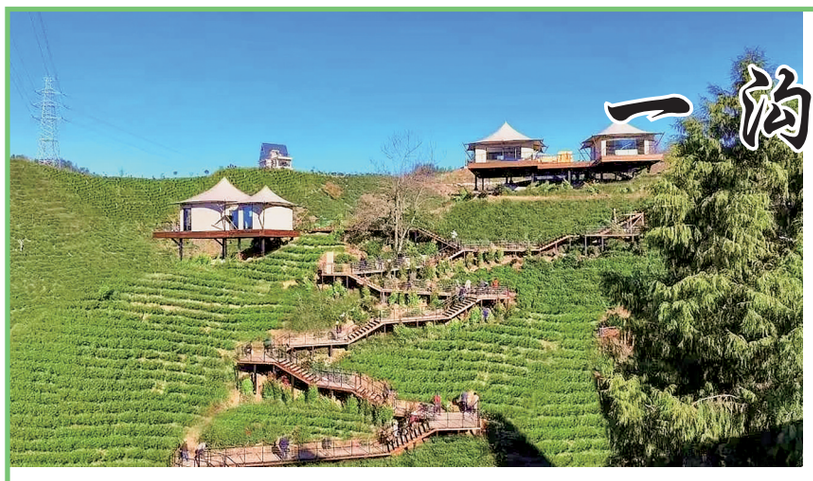


一沟胜景引客来

本报通讯员　崔海飞

商南县城关街道秦岭茶乡茶旅融合产业园一角。

晨雾散去，商南县城关街道任家沟的茶垄一层叠着一层。观光路顺着沟峪铺进山里，茶屋、驿站、露营帐篷次第展开，采茶人、游客、康养客在一条沟里相遇。

“以前沟里只有几亩坡地，年轻人往外跑。现在茶山有人来、院子有人住、群众有钱挣。”10月8日，任家沟社区居民朱善鹏在茶园里修剪茶枝，手不停、话也实，“土地流转费一年2000元，我在茶山割草、种茶、修路、防汛，一年还能挣三四万元。”

任家沟离商南县城不过两三公里，却曾长期面临“近城不近利”的尴尬局面：生态好、地块碎、产业散，各村（社区）各干各的，好山水难变现。今年以来，城关街道按照“地域邻近、资源互补、产业相连”的思路，把任家沟社区与碾盘村、五里牌村等片区资源统筹起来，以沟域为单元，把茶园、村落、河道、林地、闲置院落等资源一起盘活，探索“茶旅打底、康旅赋能、农旅添味”的沟域经济模式。

“沟域经济不是把项目硬塞进山沟，而是让生态、产业、人居、治理串成链。”任家沟社区党总支书记汪东说，社区抢抓“秦岭茶乡”建设机遇，已建成生态茶园3400亩，引进沁园春、秦岭红、金丝茶叶等茶企，年加工能力4万多公斤；办起石门山庄等农家乐9家，引入国力康养产业园等康养企业4家，500多人在此康养，茶、旅、养在一道沟里“同台唱戏”。

在秦岭茶乡茶旅融合产业园施工现场，自助茶屋外立面施工刚刚收尾，观光路旁工人们正在补植绿化。陕西恩普农业开发有限公司项目负责人说：“我们看上任家沟，关键是离城近、生态好、产业链顺。企业建基地、搞加工、做研学，群众供原料、开农家乐、就近务工，人气起来后，企业和村子是双赢。”

让“单打”变“抱团”，是任家沟社区最关键的转折。社区推行“村村联建、村企联营、村社联促、村户联动、店户联结”机制，把群众嵌进产业链：流转土地收“租金”、务工挣“薪金”、入股分“红金”、创业赚“资金”、兑补得“现金”。目前，任家沟社区把370户群众嵌入茶旅产业链上，户均年增收8000元以上；9家农家乐年接待游客30万人次，营业收入可观。

沟域要“长青”，环境先兜底。近年来，任家沟改造通村道路8.7公里、入户路4.5公里，铺设污水管网，卫生厕所普及率大幅提升，安装路灯240盏，建起茶文化景观小品、小菜园、休闲长廊。社区设立“睦融邻里”居民议事厅，用积分制、清单制等方式化解邻里小事。

“路平了、灯亮了，游客敢来，娃们周末也愿回来住两天。”居民王秀琴在房前小菜园里一边摘辣椒一边说，“院子干净了，心里也亮堂了。”

城关街道党工委副书记、办事处主任苏晓鹏表示，任家沟沟域经济带已不是单个村社的“独角戏”，而是片区协同的“大合唱”。城关街道将继续抓好茶园产业路改造、任家沟流域综合治理、茶乡驿站、星空露营、林下经济和康养旅居等项目，把闲置农房、荒坡林地、老院落变成经营资产，让沟域经济既长“叶子”又长“票子”。

红绿相融富山村

本报通讯员　杨建东



桂林村依靠生态资源，深挖本土厚重红色文化底蕴，让村民日子富起来。图为桂林村鸟瞰图。

深秋时节，笔者来到镇安县木王镇桂林村。这里层林尽染，青瓦民居错落有致，乡间道路干净整洁，农家小院烟火氤氲。该村背靠木王国家森林公园得天独厚的生态资源，深挖本土厚重红色文化底蕴，以“红色铸魂、绿色赋能、产业富民”为发展路径，让深山村落美起来、乡村产业旺起来、村民日子富起来。

桂林村坐拥木王国家森林公园生态旅游资源，群山苍翠、溪水潺潺，生态底色得天独厚。更为难得的是，这片青山绿水间留存着珍贵的红色记忆，拥有邱家坪中原军区和谈代表纪念馆等红色教育点位，沉淀着峥嵘岁月的革命故事与红色精神。多年来，该村坚持活化红色资源、传承红色文脉，深度挖掘整理本土红色历史、革命事迹，修缮保护红色旧址，讲好基层红色故事，让沉寂的红色资源走出深山、焕发新生，为乡村文旅发展注入精神内核。

依托优质生态风光与独特红色底蕴，桂林村找准乡村振兴突破口，摒弃单一发展模式，大力发展乡村农家乐、民宿等文旅产业，让群众稳稳吃上“生态旅游饭、红色体验饭”。村里创新推行“党支部+协会+党员示范户+农户”发展模式，成立村级小餐饮协会，常态化开展服务培训、规范经营管理，从环境卫生、菜品质量、服务礼仪等方面全方位提质升级，彻底改变以往零散经营、标准不一的局面。

如今，全村培育发展民宿、特色餐饮店近30家，形成了集群化、规范化的乡村文旅业态。每到节假日、杜鹃花季和秋游旺季，慕名而来的游客络绎不绝，游森林公园、观生态美景、悟红色初心、品农家风味成为桂林村特色旅游体验。木王砧板腊肉、板栗焖土鸡、山野时蔬、手工杂粮馍等本土特色美食，俘获众多游客的味蕾，让地道山乡味道成为桂林村的特色名片。不少农户依托文旅产业在家门口就业创业，不用外出奔波，实现增收致富，仅旅游旺季就能为经营户带来可观收入，乡村文旅产业真正成为富民兴村的支柱产业。

产业提质带动风貌蝶变，文旅发展涵养文明新风。桂林村持续推进秦岭山水乡村建设，扎实开展人居环境综合整治，实现了“花坛绕房、绿树掩映、窗明几净”的宜居美景。同时将环境卫生、诚信经营、文明待客等内容纳入村规民约，引导村民自觉维护家园风貌、坚守诚信经营理念，形成淳朴和善、文明向上的村风民风。昔日的深山小村，已然蜕变为生态优美、业态兴旺、村美人和的宜居宜游美丽乡村。

沟域风景线

一锅热豆腐　熬出好光景

本报通讯员　周孝飞

暮秋时节，丹凤县土门镇高峪村，秋风瑟瑟。凌晨4点，村民李书全的豆腐坊已经亮起灯，泡好的黄豆顺着磨浆机缓缓碾出乳白的浆汁，醇厚的豆香顺着风漫出小院，成为山乡清晨最动人的烟火信号。

27年来，李书全和妻子刘芳绒守着这一方石磨，把一块家常豆腐做成了远近闻名的特色招牌。从昔日为生计发愁的建档立卡脱贫户，到如今发展循环产业的致富带头人，夫妻俩用大半辈子的坚守，在秦岭山区写下了“勤劳实干方能兴业兴家”的鲜活注脚。

20世纪90年代末，高峪村的山路上还满是泥泞，李书全家的日子过得和周边多数农家一样紧巴巴的。妻子刘芳绒常年在外打零工，夫妻俩起早贪黑忙活一整年，挣下的钱刚够覆盖一家老小的温饱开销，兜里几乎攒不下余钱。生性要强的刘芳绒走了周边十几个乡镇的集市、饭馆，调研了小半年，发现豆腐是陕南家家户户餐桌上离不了的吃食，需求稳、门槛低，是靠力气就能赚得住的营生。

“那时候家里确实穷，啥像样的家当都没有，我跟书全说，咱没有别的本事，但肯吃苦总能做出好豆腐，守着手艺就不愁没饭吃。”刘芳绒坐在豆腐坊的小板凳上，指尖蹭过刚过滤完浆水的棉纱布，笑着回忆起当年的光景。

夫妻俩说干就干，辞掉了零散的务工活儿，把全部家当凑出来换了一台老式石磨，又将家中闲置的旧木板，绑在骑了多年的二八大杠自行车后座上，就这么一脚深一脚浅地踏上了卖豆腐的创业路。



刘芳绒正在给豆腐点浆。

最开始的日子比预想中还要难。为了保证豆腐的鲜气，夫妻俩每天下午就要把精选的黄豆用山泉水泡好，第二天天不亮就摸起来烧火煮浆，点卤的火候全靠几十年攒下的经验拿捏，压制成型的豆腐软嫩却不松散，咬一口全是纯粹的豆香。那时候一斤豆腐才卖7毛钱，李书全天不亮就骑着自行车沿着山乡小路跑几十里，跑遍了丹凤县土门、竹林关和山阳县的银花、中村等地的村村落落，一整天下来挣的钱还不到10块。

“那时候工地招工人打模板，一天就能挣15块，比这天天早起晚睡轻松多了，我好几次都跟芳绒说，要不咱把豆腐摊撂了去工地打工。”李书全搓着手上磨出来的薄茧，语气里满是感慨，“她总拦着我，说咱做的豆腐客人吃了都竖大拇指，只要肯坚持，口碑攒起来，以后的路子肯定会越走越宽。就靠着她这股笃定劲儿，我才咬着牙没走，一坚持就是27年。”

做豆腐的岁月里，夫妻俩的豆腐坊先后搬了6次家，每次都是因为场地太小、环境卫生条件达不到要求。哪怕辗转多处，夫妻俩始终没动过偷工减料、走捷径的心思，传统手工做豆腐的十几道工序，半分都不肯打折扣。2021年，夫妻俩终于在竹林关镇张塬村落了脚，正式给自家的豆腐挂牌“张塬锅烧豆腐”，守了半辈子的老手艺，终于有了一个安稳的落脚地。

“我们做了几十年豆腐，从来没在选豆、点卤上省过事，进的都是当地产的优质黄豆，点卤全靠手工把控比例，机器做出来的豆腐口感发柴，我们宁可多熬几个小时，也不能砸了攒了几十年的招牌。”李书全掀开盖在豆腐上的棉纱布，白花花、颤巍巍的豆腐冒着热气，豆香直往人鼻子里钻。过硬的品质靠着口口相传，很快就从山乡飘向了更远的地方，如今西安、商州、山阳、商南等地的不少食客，特意开上几小时的车绕山路过来，就为了买上几斤他家的手工豆腐。

现在的“张塬铁板豆腐”，已经成了周边餐馆、村里红白喜事宴席的首选食材，豆腐售价稳定在每公斤6元，日均销量能达到150多公斤，单日营收就有900多元，每个月的毛收入稳定在2.7万元。昔日小打小闹的家庭小作坊，真真正正做成了远近闻名的特色富民产业。

“我亲眼看着李书全两口子是从最苦的日子熬过来的，最开始我们上门摸排脱贫户情况，一进他们的小作坊，两个人手上全是浆水，眼睛熬得通红，却连一句叫苦的话都没说，从来没想过靠帮扶过日子，一门心思就想靠自己的手艺闯出一条路。”土门镇高峪村党支部书记索狮玲说起夫妻俩，语气里满是赞许，“当时我们了解到他们缺启动资金，第一时间就帮着他们申报了5000元的创业补贴。现在他们靠着自己的双手脱贫致富，成了我们村响当当的创业样板，不少年轻人都上门跟他们取经，这就是乡村振兴最生动的样子。”

日子越过越红火的夫妻俩没躺在功劳簿上歇脚，他们琢磨着把产业的附加值再往上提一提：磨豆腐剩下来的优质豆渣，本来就是天然的好饲料，扔了实在可惜。夫妻俩索性搭起了猪场搞起了生猪养殖，把循环经济的路子走得扎扎实实。现在家里的猪场存栏生猪有40多头，每年光卖生猪就能带来三四万元的稳定收入，“豆腐加工+生猪养殖”的循环产业，把小作坊的效益翻了个倍。“现在养殖猪，镇村每年还为我们申报产业奖补资金，我们非常高兴。”李书全说。

现在，56岁的李书全不仅供应周边十几个村的食客，还招了两名本地的村民来坊里帮忙务工，每天工资70元还管两餐。李书全还毫无保留地把自己做豆腐的手艺教给周边愿意学习的村民，带着10多户乡亲一起做起了豆腐生意。

从一穷二白骑旧自行车沿街叫卖，到如今日子蒸蒸日上，李书全和刘芳绒没有什么惊天动地的壮举，却用大半辈子的坚守，把“奋斗”二字揉进了每一块豆腐里。

新农人日志

天竺山镇高效推进冬小麦播种

本报讯　（通讯员　王　咪）为坚决落实粮食安全相关政策，夯实乡村振兴根基，山阳县天竺山镇抢抓秋播有利时机，以西坡村、阳坡村为重点，依托机械化整地提质、免费良种惠民、精准农技护航等方式，高效推进冬小麦播种。截至目前，两村累计完成小麦播种200多亩，其中西坡村110多亩、阳坡村90多亩，示范带动全镇秋冬粮食生产有序开展。

秋播现场一派繁忙景象。在西坡村田间，旋耕机来回穿梭、连片作业，深耕翻土、碎土保墒，机械化作业覆盖村内90%以上种植地块。机械化耕作可以有效解决地块零散、人工劳作费力、整地质量不高等问题，作业效率较传统人工耕作提升3倍以上，为高质量播种打下坚实基础。阳坡村农户抓住适宜墒情，规范开展精量播种、覆土压实，以确保播种均匀、出苗整齐。

为持续调动群众种粮积极性，降低农户种植成本，天竺山镇扎实落实稳粮惠农政策，统一采购发放优质小麦良种200多公斤，保障西坡、阳坡两村种植用种需求，让群众免费领种、放心种粮。镇村干部逐地块排查核实、登记造册，常态化宣传耕地保护、撂荒地块治理、种粮扶持等惠农政策，引导群众盘活闲置土地，杜绝耕地撂荒，做到应耕尽耕、应种尽种。

与此同时，该镇农业技术人员下沉田间地头，开展点对点技术指导，围绕播种深度、种植密度、土壤保墒、苗期防冻等关键环节现场讲解，及时纠正不规范种植方式，持续提升秋播科学化、标准化水平，为来年夏粮稳产丰产积蓄后劲。

今年以来，天竺山镇始终把粮食生产摆在“三农”工作突出位置，坚持“藏粮于地、藏粮于技”。以西坡、阳坡机械化、良种化秋播为示范样板，以点带面辐射全镇，持续优化种植模式、稳定播种面积、提升粮食产能，牢牢守住辖区粮食安全底线。

天竺山镇将持续抓好秋冬麦田精细化管护，常态化开展田间技术服务，扎实做好冬灌、防冻、除草等管护工作，持续推进耕地撂荒整治、稳定粮食生产，以稳产保收实效赋能乡村全面振兴。

引进新技术　增收路更宽

本报通讯员　舒　娜

近日，走进商南县青山镇青山社区天麻种植示范基地，一座座标准化种植大棚整齐排布、错落有致，成为乡间一道亮眼的产业风景线。大棚内外，工人忙碌有序，精准架设电动覆盖膜、调试配套设施，有条不紊地推进基地收尾与投产筹备工作，一派热火朝天的劳作景象。依托智能化、设施化筐栽新技术，当地天麻产业打破时令桎梏、突破传统短板，在秦岭山间蹚出了一条反季增收、集体增效、群众致富的乡村振兴新路径。

产业兴旺是乡村振兴的核心密钥，敢闯敢试是乡村发展的内生动力。以往传统天麻种植受季节、气候、土地条件制约，产量不稳、上市集中、售价波动大，成为制约本地中药材产业提质增效的瓶颈。为破解产业发展难题，激活村集体经济发展动能，青山社区“两委”联合驻村工作队立足本土资源禀赋，跳出传统种植思维，主动外出取经，先后奔赴富水镇及湖北十堰等地实地考察学习，深入调研设施化天麻种植模式、技术标准和产业运营体系，精准引进成熟先进的湖北天麻筐栽设施化种植技术，为本土天麻产业转型升级注入科创活力。

为确保新技术落地生根、提质见效，青山社区坚持高标准规划、精细化建设，全程邀请农业技术专家上门驻点指导，从大棚搭建、设施调试、筐体排布到种苗培育、田间管护，全方位提供技术支撑，严把产业建设质量关。据悉，该天麻种植基地总占地10亩，高标准搭建标准化种植大棚6座，累计栽种筐栽天麻1.2万框。相较于传统种植模式，筐栽天麻优势凸显，彻底摆脱自然季节束缚，实现全年可控生长、反季节错峰上市，有效规避了集中上市的市场低价风险。数据显示，基地常规产值可达100多万元，依托反季节销售优势，年产值可攀升至200多万元。

强产业必先聚人才，兴乡村必兴新力量。青山社区坚持“引才兴产、以产育才”理念，积极盘活乡土人才资源，大力扶持返乡创业青年，吸纳优秀党员张文涛返乡深耕特色农业，负责天麻基地运营管理、技术落地和市场拓展。作为本土新生代创业代表、商南县网络直播骨干，张文涛扎根乡土、深耕农产品领域，既懂田间种植技术，又熟悉新媒体营销模式，为传统农业插上了“电商翅膀”。基地投产后，他将充分发挥直播带货、线上推广的资源优势，搭建天麻线上销售矩阵，打通产地直供、全网分销的销售新渠道，解决农产品销路窄、溢价低的痛点。

产业落地生根，民生红利普惠。青山社区天麻特色产业项目由村集体经济自主投资66万元建设，全程坚持集体主导、群众受益的发展原则，通过土地流转、基地务工、产业分红三重收益模式，让群众在家门口实现稳就业、稳增收。闲置土地流转获得稳定租金，就近务工赚取薪金，集体经济盈利享受年底分红，多元增收渠道切实鼓起了群众的“钱袋子”，真正实现了“产业建在乡村、效益留在集体、实惠给到群众”。

立足天麻优质资源，青山社区不只是做优种植、做强产销，更深耕产业融合发展，积极探索“中药材+药膳+文旅”融合新模式，将优质天麻融入商南特色药膳体系，深挖本土农产品文化内涵，丰富县域康养农旅业态，推动特色农产品从“种得好”向“卖得俏、价值高、品牌响”全方位升级。

村口见

注销公告

镇安县各界爱心济困协会，统一社会信用代码：51611025MJU9050226，法定代表人：关忠武。经本组织理事会第八次会审议通过，拟向登记机关申请注销登记，现成立清算组开展清算工作。如有债权债务、捐赠遗留事项或其他利害关系，请相关单位及个人于见报之日起45日内向清算组申报债权债务，逾期责任自负。

特此公告

镇安县各界爱心济困协会
2026年11月4日

本报社址：商洛市北新街西段59号　邮政编码：726000　办公室电话/传真：2313480　2325222　广告许可证：6125004000002　广告公司电话/邮箱：2317997　282833619@qq.com　定价：每月36元　印刷：商洛日报社印刷厂　电话：2312541