

关坪山茶焕生机

李谢军

关坪山位于任河北岸米仓山脉紫阳县毛坝镇和瓦庙镇交界处，海拔1000余米。据《紫阳县志》记载，1950年至1985年36年间紫阳茶叶平均年产量占全省总产值57.1%，其中，1952年最高，为80.9%，获得“陕西茶叶出紫阳”的美誉。同年，紫阳县最早的国营茶厂，也是新中国第一批建立的国营茶厂——紫阳县毛坝国营茶厂诞生。

行走于关坪山，从半山腰海拔600米左右开始，一直延伸到山顶的是漫山遍野的茶树，大多属于灌木系紫阳中小叶种，最大的一棵茶树树围径达40余厘米，树龄200年以上。这里乱石丛生，多为花岗岩和片麻岩（当地方言麻古石），由此衍生的黄沙土呈酸性或微酸性，矿物质丰富，有机质含量高，土质疏松，通透性好，适合茶叶生长。该地属亚热带湿润季风气候，年平均温度15.1摄氏度，雨水充沛，光照充足，具备茶叶生长的诸多条件。

“老茶厂已经破败不堪，我们准备把它改造成贡茶博物馆。另外，我们在毛坝集镇建起了一个关坪山金晒古树茶厂，专门加工生产关坪山采摘的茶叶……”谈起关坪山田园风光综合开发，项目负责人汪义鹏滔滔不绝地介绍道。

据了解，汪义鹏是地地道道的关坪山人，2019年外出务工多年的他，基于家乡的资源优势，决定回乡创业，打算改造原来的老茶园，兴建贡茶基地，并在茶园内修建民宿，走茶旅融合的发展路子。在当地党委政府的关心支持和自身的努力下，目前已建设完成金晒古树茶研究院1座、关坪山茶叶生产基地1400亩、金晒茶叶加工厂2000平方米，带动周边群众在园区务工，最多时达到200余人，平均年发放工资70万元左右。

如今，关坪山恰逢乡村振兴大好时机，占地1万余亩的田园风光综合体按照茶叶、茶旅、茶养三步走的发展战略，打造千亩观光茶园、原生态精致民宿、精品康养公寓、天然景观瀑布群、贡茶博物馆、飞天滑索、拓展训练、山泉水厂等64个子项目，并面向全国公开招标。建设完成茶叶种植、山谷民宿、康养公寓、红色旅游、共享农场为一体的智慧型农业旅游项目，将关坪山田园综合体打造成集茶叶生产加工、生态观光、文化体验、休闲度假等功能于一体的乡村旅游田园综合体。

高山土豆滚滚来

通讯员 张天兵



6月是岚皋县高山土豆丰收的季节，在民主镇马安村的田间地头，村民们正利用晴好的天气忙碌着采收土豆。

民主镇位于岚皋县城西北部，气候温和，光照条件好，土壤含磷量高，所产的土豆品质佳。今年，民主镇按照“稳粮扩豆”的要求，种植土豆面积达1.2万亩，其中马安村40余户农户种植土豆面积80余亩，预计产量约75吨。

马安村一组村民鹿朝红种植土豆15亩，从5月中旬开始零星采收，以每公斤五六元的价钱“抢鲜”上市，已提前收入1.2万余元。趁着晴朗的好天气。一大早，鹿朝红从本村雇请了6名村民帮忙挖土豆。在一块连片的坡地里，村民排成一行，随着羊角锄的舞动，一个个新鲜的土豆从泥土里被翻出来。

鹿朝红说，夏季雨水多，成熟的土豆决不能烂在地里，得抓紧时间采收，电商上门收购，立马就能变现。

“马安村种植土豆沿用的是传统方法、老品种，土豆口感细腻，糯甜喷香，营养价值高。这几年，我们都会提前预订，全部上门收购包销，是网上销售炙手可热的香饽饽。”前来收购土豆的宋光军一行3人，赶到地里和村民一起捡拾、装袋、搬运，忙得不亦乐乎。

开始装车，鹿朝红背着一大背篓土豆，脸上洋溢着丰收的喜悦。

汉滨：外卖员变身“食品安全卫士”

本报讯（通讯员 柯贤会）“作为一名外卖配送员，我自愿加入汉滨区食品安全移动网格员队伍，承担起《食品安全责任书》中的义务和责任，严格执行行业规范，让消费者吃得安心、放心……”近日，汉滨区委组织部与区市场监管局联合举行“食品安全移动网格员”聘任仪式，全区食品外卖配送员化身“食品安全卫士”，充当“移动探头”，助力食品安全治理，维护老百姓舌尖上的安全。

“食品安全移动网格员是汉滨区聚焦新业态新就业群体，以辖区外卖骑手为主体创建的非公党建品牌，是汉滨区加强外卖配送行业党建工作的有效路径。”汉滨区市场监管局相关负责人介绍，本次聘请的食品安全移动网格员均长期从事外卖配送工作，品行端正，具有一定的专业知识，关心汉滨食品安全，热心社会监督工作，主要任务是监督外卖配送行业食品安全问题，并及时向市场监管部门报告，为执法人员第一时间消除食品安全隐患起到前哨站、瞭望台的作用，实现食品安全社会共治。



汉阴财政局赴井冈山开展党史专题培训

本报讯（通讯员 李敏）近日，汉阴县财政局联合县委组织部、县委党校在革命圣地井冈山举办“寻迹革命路·筑牢信仰魂”专题培训班，优秀党员、青年干部等30余人参加培训，进一步培树党员干部正确党史观，持续推动党史学习教育走深走实。

培训期间，采取专题教学、现场教学、拓展教学、情景教学、互动教学、体验式教学等形式，组织全体党员干部开展重温入党誓词、细读革命先烈的动人故事，深刻感悟革命先烈的崇高精神，坚定理想信念，牢记初心使命，切实增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，以实际行动践行初心使命，为谱写中国式现代化新篇章贡献智慧和力量。

柴米油盐间，闯出新天地

通讯员 李胜璋

5月30日，安康市召开五一劳动奖和工人先锋号暨金州工匠颁奖大会，紫阳籍餐饮人、睿智枫尚酒店厨师长何晓波荣获2021年获得“金州工匠”殊荣后，再获“安康市五一劳动奖章”。

1979年，何晓波出生于紫阳县城关镇大滩村二组汉江边的农民家庭。1996年，他在安康军分区招待所食堂打工，跟着师傅叶家海扎扎实实学了3年厨艺，这为他以后在餐饮业的发展打下了坚实的基础。2002年，何晓波外出打工，先后走进浙江省华农国际酒店、杭州湾大酒店、江苏宿迁市苏州大酒店的厨房做冷菜厨师。一年多的学习历练，使得他的厨艺有了很大的长进。此后，他回到家乡，先后被圣淘沙、仓房楼、莲花餐饮等酒店聘为凉菜主厨、副厨师。2006年9月，陕西省首届绿色环保节约型厨艺大赛在西安举行，何晓波报名参赛，他制作的“六味拼碟”获得大赛个人凉菜第一名，他也被陕西省饭店协会授予“陕西省餐饮厨艺大师”。

2017年，何晓波作为合伙人出任睿智枫尚管理有限公司法人代表、总经理。他把自己30多年从事餐饮行业的经验倾注到睿智枫尚酒店餐饮业的管理中，与此同时也不忘为紫阳的家乡菜鼓与呼。2019年6月，何晓波参加安康市第四届烹饪技能大赛时制作的紫阳传统宴席“三转弯”获得宴席类金奖。2019年10月陕西广播电视台生活频道组织拍摄的《了不起的厨师》栏目，全省21位大厨入选，其中就有何晓波。

何晓波一方面不断研发创新菜品，同时又在不停发掘整理紫阳县传统美食。紫阳蒸盆子是安康第一批非物质文化遗产美食项目，烹制时间冗长，程序繁琐，做工讲究，让它成为安康富有特色的代表菜肴。何晓波用30多年的厨师经验积累，把这道传统菜烹制的色香味俱全。一道家喻户晓的紫阳蒸盆子，在他店里仍然受到食客的青睐。“要做出口味纯正的紫阳蒸盆子，就要遵循最传统的工艺，选用最优质的当地食材，用料稍有差

池，口味就会大相径庭”。何晓波说。

做接地气的美食，做符合市场定位的菜品，是何晓波的经营理念。何氏酱肉是他多年做凉菜的经验结晶，一直是店里受欢迎的凉菜。水煮土豆丝看似家常，却很能体现一位优秀厨师的厨艺功底，除了过硬的刀工、切出细而匀整的土豆丝，点睛之笔是泡制酸菜坛子的汤汁，成为整个菜肴口味成败的关键。

在何晓波的店里，一道名叫“88秒小酥鱼”的菜品显得特别新奇，也深受食客欢迎。而在它背后，是何晓波对于厨艺精益求精的一份用心和执着。宰杀好的小酥鱼改刀去大骨，在加有葱姜、料酒、花椒、大料的汤汁中浸泡，让它充分入味，这是为下一步焗制做准备。小酥鱼放到传统煲仔焗88秒味道刚好，这是对把握火候的精益求精。88秒，是对粤菜焗的烹饪技法进行精准的体现，反映出一名优秀厨师善于钻研、不断进取的匠心。何晓波还多次在中央电视台隆重推出富硒养生菜、秦巴富硒宴，在

陕西广播电视台、浙江卫视等媒体推广

陕西紫阳菜和紫阳茶宴，深受好评。他先后收徒15人，培养中式烹调师3人、高、中级工12人，共同传承陕南菜的精髓。目前，何晓波有睿智枫尚酒店、希尔顿国际宴会中心两家公司，员工300余人，为安康餐饮做出积极贡献。

梅花香自苦寒来。2020年元月，安康烹饪行业协会授予何晓波“优秀酒店管理专家”荣誉称号，同时被陕西省餐饮业商会授予“2019年度优秀管理者”荣誉称号。2020年被评为陕西餐饮创新企业家，2021年4月被安康市委组织部、市人社局、市总工会授予安康市第二届“金州工匠”荣誉称号。

何晓波从17岁进入安康餐饮界当学徒开始，凭着对烹饪的热爱和一份不服输的执着，从早些年做凉菜开始，凭着勤学苦练，逐渐在川菜师傅占据主角的安康餐饮界中崭露头角，为紫阳味道走出紫阳、走出陕西做出了贡献。他说，自己想把厨师行业做成别人羡慕的行业。

千家坪林场多措并举抓安全

本报讯（通讯员 陈明秀）近日，平利县千家坪林场召开2023年度重大事故隐患排查及安全专项整治推进会，突出重点制定切实可行的安全措施，狠抓安全生产、防汛防滑及自然灾害保障措施落实，坚持每月在全场范围内开展一次危旧房清理、用水用电及安全生产、行车、巡山护林等一系列安全隐患排查。

保护区毗邻。管护经营总面积43万余亩，森林植被茂密，最高海拔2917.2米，境内以奇石、峡谷、溪流、草甸为特色的自然景观优美，动植物物种丰富多样，林分结构明显垂直分布，属典型的巴山中高山地区森林类型。建场以来，一代又一代的林场职工以顽强的毅力，自力更生，创造了一个又一个从无到有的奇迹，先后被国家、省、市、县授予“全国500强林场”“省绿化先进集体”“市级文明单位”“市级平安林场”“国家森林城市创建先进单位”等荣誉称号。

四季镇：创新联动机制 助推乡村振兴

本报讯（通讯员 杜胜东）岚皋县四季镇于近日联合县旅游集团公司召开了旅游合作推进会，就进一步提升镇域景区服务水平，打造旅游环线品牌，创新“让利”消费模式等旅游领域进行深度合作。

期间，双方结合当前旅游发展形势，分析了各自景区存在优势和劣势，并在深化市场互联、探索“让利”共赢、共创品牌等方面达成共识。“此次达成的合作协议，是我镇现阶段旅游发展的需要，也是构建全域旅游生态圈、带动产业发展的重要环节。四季镇将结合省委‘三年’工作要求，围绕县委‘一四八’总

体部署和县政府‘12210’工作举措，坚持‘12345’工作思路，以创建大巴山国家康养度假区为目标，持续完善配套设施，丰富旅游经营业态，提升改善服务质量，完善旅游服务功能，创造舒适便捷、安全有序的旅游环境，为四季镇乡村旅游打牢基础。”四季镇党委书记林通说。据了解，本次活动中，杨家院子等22家农家乐和民宿与县旅游集团签订了旅游项目合作协议。届时，游客可在杨家院子景区购买八折购买大巴山草原、千层景区门票，凭两家景区门票在杨家院子景区享受九折餐宿等“让利”旅游服务。



为确保2023年中考期间考生及考务人员的饮食安全，连日来，白河县市场监督管理局组织专项力量对全县“肉制品”生产经营主体进行了专项检查，全力保障“夜间经济”发展和中考师生食品安全。

赵久刚摄