50  | 0.00%  |    |
| 蘑菇   | 新鲜 | 元/500克 | 4.00  | 5.00  | 25.00% | ↑  |

## 声 明

●洛南县永丰人民法院的公章丢失，无防伪码，声明作废。  
●陕西省商洛市山阳县城关街道郭梦琪的《出生医学证明》丢失，编号为 M610518218，声明作废。  
●洛南县城关街道办事处孙沟村扶贫互助资金协会的开户许可证丢失，账号为 2708022801201000002447，开户行为洛南县农村信用合作联社城关信用社丰陵分社，核准号为 J8032000535701，声明作废。