

汉江晨报



微信扫描二维码
关注安康日报公众平台

2019年12月10日 星期二
第734期 第五版

安康新闻网 www.akxw.cn

主编：陈俊
执行主编：孙妙鸿
热线电话：0915—3268532
邮箱：2837420582@qq.com

社区热卖农产品

实习记者 滕静 通讯员 刘亚婷

富硒米、莲藕、辣椒、豆腐乳、粉条……12月4日上午，在安康城区江华城广场，一场别开生面的农副产品展销订购会，为汉滨区洪山镇特色农副产品提供了销售舞台，吸引了众多市民来到展销现场。

“我的老家就是在洪山镇，今天买了不少农副产品，拿回去给亲戚朋友们分分，让他们也尝尝地道的洪山特产。”一位购买了富硒米、辣椒、豆腐乳等产品的市民高兴地说。在现场记者看到，十几米长的展台边挤满了市民，一位大爷排在人群后等待购买有机大米，“难得有这样的机会，买到优质放心的大米，虽然比一般大米贵一点，但是吃着放心。”大爷捧起大米满意地说。

看到这样火热的场面，村民们也忙活起来，给市民介绍产品、称秤、收钱，忙得不亦乐乎。也有市民知道消息刚刚赶到，李大妈晨练结束后也加入人群，每件农产品都认真看过后，李大妈购买了莲藕和粉条。

原来，洪山镇位于市中心城区西南角，地处秦巴山南麓凤凰山下。今年，在汉滨区政协的“撮合”下，洪山镇的双柏、乾隆、七里三个村成为老城街道脱贫攻坚结对帮扶的“亲戚”。今年，这三个村种植了大面积的有机大米和莲藕，并喜获丰收，本来10月过后，成熟的莲藕就可以开挖上市，可是，怎样让丰收的产品找到销路，让三个村的村干部愁得吃不下饭。

洪山镇党委得知消息后，第一个想到的就是老城办这个“亲戚”，老城办党工委与洪山镇党委下属党支部开展共建，并通过老城办商家企业、人大代表的资源优势，组织了这场声势浩大的展销活动。

展销活动现场共卖出了6万余元的农副产品，此外，华龙商厦、汉滨区女企业办等签订了共12万元的老城街道办助力洪山镇脱贫攻坚暨支部共建农产品认购意向书。当拿着三家企业的产品订货合同签订单，乾隆村党支部书记这位壮实的汉子脸上露出了笑容。

据了解，自老城街道办与洪山镇结对帮扶以来，老城办积极探索产销结合的消费帮扶路子，营造全民扶贫、全民参与的积极氛围。此次展销订购会是继今年8月到洪山镇开展互助共建助力脱贫攻坚活动、9月到洪山镇开展中秋慰问互助共建活动后，又一项扶贫举措。



充满阳光味的挂面

实习记者 唐正飞

南粉北面，安康是南方的北方，北方的南方，喜食面食也就在情理之中了，手擀面、刀削面、扯面、两掺面等应有尽有。不过，安康人最钟爱的还是方便、容易保存的挂面。

不信，你到安康乡下走走，时不时可以看到挂面房，晾晒着一杆杆挂面，如飞瀑直下，漂亮又美味。

过了汉滨区张滩镇黄洋河大桥，沿着张滩(滩)坝(河)公路一路向上，路北好几家挂面房前晾晒着一杆杆挂面。“武金挂面房”是附近百姓经常光顾的，也是这一带开得最早的一家挂面房。

初冬，在明媚的阳光照射下，一杆杆晾晒在房前的挂面伸直了腰。有了阳光，压好的挂面也就干得快，这样就能压的多一点，原本并不宽敞的晾晒场就更显得拥挤了。年关腊月，随着外出游子陆续回到家乡，本地“阳光味”的挂面像母亲的手擀面一样，都是家的味道，承载着游子浓浓的乡恋。而此时武金挂面迎来了销售旺季，明媚的阳光就更显“弥足珍贵”。

在店主余武金儿时的记忆里，如今再普通不过的挂面只有在大忙天抓急活，或是过年的时候才能吃到。从武金挂面房开业到现在在张滩、关家、坝河片区小有名气，甚至远销外地，这个过程并非一帆风顺，其中的辛酸只有余武金自己知道。

2013年9月，他携家带口离开深圳回到家乡。该如何讨生计？思前想后还是做点什么小生意吧！“挂面”在脑海中一闪而过，却又久久不能消散，越来越清晰。是啊！“回想小时候挂面帮助自己抵御了多少饥饿，承载了多少母亲的爱与坚强，勾起了自己多少儿时的回忆，体现了多少旅居异乡对家乡的念想？”经过前期的市场调查余武金发现：本地老百姓喜欢吃面条，但是随着城市进程化的加快，主要劳动力已从快节奏工作、生活中的被动变成了主动。挂面不光成为城镇居民每家储备的基本食物，判断一个工地的伙食好坏，挂面都是必不可少的。而依然耕种庄稼的农民平时也有储备，农忙时节就会大量储备，以备“抓急活”用。而张滩桥东张坝公路附近并没有一家挂面房，在和家人的商量取得支持后，武金挂面房在2013年10月31日开业。

挂面房开业之前，为了把压挂面这件看似简单的事做好，并得到附近居民的认可。余武金和母亲、妻子在家半夜半夜地“潜心研究”，从开始一窍不通，到后来水、面定量，和面不加盐，晾干对比等再到送亲友、邻居品尝评价，再改良，终于取得大部分人的认可。信心满满的开业后，一连几个月，余武金的挂面并没有自己预期的那样热销，一天只能卖几十块钱，能看到百元大钞就格外高兴。看着门外络绎不绝的行人和车辆，再看看挂面房里堆积的挂面，余武金硬着头皮继续“研究”挂面加工，并拓展猫耳朵、面片、两掺面等新品种。看着店里



成堆成堆的挂面有增无减，心灰意冷的余武金开始盘算着改行时，转机来了。刚进入腊月，一连好几天销量节节攀升，即使不断增加每天的面粉加工量也不够卖，最后连前段时间积压的挂面也被销售一空。自此，武金挂面的名气在方圆几十公里不胫而走。

余武金的挂面房已经开了6年了，看似没什么安全隐患的加工环节也存在着风险，2018年5月31日，店员在压面的过程中，不慎将袖口卷入机器中，致使手断了3根筋和骨折，所幸救治及时，伤势没有进一步恶化。自此，余武金更加重视安全，常常为店员敲“警钟”。

“还有挂面么，来个10斤”。从张滩镇田湾村专程骑车来的小王，走进武金挂面房说。“自己平时吃，还是做啥吃？”余武金问道。“就自己平时吃。”余武金熟练地将放在操作台上的袋用塑料袋装好的挂面放在电子秤上，电子秤显示屏显示刚刚好10斤。当记者问及为什么大老远的跑到这里来买挂面？小王说，武金挂面好吃，不断，家人都喜欢吃。

今年81岁的高世状家住石梯镇迎春村，老伴儿去世的早，儿女们相继成家、搬进城里，舍不得屋里屋外，丢不掉庄稼手艺，自己居住在山里。喜欢吃面条的他，平日的挂面储备是必不可缺的。一是挂面容易保存，因为身体原因面已经擀不下了，儿女们送回来的面不好保存，如果不及时吃掉就坏了；二是饿了下挂面比较方便，水烧开，挂面朝锅里一煮，煮个两分钟，倒事先准备好的臊子，就可以吃了。“年轻时，喜欢吃厚一点，硬一点的耐饿，现在老了就要吃薄一点软一点的，糊汤面就不着劲了。”同样是挂面，高世状更愿意吃挂面房的，不怎么吃包装精美的。因为私人家的挂面好吃，煮出来是一条一条的，第一顿吃不完，二次热着

吃也不糊汤。知道老人的喜好，儿女们在回家看望时就会先电话问一下家里还有没有挂面，没有多少了就会在张滩，或者挂面房买一些，如果顺路武金挂面是首选。

家住关家镇魏坪村的高生莲，除了自己买挂面，也会给年迈的父亲送一些挂面。同村的邻居们有个红喜事也会提前准备一些挂面，作为场合上的主食。“过事做的大锅饭，用的挂面要厚一点受泡，买人家包装好的挂面薄的很，不经泡，容易糊汤。”

对于附近百姓的认可，余武金深知来之不易。刚开始每天早上5、6点起床，和妻子两人和面，上机压面切面，薄厚、宽窄不同的挂面，被一杆杆的晾在挂面架上，等待着自然的风吹，天然的阳光照。忙完这一切已是早上十点了，要是有人预订大批量的还会忙得再晚一些。下午一两点余武金用眼看、用手摸、用耳听，凭着积攒的经验确定哪些可以收回切段、装袋。压挂面看似容易，却不简单。“和面时，面粉和水的比例掌握不好，直接影响挂面的品质。水多了煮的时候容易糊汤，水干了煮的时候容易断截，在每新进一批面粉，余武金都会凭着经验积累起来的手感，确定每斤面粉是要低于三两水，还是高于三两水；和熟的面上机压的过程中，如果压的道数太多，挂面不容易熟，压的道数太少也容易断；面的薄厚也有讲究，来店里的顾客基本上是干体力活的，所以压的时候要压的比别的挂面稍厚一点；如果收的太湿不仅斤两上亏待了顾客，还容易返潮发霉；收的太干了容易断。”比起包装精美的规模化加工的挂面，武金挂面何以受到附近百姓的青睐？记者在余武金的带领下看到了堆放在墙角的面粉，有外地的也有安康本地的，余武金介绍说：“外地的面粉是为了方便附近居民集



中采办的，加工挂面的面粉是五里产的本地面粉，所谓‘一方水土养一方人’，从口感上更符合顾客的口味；规模化加工的挂面，基本上都是用机器烘干的，不是自然风干，没有经过太阳照射，没有了麦香。”为了便于顾客们长期保存，余武金的挂面是不加食盐的，因为加了食盐虽然吃的时候会比较劲道，但长时间存放容易返潮发霉，而且还伤机器。

从2013年腊月到现在，武金挂面渐入佳境，平时每天要和1000多斤的面粉，腊月旺季最忙的一天要加工四五千斤。多年挂面经历，余武金道出了自己经验总结：在每个顾客进店，自己尽量做到热情周到，来的是年轻人就会给拿麦面的；要是上点年龄的顾客会问要不要两掺面的；客户买的多一点就会顺道问一句，是自己吃还是做啥用？便于给顾客拿最合适的挂面。

新闻视点

市人社局用“一网通办”疏通群众办事堵点

本报讯(通讯员 杜秋琰)日前，从市人社局获悉，该局聚力打造的“互联网+人社”“一网通办”平台进入测试阶段，本月起即可全面实现职称申报、专业技术资格考试报名、职工参保登记等全市人社系统105项政务服务事项网上办理，

这也是该局着力解决企业群众的操心事、烦心事、揪心事拿出的实招，也是擦亮“全国人民满意的优秀公务员集体”的又一创新之举。“一网通办”是国务院和各级政府“互联网+政务服务”工作的重要内容，是打造“数字

政府”的重要举措。今年以来，市人社局立足实际，将“一网通办”作为深化“不忘初心、牢记使命”主题教育活动的重要抓手，着力打造具有人社行业特点的“宽进、快办、严管、便民、公开”审批服务模式，进一步提升群众线上线下

办事的便捷度。该局“一网通办”数据对接全面完成，市人社局系统105项事项可在网上办理，36项高频事项可实现“一网通办”或最多跑一次，即就是全省无差别办理，数据交换共享可使群众在实体政务大厅办事提交材料减少60%以上。下一步该局还将开发“掌上办”等服务事项，拓展“一网通办”能力和范围，努力实现让数据多跑路、群众零跑腿。



“为每一份体检报告负责！”这是安康天行健康体检中心总经理晏长丽对社会的一份沉甸甸的承诺。

这份承诺，源于晏长丽对每一位安康建设者的尊重。因为，她深深知道，健康是生命的源泉，有了健康，才能开创一切。安康经济还不发达，人们的健康意识还普遍不高，来到体检中心的人，目的就是想了解自己的身体情况，必须要守住健康的“第一道防线”，让每一份健康体检报告都经得起检验。

晏长丽这样承诺，更源于她对医疗事业的热爱，对老百姓健康的一份主动担当。

晏长丽出生于汉滨区瀛湖镇，父亲是赤脚医生。小时候，看到拖着病体的乡亲找到父亲看病，看好后感谢父亲的那种真诚，让晏长丽从小就埋下了“治病救人”的梦想。从汉阴县卫生职业技术学校临床专业毕业后，晏长丽进入瀛湖镇计宣站，没多久，安康市中医院招聘护士，晏长丽如愿穿上白大褂。

2000年，正在晏长丽事业风生水起之时，她却做出让人人都大感意外的事——辞职创办“晓燕”诊所。这一干就是10年，10年间，晏长丽始终以让患者花最少的钱治好

病为目标，使“晓燕”诊所在安康城区声名鹊起，好评如潮。

一次，有一位患者请晏长丽带他去西京医院体检，他们到西京医院后，发现人太多根本排不上队。正在焦急之时，她想到了自己一个亲戚在西安一家体检中心做经理。联系好后，晏长丽带着她的患者朋友十几分钟就完成了检查。

回来后，晏长丽就想，人要健康，不是等到有病了再去治，那时就需要花大价钱看病了，就增加了老百姓看病费用。何不治病，建一家健康体检中心，为老百姓建一道“防火墙”呢？

于是，晏长丽与几位好朋友投资600余万元，在安康建起了第一家民营体检中心。体检中心建好后，晏长丽没有止步，为了扩大投资，实现让更多的老百姓受益的愿望，她先后开办了洗衣房、酒店、商旅公司等。

经过几年的打拼，2017年，晏长丽又投资1000余万元在高新区花园大道建设“安康天行健康体检中心”。

该体检中心设有内外科、眼科、耳鼻喉科、妇科等20多个科室。建好后，力求每一份体检报告最接近患者身体状况程度，晏长丽请来40多名已经退休的自己的老师、同事到体检中心门诊坐诊，与40多名有着丰富临床经验的医生一起，认真分析每一份报告。

“你有门诊部，为啥不卖药？”晏长丽很多朋友对她以高薪聘请医生坐诊不卖药的做法感到不可理解。

可是，晏长丽自有一套想法：“做一行就要把它做精，我们是做体检的，如果我们卖药，别人还以为我们是莆田系，就会给患者造成我们为了卖药而体检的假象，这样就会引起患者对体检报告真实性的怀疑。我们不卖药，我们做体检就更专业！”

为了更专业，晏长丽尽量缩短体检时间，通过预约，每天只接待一个单位的体检。同时，在每一份体检报告上都留下自己的电话号码，

晏长丽：天道酬勤

记者 孙妙鸿 潘润生

如果对体检报告有怀疑，可以免费复查。如果体检出了问题，通过治疗一段时间后，到体检中心依然可以享受免费复查。

天行健康体检中心慢慢步入正轨，晏长丽专门购置移动体检设备，时常利用休息时间到社区、到贫困村为老百姓免费体检，免费开展健康讲座，并先后走进洪山镇、晏坝镇、瀛湖中学、新建中学、五里小学等，帮扶贫困学生，捐赠体检医疗设备等。

“天道酬勤”，晏长丽的勤奋实干，为广大

老百姓的疾苦而始终保持奋进的姿态，赢得了一串串荣誉，她先后当选安康市妇女健康促进会会长、安康市民营医疗协会副会长、政协汉滨区第十五届委员会委员、汉滨区妇女联合会兼职副主席、工商联(总商会)副会长、女企业家商会副会长、互联网产业协会常务副会长等，先后荣获陕西省青年企业家协会2016年度“脱贫攻坚先进个人”称号，安康市2016年度“三八红旗手”等荣誉称号。



进社区义诊。

晨刊人物