

沃野欢歌绘新图

——岚皋县“八项提升”拓宽富民增收路

记者 王拥 通讯员 李殊特 许鹏



芒种时节，农事正忙。沿着蜿蜒山路飞驰，巴山深处的岚皋县在一片繁忙的景象中迸发出满目的希望与生机。田垄阡陌间，新栽的秧苗泛着盈盈翠色。房前屋后，繁花与果树交错出如诗如画的田园风光，乡村欣欣向荣的气象在村民的笑容里显露无遗，日新月异深刻变化正在这片土地上奔涌出乡村振兴的宏大气象。

在巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接的提升之年，岚皋县通过不断健全完善防止返贫动态监测预警和帮扶机制，抢抓国家乡村振兴重点帮扶政策机遇，全域谋划开展防止返贫动态监测和帮扶水平、“两不愁三保障”和饮水安全工作成效、产业增收质效、农村基础设施保障能力、农村人居环境面貌、搬迁后扶及稳岗就业工作质量、乡村振兴系统干部素质、群众自我发展内生动力“八项提升”行动，积极提升脱贫群众高品质生活，按下巩固拓展脱贫攻坚成果“快进键”，助推乡村振兴跑出“加速度”。

A 从脏乱落后到生态宜居

趁着良辰美景走进岚皋县滔河镇柏坪村，昔日脏乱落后的“穷窝窝”，如今变化翻天覆地，新村新貌入目。

平坦的水泥道路两侧一簇簇月季花越过墙头舒展着绿枝新蕊，不远处百亩猕猴桃园下白菱花正娇艳绽放，合着清风送来阵阵馨香。孩童们在宽阔的场院里嬉戏打闹，老人们在抽芽的大树下抿上一口新茶，看着往来游客在村民们的房前屋后、庭院内外一幅幅色彩亮丽、生动漂亮的彩绘墙面前合影留念。

“往年我们村因为交通不发达经济落后等原因，生活环境真的不行，泥灰四扬，又脏又乱。现在好了，今年以来大家伙儿积极响应政府农村人居环境整治工作号召，通过环境清洁、打造连户路、修厕改厕、改换屋顶、美化墙面等方式全方位改造升级了自家房屋，不仅自己住起来更舒服了，还吸引了好多游客来参观呢。”柏坪村一组组长谢施艳说。

从脏乱落后到生态宜居，是柏坪村在农村人居环境整治提升工作中交出的一份优秀答卷，也是岚皋县全面推进农村人居环境整治提升工作中的一个缩影。近年来，岚皋县以“四提升一革命”为抓手，采取点面结合方式，筹措7000万元资金全面实施以村容村貌、基础设施、院落环境、行为习俗提升和农村厕所革命为重点的整治提升五年行动。据悉，计划到6月底，岚皋县3067户唯一住房为土坯房改造到位，9月底

整体农村面貌得到极大改观，农村人居环境不断改善，农民群众美好生活愿景正加速实现。

B 从发展滞后到产业开花

“以前想要谋点出路都只能出去打工，年纪大了更是啥都干不成，哪敢想还能自己发展产业？还是现在政策好啊，我虽然年纪大了还能借着国家的东风来兴建产业，别看我这产业园区小，也能带动百十号村民增收呢！”岚皋县佐龙镇佐龙村三组，年近古稀的田曜国望着面前200亩撂荒了多年地，又因重新开垦而变得生机勃勃的荒地，心中满怀希冀。

提起发展产业的初衷，老人说：“古语说，老骥伏枥，志在千里。我的志不在千里，只要发挥自己的一点余力将我这点产业发展好，能为村民和村子越富越好尽一份力。”

当产业开始成为人们生活中随处可见，不再遥远的谈资，一个个农业产业项目就悄然遍地开花，激活了这片土地的内生动力。截至4月底，岚皋县精准用于借款家庭开展生产经营和发展产业的小额信贷及富民贷已向近千户农户发放贷款5038.35万元，一个以市场为导向、以企业为龙头、以基地为依托、以农户为基础，市场牵企业、企业带基地、基地连农户的产业链已显雏形。

今年以来，岚皋县紧扣市对县考核任务和产业布局，全县统筹6500万元资金抓实抓细产业就业。其中统筹1500

万元制定出台《富硒粮油奖励扶持办法》，主要粮油作物播种16.3万亩，备耕7.5万亩，粮油安全有保障；统筹5000万元制定了《2022年富硒产业提质增效奖扶办法》，推动以魔芋、茶叶、猕猴桃为主导，以畜牧业、中药材等增收项目相配套的“3+X”产业体系提质增效，新增魔芋21721亩，新（改）建茶园1400亩，32个生猪规模养殖场完成补栏，县级以上农业园区全部复工复产。特色产业遍地开花，乡村振兴硕果累累，群众也在致富增收的道路上越走越宽。

C 从偏远贫困到文旅胜地

推门闻香，移步见景。走进四季镇天坪村杨家院子，一座座精致漂亮的农家小院错落有致，游客三五成群嬉游游玩，河流潺潺，碧波映着两岸垂柳翠柳，水车悠悠转动着，俨然一幅恬静美好的田园山水画卷。

临近上午十点，“铁匠山庄”农家乐的老板杨义平正在准备中午待客的饭菜。辣子鸡、酸辣魔芋、红烧猪尾，再配上一个酸菜小鱼汤，尽管食材原始朴素，但因味道鲜美独特而深受游客喜爱。作为十里八乡有名的旅游地标，杨家院子的连片农家乐是一大特色，28家农家乐汇聚在这里，让“岚皋味道”飘香满地，也让村民们致富增收落地落实。

殊不知几年前，这个国家AAA级景区、省级旅游度假区还是一个带着“贫困村”帽子的偏远小山村。“两山夹一川”的狭长版图上，山大沟深、土地贫

瘠，大多数土地都是零散的坡地，连片100亩以上的土地寥寥可数。农业产业发展没有“落脚点”，招商更是一种奢望，“山高、贫困发生率高、留守人群比例高”的“三高”难题像是压在四季镇人民头上的“三座大山”，让人喘不过气来。直到2017年，“脱贫攻坚全面统筹、乡村旅游引领发展”的战略思想确立后，四季镇充分挖掘农家乐乡村旅游的发展前景，实施“脱贫攻坚、乡村旅游、美丽乡村”建设“三规合一”，集中优势资源倾力打造“巴山样子·杨家院子”品牌。经过几年的发展，2021年杨家院子及周边接待游客量已达60余万人次，创综合收入2300余万元，全镇1200余人通过兴办产业、流转土地、入股合作、订单销售、务工就业带动全镇村级集体经济实现收入128.3万元，一个“看得见山，望得见水，记得住乡愁”的乡村旅游“新星”正冉冉升起，逐渐成为陕南乡村旅游的新名片。

近年来，岚皋县不断加强文化旅游公共基础设施建设，深入开展群众性文化旅游活动，积极探索文化旅游创新举措，全面打造具有文化底蕴、文化特色的旅游大县。

岚皋县乡村振兴局局长张修鹏说：“旅游产业发展作为‘四县战略’和‘八项行动’的重要支撑和抓手之一，是岚皋顺应‘双循环’发展格局、‘大健康’文旅发展趋势的最基本优势。下一步，我们将继续树牢全域旅游发展理念，依托特色优势资源，立足一产、培育二产、扩大三产，不断延伸产业链条，推动文旅融合、产旅融合，真正以旅游振兴赋能乡村振兴。”



首届「安康蒸面」大赛成功举办



本报讯(记者 吴苏)6月5日,备受瞩目的首届“安康蒸面”大赛在西城坊举行,来自10个县区的58家(名)餐饮店和美食爱好者同台竞技、一决高下。市领导出席启动仪式,并为获奖选手颁奖。

经过4个小时的轮番角逐,下午6时左右,大赛圆满落幕。本次大赛共评选出一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名、创新奖1名。一、二等奖获得者同时还获得由人社局颁发的“安康市技术能手”称号。大赛组委会为每家参赛单位和个人颁发了“安康市地方特色美食文化保护推广贡献奖”。

本次大赛由安康市人社局主办,市创业就业服务中心、安康技师学院、汉滨区人社局、安康文化投资发展有限公司、市烹饪餐饮行业协会承办。竞赛内容是安康蒸面制作及调味,每位选手需在40分钟内制作安康蒸面面皮5张,完成从搅面、蒸制、切配、调味、装盘等工序。作品一份送专业评委打分,一份送大众评委打分,另盛盘一份供展示区拍照摄影和现场观众品尝。

为了凸显特色,部分选手还别出心裁地制作出了由果蔬汁调色的五彩蒸面,以及鲍鱼炒蒸面、毛肚拌蒸面、蒸面包肉馅等创新蒸面食品。为保证比赛的公平公正,主办方特邀安康美食界5位资深人士担纲“专家评委”,另外还通过电话报名遴选出20名蒸面爱好者组成大众评审团,通过蒸面颜色、口感、佐料的运用、摆盘等10个方面进行综合打分。

大赛还设置了“大众品尝区”,供前来观看的市民试吃和拍照,市民周女士说:“感觉这样的比赛很有意思,蒸面是备受安康人喜爱的小吃,现在全市范围内,有数百家蒸面店,通过比赛,既能为大众遴选出‘王牌产品’,同时也倒逼产业不断升级创新,还能宣传推广咱们安康的美食文化,是一举多得的好事情。”

当日,还有不少网络达人通过直播向广大网友展示了安康的美食美景。现场的评委亦是对选手们制作的蒸面充满期待,大众评委李志平说:“很荣幸这次能被选为大众评委,将秉持公平公正,从色、香、味、形等方面严格评判,选出本次大赛最出彩的蒸面产品。这次比赛的举办,也对推广安康蒸面,让蒸面走出去,形成可以出市、出省的产业品牌具有十分重大的意义,很期待以后每一年的赛事,能让蒸面这种既是小吃又是主食的地方特色被更多人喜爱。”

“蒸面大赛”一等奖获得者黄亚红告诉记者,获得这份荣誉她非常开心,今后,她会将蒸面制作这份传统手艺继续传承和推广,让更多的外地游客了解安康蒸面,希望安康蒸面走出全国,走向世界。

首届“蒸面大赛”裁判员、安康市烹饪餐饮协会

会长毛朝军表示,此次大赛参赛选手整体水平较高,一些选手还在传统蒸面上进行了创新,做到“传承不守旧,创新不忘本”,不仅加强了行业交流,提升了安康蒸面制作水平,进一步扩大了安康特色美食文化的影响力。

据悉,首届“安康蒸面”大赛是第七届安康富硒美食节系列活动之一。市创业就业服务中心副主任蔡小安说:“希望通过此次比赛,提升安康蒸面制作水平和整体质量,弘扬和传承安康饮食文化,推动和打造‘安康蒸面’品牌,促进安康蒸面品牌化、标准化、规模化,最终实现产业化,让安康蒸面走出安康,让‘安康蒸面’品牌走向全国。”

【链接】

安康蒸面简介

安康是移民城市,且以湖广移民居多。因为人口的南北交融,造就了这座城市美食的多样性、包容性和融合性,安康蒸面就是其中之一。行走安康,无论在哪一条街,或是哪一条巷子,你都能轻松找到蒸面的影子……安康蒸面,是一座城市的情结。安康蒸面是陕西凉皮的一种,是陕南风味小吃一绝。安康蒸面家喻户晓,无人不知,走遍安康城的大街小巷,分布最多的店面就属蒸面店。

安康蒸面以酸辣杂陈为主,但盘蒸面离不开油泼辣子和一个酸字。家家蒸面做法相同,但家家蒸面酸与辣香却各不相同——食客吃得就是这一点微妙。所以,要达到这种境界,就得在油泼辣子上下功夫。用油泼辣子前,要选用色鲜、膘厚、籽多的干辣椒,在大锅里炕炒,直到辣椒干透。炒好后用传统的人工方式磨成辣面子,再用适度的油泼拌,才能成为上好的油泼辣子。蒸面的醋汤更为讲究。蒸面不能用生醋,而是把生醋和酱油、大茴、苹果、花椒、肉桂、八角等10多种调料,按照不同的比例放在一起熬制而成的。各家蒸面都有自己的调料配方,这些配方不是老祖宗传下来的,就是在经营过程中根据食客的评判改进摸索出来的,密不外传。除了辣椒和醋汤味道不同外,每家蒸面店在制作过程中还都有自己的“秘密武器”。

安康蒸面调味用的醋汤经过几十种佐料精心熬制而成,可以食用,口味醇香弥漫,回味悠长。其面经纯手工制作,纯天然不含任何添加剂,以保证口感劲道,品尝起来口感生津风味独特,被誉为“可以喝汤的凉皮”,这也是其区别于传统意义上的凉皮。经过数道工序制作完成后,一碗色香味俱全的安康蒸面就摆在你面前了。