鹿鸣深山富乡亲

——商南以梅花鹿特色养殖蹚出共富路

本报通讯员　崔海飞

沟域风景线

11月3日，清晨的雾还没从秦岭南麓褪尽，商南县城关街道捉马沟村后山的围网里已经响起“呦呦”声。赵海青扛着草料桶沿木栈道走过去，栅栏门一开，几十只梅花鹿围上来，鼻尖还挂着霜气。“以前没事干，只能出门打工，现在有了营生，不出远门就能挣到钱。”赵海青今年58岁，在鹿场干了近3年，每月稳稳进账3000多元，顺带还能照料家里的2亩茶树。

捉马沟村挨着312国道，山场宽、林地多，过去撂荒地比耕地多。2022年起，村上引进商洛市鑫昊炜煜农牧发展有限公司，把闲置林地和荒坡圈起来做梅花鹿产业园。如今，园区里84座标准化鹿舍排列整齐，配套1200亩山林作为散养区。总投资6136万元的这套盘子，走的是“繁育+养殖+科研+加工+销售”全链路：鹿茸、鹿血进无菌车间，鹿粪回田养茶，饲草保底收农户的玉米秆和苜蓿。

“北方鹿怕热，商南山高、水质软、林草厚，养的梅花鹿毛色鲜亮、长势喜人。”技术员孔凡军是吉林请来的老把式。他掰着指头算：一只公鹿每年割茸能带来六七千元效益，母鹿年年下崽，断奶出栏一只能卖四五千元。“比起牛羊，鹿不啃庄稼、不占好田，疫病少、附加值高。园区目前存栏2000多只，达产满圈后年产值约4000万元。”孔凡军说。

产业兴旺，惠及乡民。捉马沟坚持联农带农，不搞大户独富：村集体的依托衔接资金入股，年底获取稳定分红；村民把撂荒地流转出来，每亩地租金300多元；草料季收秸秆、苜蓿，保护价收购让散户不吃亏；像赵海青这样长期用工12个，季节性散工20多个，人均年增收1万多元。整个园区通过土地流转、务工、分红、饲草四根绳子，拽着300多农户，户均年增收5000元。

翻过几道梁，金丝峡镇兴隆村走出另一条特色养鹿之路。

开白路沿线，仓房坪那片地早年是个废弃养猪场，杂草丛生。2024年5月，村里和陕西惟特优农农业有限公司搭伙，投了800万元对场地进行改扩建，4个月后，500只双阳血统梅花鹿进场。

“以前在湘河镇打零工，顾不上家；现在在家门口喂鹿，一月能挣几千元，活轻松不累人。”饲养员桂国林提桶走近，鹿群呼啦啦聚过来。养殖场里像他这样的本地用工有10多名，村民吴忠林自鹿场建成便在此务工，如今熟练掌握小鹿接生、产后管护等技能，成了山沟里名副其实的“鹿郎中”。

兴隆村党支部书记段军安算了一笔集体账：村上投入200万项目资金，每年可获得固定分红5万元；厂房前5年免租，5年后租金进集体账户，为修水渠、铺村路、给老人发福利等公益事业提供资金支撑。依托梅花鹿产业，当地开发出鹿血酒、鹿茸片、鹿筋礼盒等10多个品类，去年深加工销售额约120万元。鹿场周边同步发展冷泉鱼养殖、漆树育苗等，联动民宿与金丝峡景区，让过路客流变成持续收益。

两个村放一块看，路子不同，底色却一样。二者都严守底线，不占基本农田，捉马沟村起用闲置林地，兴隆村改造废弃猪场，实现闲置资源“变废为宝”；同时，两个村都延伸产业链条，前端种草、中端养鹿、后端切片泡酒做茶饮，连鹿粪都实现循环还田，用于茶园施肥，生态闭环持续成型。目前，捉马沟园区已经和8家茶企、10多家餐饮酒店签了鹿产品供应协议，鹿茸茶、鹿血酒端上更多餐桌。

深山养鹿，并非一路坦途。引种应激、夏暑降温、防疫隔离、茸品收储、深加工资质，哪一个环节疏漏都可能造成损失。商南县畜牧兽医中心持续靠前服务，推广“圈舍集中饲养+山林围网放养”模式，普及全价日粮、同期发情等技术，把东北成熟养殖经验本土化，打磨出适配本地的“商南方案”。目前，全县梅花鹿存栏量1.2万余只，培育龙头企业4家、养殖大户36户，产业年产值近2.2亿元。

霜降过后，捉马沟村的鹿陆续转入圈舍越冬，兴隆村的幼鹿正脱换绒毛。赵海青撒下最后一捧苜蓿，鹿群埋头采食，山间薄雾缓缓散开。段军安站在仓房坪路口满怀期待：“景区游人多起来时，停下来观赏梅花鹿、选购产品的人也多起来了，大家的日子也就越来越红火了。”

秦岭从来不缺动人故事，缺的是把林子里的动静变成账本上的数字。商南这两处鹿场，一个贴着城郊、一个靠着景区，把“生态养殖—产品加工—村企联营—农户分红”拧成一股绳。鹿鸣声里，山还是那座山，坡还是那道坡，但当地群众的收益模式，也从传统的“种出来就卖”，转向“养好、加工、远销”的全新格局，在秦岭深处铺展一条生态优美、集体增收、群众共富的振兴新路。

一锅烩乡愁　半生守烟火

本报记者　方　方

11月8日6时，天色蒙蒙亮，商州城区还浸在熹微晨光里，多数街巷还未完全苏醒。商城饮食街上，多数商铺还未开门营业，“商州山阳传统烩菜”的店内，一盏暖黄灯光早早亮起，在微凉清晨漾开融融暖意。

今年68岁的店主祝书亭准时走进店里，换上工作服，和厨师一道投入忙碌。择菜、清洗、备料、清点食材，一连串动作娴熟从容，是她二十余年餐饮生涯沉淀下来的习惯。晨光渐亮，新鲜的萝卜、嫩白的豆腐、翠绿的白菜、筋道的粉条一一摆上操作台，搭配着提前卤制入味的五花肉、排骨、丸子、小酥肉，满满当当的食材依次入锅，一锅融汇商州与山阳风味的烩菜，在腾腾热气里飘出香味。

上午10时过后，饮食街的人流渐渐多了起来，祝书亭的烩菜店率先迎来客人。店内几十张餐桌座无虚席，热气裹挟着浓郁的饭菜香气漫出店门，飘向整条街巷。

“祝阿姨，老样子！今天我专门带外地朋友过来，让他们尝尝咱们本地的大烩菜！”中午12时，顾客王先生带着三五好友走进店里，熟络地和祝书亭打着招呼。王先生是这家店的常客，谈及为何独爱这份烩菜，他打开了话匣子：“我吃过很多家烩菜，唯独这家的最合胃口。出菜速度快、食材新鲜，几十块钱这么一大盆，价格实惠，最重要的是老板待人热情，每次来吃饭都格外舒心，总忍不住把朋友往这儿带。”话音未落，祝书亭便端着热气腾腾的烩菜快步走来。硕大的瓷盆里，汤汁清亮醇厚，各色食材层层叠放，红白萝卜相映，豆腐软嫩、粉条爽滑、肉块饱满，鲜亮诱人。

这一锅热气腾腾的烩菜，是扎根商洛大地的烟火滋味。在接手这家烩菜店之前，祝书亭早已尝遍生活百味。为了生计，她曾开过裁缝店、经营过小吃铺，也入职过保险公司打工谋生，辗转多个行业，兜兜转转，始终割舍不下藏在心底的烟火情怀。“我这辈子最大的爱好就是做饭，喜欢研究家常菜，看着普通食材变成可口饭菜，看着食客吃得满意，心里就格外高兴。”祝书亭笑着说。

2004年，一次偶然的机会，让她与这家烩菜店结缘。店里地道的口味、利落的出餐方式让她眼前一亮。恰逢店铺原店主因个人原因打算转让，热爱厨艺的她当即动了接手经营的心思。下定决心后，祝书亭潜心学艺，踏踏实实跟着老师傅学习原料配比、熬汤技巧、火候把控，她早出晚归，一锅一锅地试，反复琢磨，一点点吃透整套传统烹制技艺。半年后，她正式接手了这家小店。

“烩菜看似简单，实则工序烦琐。”祝书亭介绍，把各类蔬菜和肉菜进行搭配，一锅同烩，是商洛人刻在记忆里的家乡味道，但想要做出老少皆宜的口感，从采购选料、清洗处理，到吊汤炖煮、调味增香，每一个步骤都容不得半点马虎。

创业初期，祝书亭遇到了不少难题。“刚开始开店，名气小、客源少，很多人不知道咱们这家小店。”祝书亭坦言，为了打开市场，她起初将烩菜定价15元一份，坚持薄利多销。即便用心把控食材品质，每日净利润依旧微薄。身边家人看她辛苦忙碌工作，但收益一般，纷纷劝她放弃。但骨子里执拗坚韧的祝书亭，始终坚信“干一行、爱一行、精一行”。“既然下定决心做本土美食，就不能轻易半途而废。要么不做，要做就做到最好。”祝书亭说。

为了做好口碑，她养成了记笔记的习惯，耐心倾听每一位顾客的评价，认真记下大家的口味建议。商洛各地人群口味差异较大，有人喜清淡忌辣，有人怕重油重盐，有人偏爱鲜香醇厚。摸清不同顾客的需求后，她第一时间和厨师沟通，改良工艺，在完整保留本地烩菜传统风味的基础上，灵活适配顾客口味，不断优化菜品口感。

“做餐饮没有捷径，味道和口碑就是最好的招牌。”这是祝书亭常挂在嘴边的话。日复一日地用心改良和真诚服务，小店的名气慢慢传开，客流量稳步上涨，越来越多的人被这一份地道的烩菜圈粉。

随着高铁开通，商州对外往来愈发便利，这家藏在商城美食街的老牌烩菜店，被众多美食博主发掘推介、走红网络。原本只在本地小有名气的烩菜，借着镜头走向了全国，成为外地游客打卡商洛的必吃美食。今年国庆假期，来自河南、武汉、广东等地的游客慕名而来，店门口常常排起长队，小店单日营业额突破2000元。



祝书亭店里烹饪的烩菜荤素搭配，各色食材相得益彰，汤汁清亮醇厚，滋味绵长。图为祝书亭给顾客上菜。

目前，祝书亭的店里有10名员工，店面可同时容纳60桌顾客用餐，店铺还承接各类宴席聚餐，生意十分火爆。每逢客流爆满，亲朋好友都会主动前来帮忙，洗菜备料、端盘送餐、收拾台面，齐心协力分担她的压力。

“多亏了家里人和朋友们帮忙，不然高峰期根本忙不过来。”说到家人和亲友的支持，祝书亭满是感激。最让她动容的是本地顾客长久以来的支持。“有个在北京上班的本地小伙子，每次放假回商洛，都来我家吃烩菜，临走还要打包很多，带回北京分给同事品尝，专门给大家推广咱们商洛的特色味道。”祝书亭说，多年经营餐饮，她的手机里添加了很多老顾客，线上下单、远程预订。为了更好地服务客人，丰富菜品品类，店里还在招牌烩菜的基础上，添加了各类爽口凉菜、家常炒菜，满足不同人群的用餐需求。

烟火守本味，匠心寄乡愁。祝书亭说，往后她会继续守护好这道商洛本土风味，还计划推出商洛特色蒸碗系列，让更多远方来客，从一道地道的佳肴里了解商洛、爱上商洛。⑧

寻味商洛

多点发力促振兴

本报讯　（通讯员　罗英英　任雨彤）今年以来，商州区三岔河镇严格落实“四个不摘”要求，把常态化帮扶摆在突出位置，一手抓防返贫监测守底线，一手抓特色产业和稳岗就业促增收，推动帮扶工作从“守底线”向“促振兴”延伸，让脱贫基础更稳固、群众增收更可持续。

精准监测，守牢防返贫底线。三岔河镇构建“大数据筛查+网格员走访”双向联动机制，8个村级网格、63名组级网格员常态化入户走访，结合每周二“民情走访日”，实现农户排查全覆盖。紧盯因病、因灾、意外事故等突发风险，做到早发现、早预警、快处置；逐户落实“一户一策”，统筹开发式帮扶与兜底保障，分类化解风险隐患。目前，全镇纳入监测59户218人，已稳定消除风险45户175人，其余14户43人持续跟踪帮扶；今年新增监测对象8户32人，均已落实帮扶措施。同步抓实民政兜底，动态调整低保，推进分散供养特困人员第三方照料服务，对急难群众及时救助，做到应保尽保、应兜尽兜。

深耕产业，联农带农增实效。锚定“农旅樱谷·水美三岔河”目标，三岔河镇持续培育樱桃、冷水鱼、民宿等特色产业。组建科管服务队，抓好樱桃老园改造和品质提升；推动黄鱼村绿色智慧渔业工厂、闫坪村流水型水产养殖示范园规范运营，年产值1500万元；集体版养殖池和家庭版养殖户稳步发展，集体版冷水鱼年产值200万元，家庭版养殖户户均年增收4万元；三星村“雨山前”民宿规范运营，带动10户家庭民宿建成运营，两个田园综合体运营质效不断提升，年引流超5000人次，农旅融合成效日益显现。土地流转、就近务工、入股分红等多元收益渠道越拓越宽。

稳岗就业，拓宽群众增收路。三岔河镇坚持就业优先，逐村逐户摸排就业意愿和技能短板，建立需求台账，开展家政服务、种植管护、水产养殖等方面的订单式技能培训。辖区国渔公司、民宿等经营主体带动就业50多人，人均年增收1万元以上，村集体年分红220万元。主动对接比亚迪等重点企业，搭建劳务输出平台，有序组织劳动力外出稳定就业，发放省外务工交通补贴39人1.95万元。开发人居环境管护、道路养护、护林护路等公益性岗位243个，确保有劳动能力的脱贫户家庭至少一人稳定就业。

共建共治，增强群众幸福感。三岔河镇常态化开展人居环境整治，清理生活垃圾、整治乱堆乱放、改造提升村组道路，完善村组基础设施，硬化通组道路7.5公里、修复水毁挡墙1600米，修建公厕1座、建设排洪渠300米、引水灌溉渠1000米、铺设饮水管网1万多米，村容村貌和群众生活条件持续改善。依托新时代文明实践站，评选“五美庭院”“文明家庭”等先进典型，健全“一约四会”，发挥红白理事会作用，规范婚丧宴席标准，整治大操大办、高价彩礼等陋习。深化自治、法治、德治融合，文明乡风日益浓厚，基层治理精细化水平稳步提升。

丹凤抓实农产品采收管护

本报讯　（通讯员　张　凯）当前正值秋冬季特色农产品采收管护关键时节，丹凤县紧扣农时节点，聚焦山茱萸、核桃、天麻等道地特色产业，统筹抓好采收销售、设施配套、农技服务各项工作，全力稳住产业效益，持续拓宽群众增收渠道。

抢抓采收窗口期，畅通产销“致富路”。针对寺坪、峦庄等流岭片区山茱萸集中采收实际，丹凤县充分发挥“党支部+合作社+农户”联动机制，推动村级合作社抱团协作，统一调配采收人力，主动对接药企、药材市场，稳固订单渠道。依托杨凌农高会、农产品产销对接会等平台，集中推介展销山茱萸、核桃、天麻等优质农特产品，线上线下同步发力，不断扩大特色农产品市场覆盖面。

补齐基础设施短板，破解阴雨天气生产难题。丹凤县持续完善产地初加工、仓储保鲜、产业道路等配套设施，大力推广山茱萸脱皮、烘干、色选一体化智能加工设备，配套建设冷库仓储设施，积极应对秋季阴雨天气影响，有效解决鲜果霉变、自然晾晒难等痛点问题，鲜果损耗率较传统晾晒方式下降20%。同步推进农田管护提升行动，累计检修灌溉管道65公里，清理疏通田间排水渠150公里，筑牢农业生产防灾减灾基础。

下沉一线送技术，精细管护促提质。丹凤县组建农业农村、林业技术服务专班，常态化深入山林地块、种植基地开展技术下乡服务，重点推广山茱萸标准化垦抚、整形修剪、绿色病虫害防控等秋冬管护技术，指导农户做好核桃清园涂白、天麻菌床管护、食用菌棚温湿度调控等管护措施。截至目前，累计开展现场技术服务40多场次，服务种植农户1200多户，科学管护果园6500亩，以精细化科管推动特色产业提质增效，为乡村产业持续稳定发展保驾护航。



声　明

●丹凤县道路运输管理所的开户许可证丢失，账号为26820401040003350，开户行为中国农业银行股份有限公司丹凤县支行营业部，核准号为J8033000029004，声明作废。

●商洛市商州区牧护关镇红门河村集体经济组织的银行预留印鉴原法人私章（邢养利）丢失，防伪码为6110020552119，声明作废。

●陕西省商洛市丹凤县商镇陈子潼的《出生医学证明》丢失，编号为U610187217，声明作废。

●陕西省商洛市丹凤县龙驹寨街道办事处张林喆的《出生医学证明》丢失，编号为L610586003，声明作废。



近期，洛南县四皓街道依托核桃加工带动群众就近就业，组织阳光庭园、抚龙湾、柳林、白川等社区群众加工核桃仁，人均月收入2400元，让群众在家门口捧起增收“饭碗”。

（本报通讯员　雷　鸣　摄）

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