乡建进行时

胜利村　多元特色产业托起共富梦

本报记者　刘佳乐　马　姜

11月2日清晨，薄雾在秦岭南麓的山间弥漫开来。走进柞水县下梁镇胜利村冷水鱼养殖基地，大棚内循环水汩汩流转。管理员张万红正穿梭在一排排陆基圆桶之间，俯身观察桶内金鳟、鲈鱼等鱼苗游动状态，有条不紊地开展日常管护作业。

“冷水鱼对水温和水质特别敏感，每一项管护细节都不能马虎。”张万红一边检查增氧设备一边说。

胜利村山泉水资源禀赋出众，水质清澈、水温稳定，是发展冷水鱼养殖得天独厚的天然宝地。近年来，村里坚持党建引领，依托村股份经济合作社，在柞水县委办驻村工作队的帮扶下，充分用好本地山泉资源，把冷水鱼确立为村级拳头产业聚力打造。

2023年，胜利村盘活闲置资源，将老旧棚舍改造为冷水鱼养殖基地，建成6座大棚，布设45套锥底陆基圆桶，配齐水循环、增氧等全套养殖设备，投放鲈鱼、草鱼、金鳟等鱼苗，发展高密度设施化养殖。

为夯实产业技术根基，村里还主动对接西北农林科技大学，聘请专业水产技术顾问，常态化组织基地管护人员开展实操培训；落实标准化管护机制，坚持常态化水质取样监测、科学精准投喂、水体定期管护，从严把控水产品生态品质。“硬件和养殖技术已经成熟，今年基地共投放鱼苗1.4万多尾。”驻村第一书记宋选源介绍，得益于品质把关和渠道拓宽，胜利村冷水鱼的市场认可度也越来越高。

依托水资源优势把冷水鱼产业做稳做强的同时，香菇种植也成为胜利村集体经济的重要板块。目前，胜利村已建成5座香菇大棚，规模化开展菌棒培育与香菇种植，还配套建设烘干厂房，延伸产业链条。采收旺季，可吸纳近20名村民就近务工。

村民陈彦德常年在基地务工，一年务工可收入2万元。“在棚里干活，收入稳定，也能照顾家里，啥都不耽误。”陈彦德对此深有感触。

在种养产业持续扩容的基础上，村里瞄准高附加值赛道，发展毛慈菇这一中药材种植。毛慈菇属于珍稀名贵中药材，种植门槛较高，对土壤、菌种、管护流程要求严苛，培育工序繁杂。考虑到这项产业技术壁垒高，胜利村搭建发展平台，吸引重庆客商周龙泉来到村里扎根创业。

“毛慈菇种植处处是学问，菌种稍有偏差、土壤湿度把控不到位，幼苗就很难存活。胜利村生态条件虽契合它的生长需求，但也必须靠专业技术做支撑。”周龙泉说。目前，胜利村已建成7座大棚，培育毛慈菇幼苗约15万株，现阶段以销售种苗为主，后续计划拓展高端成品药材销售，进一步拉长产业链。

产业落地也为当地群众提供了就近就业机会，去年基地用工100多人，累计发放务工工资30多万元，同时向村集体支付土地租金及分红共计3万多元，实现外来技术团队扎根乡村、带动群众增收、壮大村集体经济的双向共赢。

胜利村党支部书记操晓慧介绍，立足现有产业基础，胜利村还抢抓苏陕协作帮扶机遇，推进标准化蛋鸽养殖项目建设。通过盘活村内闲置地块，打造现代化蛋鸽养殖产业园。预计项目投产后，村集体每年可增收3万多元，带动30多名群众实现稳定增收。

“我们将持续夯实产业根基，延伸产业链，不断拓宽销路，在壮大村集体经济的同时，放大联农带农效应，让村民共享产业发展带来的红利。”宋选源表示。



务工群众陈彦德在香菇大棚查看菌棒长势。

商南　中药材开出『富民方』

本报通讯员　李　潇

11月22日，商南县佳民中药材专业合作社的加工坊内一派繁忙景象。工人忙着将刚采挖的黄精清洗、分拣、上笼蒸制，浓郁的药香在合作社院内弥漫开来。

佳民中药材专业合作社位于商南县清油河镇后湾村，2023年开始种植黄精，目前共种植20亩，亩产新鲜黄精约1000公斤。“黄精讲究‘九蒸九晒’，10斤新鲜货才能晒出1斤干品，干品1斤能卖到160元，效益很可观。”合作社负责人李青华一边翻看蒸制中的黄精一边介绍，除了线下销售，李青华还拓展线上销售渠道，在网上销售中药材，日销量最多时有1000多单，产品销路越走越宽。

在后湾村，黄精只是合作社种植的众多中药材之一。近年来，该合作社依托当地山地资源，因地制宜发展桔梗、药用菊花、天麻、连翘等中药材，逐步形成种植、加工、销售一体化经营。产业规模不断扩大，也为周边群众打开了家门口的就业门路。李青华介绍，合作社年用工40多人，人均年增收5000元左右。

70多岁的陈红云家住合作社附近，一年到头都在合作社干活。“年纪大了出不了远门，在这里清洗药材、蒸制药材，一年能挣1万多块钱，补贴家用就足够了。”陈红云笑着说。

从黄精到多元药材，从零散种植到规模经营，该合作社的发展是商南县做大做强中药材特色产业的一个缩影。今年以来，商南县坚持“政府引导、市场主导、社会参与”的发展思路，以产业链长制为抓手，双线推进基地建设与野生资源抚育。全县新发展连翘、天麻、桔梗、杜仲、黄精人工种植基地8800亩，抚育管护野生中药材1.2万亩，巩固清油河镇碾子沟村天麻、青山镇吉亭村桔梗、十里坪镇梁家坟村连翘、赵川镇文化坪村苍术和黄精等10个千亩以上中药材示范基地。目前，全县已成立中药材种植企业、合作社129家，从事中药材收购、加工、销售等经营主体26家，年产值4.86亿元。

多点开花、错位发展的中药材产业格局正在商南县加速成形。赵川镇文化坪村采取“股份经济合作社+基地+农户”模式，发展白及、苍术、桔梗等中药材700亩；富水镇的药用菊花则走出了另一条“短平快”的路子，商洛普瑞恒中草药种植有限公司与华润三九建立长期合作，在富水、试马两镇种植2000多亩，采摘高峰期每天用工300多人，人均日收入约100元。

规模铺开、多点成势的同时，商南县同步把品牌培育、链条延伸摆在突出位置，推动中药材产业由“量的增长”向“质的跃升”转变。“商南天麻”成功入选2025年全国名特优新农产品名录。清油河镇碾子沟村党支部书记徐礼敏介绍，村集体正在加快建设天麻菌种厂，未来将为种植户统一提供优质菌种。从卖原料到卖产品、卖品牌，商南中药材的产业链条持续向深加工和药膳康养延伸。

产业发展的落脚点是富民。商南县持续完善利益联结机制，通过“党支部+企业+基地+合作社+农户”模式，将群众嵌入种植、加工、流通各环节，土地流转得租金、基地务工挣薪金、配股分红拿股金，多元增收渠道让山区群众端上了“绿饭碗”。正如陈红云所说：“家门口有活干、有钱挣，日子踏实。”

秦岭南麓药香悠远，一株株中药材扎根青山沃土，正孕育出商南乡村振兴的一剂“富民良方”。

土门镇修通产业路助民增收

本报讯　（通讯员　周孝飞）近日，丹凤县土门镇高峪村、长沙沟口村产业路硬化项目全部完成施工并正式通车，平整通畅的水泥路，将散落在山坳间的特色种植基地与通村主干道紧密串联，彻底解决了长期困扰当地群众的出行难、农产品运输难问题。

此次投用的高峪村四组至七组道路，包含1.9公里通组硬化路与670米产业延伸路，直接解决了48户群众的出行难题。道路沿线覆盖1070亩香椿基地、300亩连翘种植、200亩山茱萸林地，还有30多亩天麻、猪苓等名贵中药材种植地块。此前这里的山间小路狭窄坑洼，雨天泥泞难行，大型运输车辆无法直达地块，村民采收的中药材、林果要靠人力转运到村口，不仅耗时费力，还经常因为运输不及时而影响农产品品相和销售价格。

“我今年新发展了一些猪苓，预计能增收1.3万元，现在的中药材再也不愁运不出去了。”站在刚修好的产业路边，高峪村村民索晓民脸上满是笑容。以前采收时节，他要背着麻袋走半个多小时山路才能把猪苓运到停车点，遇上收购商赶时间，还得额外掏钱请人帮忙搬运。现在货车直接开到地边，采收的药材当天就能装车发往外地市场，省下来的运费和时间，都变成了实实在在的收入。

同步完工的沙沟口村通组路硬化项目，总硬化里程825米，路面宽度3米，配套建设错车道2处、涵洞1道，项目投用后可直接改善86户群众的生产生活出行条件。

两条产业路建成投用，进一步优化了土门镇村级路网布局，彻底打通了特色产业发展“最后一公里”。畅通的道路吸引外地收购商进山直采，让更多山里的特色农产品走出去，让老百姓的腰包越来越鼓，实打实助力乡村振兴提质增效。

齐塬村依托红色资源激活振兴动能

本报讯　（通讯员　董旦旦）日前，陕西省农业农村厅、陕西省人力资源和社会保障厅联合公布全省第三批“千万工程”示范村名单，商州区麻街镇齐塬村位列其中。近年来，齐塬村依托麻街地下交通站纪念馆红色资源，坚持党建引领，深学活用“千万工程”经验，在各级各相关部门的大力支持和西北大学的真情帮扶下，持续激活乡村振兴内生动能，一步步绘就山乡蝶变新画卷。

自去年以来，镇、村两级与西北大学驻村工作队多方对接、积极争取项目，累计落实政策性帮扶资金超680万元，吸引社会产业资金25万元。西北大学投入30多万元帮扶资金，建成监控广播系统、休闲广场、客运候车亭等民生项目；村内道路、河堤、安全饮水等基础设施同步提档升级，群众生产生活条件持续改善。

产业提质是强村富民根基。齐塬村立足资源禀赋，持续做强特色种养产业，培育黄花菜、林下散养蛋鸡等优势产业，布局杭白菊种植，建成2亩农产品仓储加工设施，不断延伸产业链条。同时，推进60亩土荆芥与油菜花轮作、25亩淫羊藿林下育苗、30亩酸枣种植等项目落地，土地资源得到有效盘活，村民实现就近务工增收。

前不久，商州区城乡融合要素交易市场完成首笔线上交易，齐塬村股份经济合作社线上挂牌采购，实现全区农村集体“三资”线上交易零的突破。如今，该村已建成80亩食用菌基地、1200亩连翘基地，土鸡存栏4000只；同步培育农民专业合作社、家庭农场，探索民宿和餐饮新业态，带动100多名群众稳定就业。2025年，村集体经济经营性收入41.2万元，村民人均可支配收入稳步提升；预计2026年村集体经济收入将突破45万元。

在产业提质的同时，齐塬村还同步推进人居环境整治，让村庄既有产业支撑的“里子”，也有生态宜居的“面子”。截至目前，全村已完成120多户院落整治，道路绿化美化4000米，打造小微公园3处，建成“美丽庭院”336户。村内水、电、路、网配套完备，卫生厕所全覆盖，污水、垃圾收运处置闭环运行，卫生室、便民商超、快递站点布局齐全，村庄处处景美人和。

颜值提上来，治理跟上去。齐塬村持续建强基层党组织，厚植乡村治理根基，用好村规民约和“一约四会”，推行网格化、积分制管理，实现“雪亮工程”全域覆盖；常态化开展文化惠民活动，就地化解矛盾纠纷，推动自治、法治、德治有机融合，让文明新风吹遍乡间。

两岔河村以渔兴业促发展

本报讯　（通讯员　范　森）近年来，山阳县延坪镇两岔河村立足优质冷水资源，在南京市六合区对口帮扶山阳县联络组的助力下，以冷水鱼三产融合示范园为抓手，探索出一条“以渔兴业、渔旅融合”的乡村振兴新路径。

两岔河村位于延坪镇以北，多条泉水汇聚成靳家河穿境而过。这里水温常年保持在11℃~18℃，水体溶氧高、水质呈弱碱性，符合国家二类标准，是冷水鱼养殖的天然优生区。然而，守着好水，两岔河村却长期为山水所困。村域山多地少，发展农业缺土地、发展工业缺项目，产业结构单一，群众增收过度依赖传统农作物。绿水青山如何变成金山银山？这成为摆在当地群众面前的一道必答题。

破题从规划开始。延坪镇组织镇村干部多次赴湖北、山东及商洛本地学习冷水鱼产业发展经验，并通过召开支委会、村民代表大会、院落会，广泛听取群众意见，最终确定“冷水鱼养殖+鱼产品生产加工+渔文化研学及休闲旅游”三产融合发展思路。项目委托市科技局选派专业技术人员定点帮扶，定期邀请市县水产站专家实地指导，每月开展养殖与设备维护技能培训。项目采取分期建设模式，一期鱼池试水检验合格后及时交付经营主体，确保按期投产。

项目由山阳县惠康桥农业科技有限公司负责实施，总占地面积67亩，含新建养鱼场、生产用房，配套智慧化养殖设备、水循环设备及河堤加固等内容。项目科学规划养殖核心区、特色有机种植区、民宿康养休闲区、自然研学体验区四大板块，建立“鱼池+尾水处理+有机农业”循环体系，设立养殖区观赏禁入红线，强化水质监测预警，对示范园周边环境进行重点保护。

按照“建一物添一景”的思路，项目统筹苏陕协作资金，实施周边环境整治和水电路改造提升，建成游客接待中心、休闲步道、荷花园，配套污水处理系统等设施，把路边、沟边、墙边、院落打造成微景观。与此同时，项目抢抓节会机遇和互联网新业态，谋划举办渔业文化艺术节等大型文化活动，创新开设“渔业新村·魅力两岔河”直播间，推动特色种养与乡村旅游深度融合。

产业兴旺，最终要落到富民上。项目采取“村企联营”模式，由两岔河村集体经济组织与惠康桥公司签订运营协议，村集体以固定资产入股交由公司经营，每年收益在保障示范园正常运转之外，其余利润给村集体经济合作社分红。在联农带农方面，通过基地带动、股份合作等方式，群众实现土地流转收租金、就近务工赚薪金、联营联建享佣金、合作入股分股金，把渔企、村集体经济、农户紧密联结在冷水鱼全产业链条上。

截至目前，项目共流转14户群众土地50亩，累计带动300多人就近就业，人均年增收5000元以上。项目全部建成后，可实现年产商品鱼150万公斤，直接带动就业30多人，人均年增收3万元以上；项目投产见效后，预计可带动村集体经济年收入80万元以上。



饱满不破、形态规整是吴家扁食的特点。

吴家扁食里的烟火温情

本报记者　胡　蝶

在中心城区文卫路北头东侧，一间朴素的临街小店，简约的店面、干净整洁的陈设、几张实木方桌，藏着吴家扁食的烟火温情，也安放着很多本地人的舌尖记忆。店主吴保民、黄小敏夫妇，以日复一日的手工劳作，守好传统老味，守住烟火生计，守护这座城市绵长的市井乡愁。

扁食是本地传统面食，以薄面皮包裹肉馅或素馅，煮熟后连汤食用。不少食客分不清扁食和水饺，在吴保民看来，二者制作工艺差别不小，藏着商洛本土饮食独有的讲究。普通水饺多用圆形厚面皮，口感偏厚实；正宗传统扁食沿袭老辈手工做法：面团经反复揉醒，擀成厚薄均匀的面饼，再像折扇一样叠起、切条，裁成方形面皮，擀好的面皮薄而透亮、筋道爽滑。

“20世纪80年代以前，本地逢年过节、婚嫁喜事，家家户户都要做扁食。大年初一吃上一碗酸汤扁食，配上豆芽、红萝卜、菠菜，是刻在老一辈商洛人记忆里的年俗味道。”吴保民说，圆皮水饺渐渐流行之后，传统扁食也渐渐淡出大众视野。也正因如此，他一心想守住这个传统手艺，留住这份本土饮食传统的味道。

今年50多岁的吴保民，是城关街道杏树园村人。早年间，他和妻子黄小敏在西安打拼，开过小店、闯过市场，经历过拆迁亏损、经营变故等重重波折。有了孩子后，夫妻俩选择返乡创业。那时，商洛本地的各色小吃品类繁多，而主营地道扁食的却寥寥无几，看准这一点，他们在1999年做起了手工扁食生意。

创业之初，条件简陋，吴保民靠着自制的铁皮三轮车，立起简易招牌，在夜市摆摊售卖扁食。当年一碗扁食售价两元，开业首日便卖出40多碗，高峰期一天能卖到70多碗，地道的口味迅速积累了第一批忠实食客。城市夜市整治后，他入驻天一小吃城，即便摊位居于最深处，隔着数十家商铺，老顾客依旧慕名寻味而来。久而久之，小吃城多数摊位陆续关停，唯有吴家扁食凭借口碑坚守下来。随后，夫妻二人盘下文卫路临街门店，正式挂牌经营，一守便是20多年。

吴家扁食主营手工扁食、家常手工面，荤素馅料品类齐全。其中招牌洋芋馅扁食，是门店的爆款单品。这款馅料源自老顾客的提议，吴保民反复调试口味、优化配比，结合本地饮食习惯不断改良定型。多年来，洋芋馅扁食销量稳定占到门店销量的三分之一，是无数老食客念念不忘的心头好。

经久不变的味道，源自一脉相承的匠心。吴家扁食的汤底自成一派，是数十年摸索沉淀的独家配方，鲜香醇厚、风味独特。面皮制作更是考究，全程纯手工完成，随着四季气温变化，精细调整水和面的比例。面团至少经过三四轮揉醒工序，才能达到薄、亮、筋、滑的独特口感。

多年来，夫妻俩恪守选材与制作标准，每日清晨定点采购本地新鲜食材，优选本地大葱、蒜苗等，贴合当地人的口味。店里大多时候由夫妻二人亲手操持，不雇帮工，牢牢把控每一道工序。每日早上7时准时到店备料，和面、揉面、调馅分工有序，9时开始包扁食，每一个扁食都要求饱满不破、形态规整，方寸面皮之间，是数十年沉淀的手上功夫。

多年深耕，口碑是吴家扁食最好的招牌。如今店里九成以上客源都是追随多年的老顾客，有城区居民、回乡游子、就医暂住的群众，一碗家常扁食，牵起跨越时光的温情。有不少食客年少时来店里品尝，成家定居外地之后，每次返乡，第一件事就是直奔老店，找寻儿时滋味。长久相伴之下，店主和食客已成了熟识相知的老友。

历经数十年市场变迁，街边新店更迭、餐饮潮流不断变化，老牌小店的经营也面临挑战，但夫妻二人始终亲自打理，日复一日地坚持手工技艺，初心不改、匠心如故。

“老味道是一代人的记忆，传统手艺不能丢。”吴保民坦言，做小吃店平凡辛苦，没有轰轰烈烈的成就，却有着实实在在的踏实。开店这些年，早已超越谋生本身，这个小店化作一份沉甸甸的责任与牵挂，熟悉的老顾客、坚守的老手艺、不变的老味道，成为支撑他们坚持下去的力量。

寻味商洛

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