

杨飞、李萍萍

# 大山里的「姐妹淘」

记者 吴苏

点开“菲儿姑娘”杨飞的抖音，头像框里的姑娘明眸善睐，顾盼生辉，背景里的绿水青山，映照出婀娜多姿的娇俏身影。

这是在恒口示范区梅子铺镇的南月村，一个长年安静，鲜少有陌生人光顾的村庄。岁月在这里仿若缓慢流淌的水流，凝滞到甚至有些单调。留在村里的，大多都是劳力匮乏的中老年人，守着几亩薄田，几头牲畜过日子，任何人家的一点动向，都能在不大的村子里泛起涟漪，引起村人的无止讨论。

2020年年底，当杨飞带着妹妹李萍萍回乡拍摄短视频的时候，村里人的眼光大都充满了不解。“他们就觉得这两个年轻人一天不干正事，每天好像就知道满山乱窜。”想起刚回到老家时听到的议论声，杨飞不免有些无奈地叹了口气。

而回归到现实的处境，当时姐妹俩的行为也的确很难用三言两语向村里的大爷大娘们解释清楚。索性直接做吧，带着拍摄设备和不多的积蓄，杨飞带着表妹李萍萍，钻进了大山，在离家不远的地方，租赁下一个130多平方米的农家小院，开始了她们归隐田园，却在互联网上大放异彩的新生活。

“姐，我们今天吃啥呢？”“不要着急，姐给你做烩面片。”“公主今天吃啥呢？”“我要吃炒腊肉。”类似这样的对话场景，时常出现在抖音账号“菲儿姑娘”发布的视频中，100余个精心拍摄、剪辑的视频里，杨飞和妹妹李萍萍以农家小院为背景，做出一道道令人垂涎欲滴的美食。冬雪纷飞时，她们支起灶台，在屋外炖一锅香气四溢的腊排骨；秋高气爽时，姐姐带着妹妹在菜园子感受丰收的喜悦；盛夏炎炎时，姐妹俩在河岸边与自然来一场亲密邂逅；春生草长季，山里的野菜也能经过姐妹俩的巧手，变成一桌美味佳肴。四季匆匆流淌，姐妹俩乐此不疲，在山水怀抱中享受着一方天地里的静谧悠然。

然而当我们把镜头拉近，亦会发现，出现在镜头里的，并不仅仅是烟火人间的乡愁气息。在满是美食美景的诗意画卷中，姐妹俩的手指因为常年干农活已变得粗糙，妹妹李萍萍也会因繁忙而累到喘息，除此之外，她们还要克服山里的诸多不便，在跌跌撞撞中学着解决以往从未面对过的困难。

回溯过往岁月，姐妹俩其实很早就离开了农村，对乡下的农事既熟悉又陌生，但当她们决意回到老家，内心深处对乡土的情怀便深深地被激发出来，由此生发出在乡间闯出一条新路的想法。“2020年的时候，我和妹妹李萍萍因为各自的原因决定回到老家，看到网络上有很多拍摄乡村美食的博主发布的视频，他们在积累了一定的粉丝量后，通过直播带货、销售产品等渠道，收益十分可观。便想着自己也来做，加之我本身也非常喜欢做饭，和妹妹商量后，两人一拍即合，就回到村里，在南月村村委的帮助协调下，找到了现在这座小院，拍摄的过程，我们其实没有过多策划特别的创意，每天的日子一日三餐，就顺着生活的节奏做一些陕南农家菜，发布到网络上，没想到很多网友都特别喜欢，尤其是外地的安康人，经常给我私信，问我怎样才能买到视频里的腊肉皮豆豉、豆瓣酱、竹笋、干洋芋等农土特产，后面顺其自然，我们就开始更多地和农户接触，收购他们的农产品，再通过直播展示，把大山里的产品销售出去。”在杨飞的讲述中，两个年轻的姑娘，通过互联网短视频浪潮，用擅长之事将自己送到风口之上，最终走上了助农主播的发展之路。

在姐姐“菲儿姑娘”的账号积累了一定粉丝量的同时，妹妹李萍萍的短视频账号“肉肉”也通过发布陕南农村的家长里短积累了一定人气，两个账号的相继养成，让姐妹俩坚持拍摄短视频的信心与底气更足。

去年冬天，姐妹俩一口气在山里农家收购了10余条跑山猪，经过一个多月的忙活，她们将其加工成腊肉腊肠，通过直播推介，很快销售一空。“就是因为前期坚持不懈地拍摄短视频，积累了几万粉丝，收获了几十万的点赞量，我们收购的农产品才销售得比较顺利。基本上百分之七十的消费者都是在外地的安康人，其余的我们也会送到本地同城，还有一些餐馆也会找我们订货。”人气的日益火爆，让姐妹俩的视频创作不再是闭门造车的主观创造，她们会根据网络上的反馈，做一些更加迎合大众的特色美食。在这个过程中，与村里人打交道的频率也渐渐增多。杨飞回忆道：“去年我们有几次主动上门问村里的农户有没有多余的农特产能卖给我们后，村委会的干部知道了，后面就把我们加到他们村集体的群里，我们需要啥，在微信上说一声，就会有村民把东西送上门来，除了收购十几头猪，我们还收购了农户种的辣椒、白菜，做的盐菜、干货等农副产品，基本上村里生活的人岁数都蛮大了，只要他们送来，我们就会收，不会说有挑挑拣拣去压价的情况。”因为价格公道，为人热情友善，姐妹俩的事也渐渐得到了村里人的认可点赞。李萍萍笑着说：“刚开始我和我姐拍视频，不仅村里人当热闹看，我们家里人也是不理解的态度，现在慢慢做出一点效益了，还能帮助大家增收，父母也不再反对，都支持我们把这个事继续做好。”

春去冬来又一年，看着视频的播放量越来越好，加上前来咨询农土特产的网友也越来越多。今年，姐妹俩加大了收购量，从农户家预订了20多头跑山猪，准备趁着年前，陆续加工成腊肉腊肠，再经过真空包装，通过网络销售到天南海北，给漂泊在外的安康游子带去老家的慰藉。

采访次日，姐姐杨飞就马不停蹄赶回村里，联系叔伯婶子们帮忙准备杀猪的事宜了，寒冬时节，在0℃左右的室外，性格沉静温柔的杨飞早已把自己锻造成为“女汉子”，撸起袖子、架锅烧火，腌制腊肉，再做一桌好饭，招待前来帮忙的乡亲们。

腊肉熏制的时段，往往也是姐妹俩最忙碌、最辛苦的时候。“熏腊肉不能用大火，而且火力还不能断，经常就是一熬一个通宵，等着腊肉经过时间的洗礼，一点点把水汽烘干，变得色香味美。”姐妹俩异常珍惜来之不易的点滴成绩，每一个消费者的需求，他们都牢牢记在心里。“有的客户想要肥一点的，有的想要瘦一点的，我们都会分别记录打包，再送一点其他的产品一起打包，让远方的客人尝尝安康味道。”

两年多的时间，山里深深浅浅的小路被姐妹俩走过无数遍，原本荒烟蔓草的农家小院也改头换面，变得整洁靓丽。村里的农户因为不再发愁农产品卖不出去，也更加积极主动地加大养殖、种植数量，借助姐妹俩的人气，将土鸡土猪、瓜果蔬菜变成手里的红票子，让日子越过越兴旺。

从羞答答的小姑娘到“十八般武艺俱全”的短视频博主，杨飞和李萍萍正沿着当初预想的轨迹那般，一点点将自己的生活打磨出了新的华彩与荣光。面对未来，姐妹俩依然想法一致，那就是继续围绕“三农”主播的路径走下去，把路越走越宽，尽自己的力量帮助更多人鼓起钱袋子，过好日子。



姐妹俩正在直播



晾晒腊肠

## 我在老城有家店

来有波夫妇：

# 尔尼烧饼

通讯员 熊彬彬 李梦瑶



制作烧饼

天灰蒙蒙的，太阳还没撕开晨雾的面纱，很多人还在香甜的睡梦中，东关正街的尔尼烧饼店已经开门营业。“基本上都是三点到三点半起床，有时候客户第一天预定多，两点就要起来。”来有波的妻子说道。

初冬时节，东关正街上寒风阵阵，烧饼烤出来的面香夹杂着菜油和茴香的香味，尔尼烧饼烤炉里生活的烟火气让人平静，也让这座城市的晨暮时分暖意浓浓。

“老板，给来15个双面芝麻，我下午的飞机到广州，这会买回去是不是要嫩开？”“嫩开，吃的时候薄薄地洒点水在烤箱或者微波炉转一会就跟刚出锅的一样。”店主来有波夫妻二人是从父辈手中接过了这家有近30年历史的烧饼店，今年已经是他们接手经营的第九个年头。

想要制作一个金黄酥脆、入口回香的烧饼，各个环节都得精准把控。虽然只有两个人，来有波夫妻“分工明确、有分有合”。和面、揉面、撒料、拆面...光滑的面团在老板娘的手中三两下就变成一个可爱的圆饼整齐排在案板上，撒好面浆水和芝麻，在擀好的面皮上涂抹一层油酥再卷起，就为麦香注入了灵魂。到这就该老板娘来有波上场了，经年累月的与烤炉打交道，他早已形成“肌肉记忆”，双面芝麻、外酥里软的咸香烧饼20分钟一锅，什么时候放饼、什么时候翻面、什么时候出炉他都有了如指掌。

“街坊四邻对我们支持，好多在外地的安康人或者来安康旅游的外地人也会留我们的微信，需要了我们给邮过去。”每天八点左右，烧饼炉前上班的、送孩子的、上学的街坊排队，买上几个饼，开启安康人一天的生活。

可是对于儿子来说，父母的生意是“甜蜜的负担”。“娃子担心我们的身体，经常打电话劝我们注意身体，实在太累就不做了。”来有波夫妻明白儿子的苦心和孝心，但是父母的手艺也让儿子引以为傲，时常会把他们做的烧饼带给舍友、同学，也会在寒暑假有空来帮忙，让夫妻两人忙在手上甜在心底。

来有波是老城街道东关社区的老党员，自身言语少，但是信念坚定，他时常笑着说，虽然卖钱把东西，好的面粉、好的菜籽油、地道的调味品、干净的案板，一样都不能少。

“赚的都是辛苦钱，但想着有这么多老街坊老顾客牵挂着这一口，我也有成就感、有干劲。把烧饼做出家的味道，就是我对自己的要求。”老板娘动情地说道。

初况况长林时，他正准备出门到县城，安排参加“惠润安康 乐购汉阴”——2023年双十二线上电商消费节活动的事宜。因为记者一行的到来，他将计划好的行程按下了暂停键，迎着冬日暖阳，讲起了他与农业结缘的过往。

出生于1970年的况长林，是地地道道的汉阴人，在被青山绿水环绕的蒲溪镇盘龙村，留下了他成长的串串足迹。20世纪90年代初，他便离开了安康，后来留在兰州安家立业，开过饲料厂，养过猪，甚至跨界与人合伙搞起了矿场开发，生活的重心从陕南小村转移到陇原大地，一度，他未曾想过回来。

命运的转折点发生在2015年，恰逢“十三五”初期，脱贫攻坚工作如火如荼地开展，农业产业蓄势待发，围绕“三农”的一切事项，如高速运转的马达，为古老沉寂的村庄注入了新的活力。

况长林就是在这个时候，因汉阴县政府招商引资项目的感召，“归雁”计划的感召，加之日渐年迈的父母需要陪伴照顾。多重因素的叠加，最终让他下定决心，回到了这片生于斯、长于斯的土地，开启了他的返乡创业路。

“最开始的时候也没想好具体要做啥，还在老家盘龙村当了一届村委会副主任。后来考察了很多项目，发现菌菇产业相对其他农业项目来说，还算是投资小、见效快的产业，我就开始着手流转土地，建大棚，种菌菇。”

行动派的况长林说干就干，迅速成立了汉阴县益康现代农业园区，在蒲溪镇公星村流转了50亩土地，栽种香菇、羊肚菌、姬松茸、木耳等菌菇类产品。“做农业需要很大的耐心和智慧，最早我们搞开放式种植，除了我自己的园区，还在别的乡镇种植回收，走了很多弯路，可以说是用金钱和时间买下的经验。后来把三产融合链条打通后，我这块就把种植面积控制在一个既能高效管理，也有经济效益的规模，走智能化农业、数字农业渠道，更多的精力放在加工销售端，这样既能带动更多农户参与到生产环节，也使得产业链条可以形成一个良性循环，更好地助力乡村振兴。”谈及做农业的门道，况长林打开了话匣子。

在公星村7组，川道边平整肥沃的土地赋予了农业得天独厚的优势，走进如今已扩张至200亩左右的种植基地，一个个塑料大棚整齐划一地矗立于其上。大雪时节，刚上架不久的吊袋木耳已经冒出了星星点点的蓓蕾。况长林介绍说：“传统的木耳种植需要把菌种放在椴木上，成本高，空间利用率低，我们目前采取的立体挂袋种植技术，采取悬挂摆放的方式，相同面积下，栽培数量是传统地栽木耳的6倍，虽然摆放的时候要耗费一定的精力，但是节约了土地的使用面积。此外，吊袋木耳因为在大棚里生长，受天气影响比较小，品质纯净无污染，在一个生长周期下来，节水又节能。同时，因为我们的木耳袋料都是回收当地的桑枝果木、废旧秸秆制作成的，一方面营养成分更加充足，另一方面也实现了废物利用，有利于生态环保。”

暑假寒来数年间，况长林几乎将全部的心力都投入到了自己苦心经营的菌菇产业上，在当地政府的扶持下，益康现代农业园区载誉无数，汉阴县专家工作站、安康市农业产业化重点龙头企业、“食用农产品合格证”管理示范单位、市级就业扶贫基地、乡村振兴贡献奖等牌匾张挂在办公室的里里外外，他本人也获得多项荣誉，不久前，刚拿到由农业农村部、财政部颁发的乡村产业振兴带头人培育“头雁”项目结业证书的况长林，又带着学习到的新本领，继续奔忙在山乡大地的沟沟坎坎。

对于况长林来说，9年农业历程，收获的不仅仅是一本证书。尝过创业的酸甜苦辣，土地教会他的事，是人定胜天的意志，是旷野里一朵小蘑菇也能带给庄稼人的丰厚回报。在蒲溪镇政府及陕煤集团的帮扶下，益康现代农业园



况长林在木耳大棚

区的菌菇产品已不愁销路，通过832平台、善融平台以及线上线下的其他渠道，菌菇产品产多少就能卖出去多少，这也给了况长林继续壮大产业的信心。“农业投资的重点还是在于重资产的建设，下一步还是想扩大生产加工厂房的建设，成立乡村振兴孵化园，把种植大棚承包给农户，我们做好技术服务、加工销售，打造特色高端品牌的菌菇产品，提高农副产品附加值的同时，带动更多村民兴业致富。”

长年累月里，跟着况长林活跃在菌菇大棚内的村民越来越多，他们或受限家庭因素，或自身条件的局限性，在很长时间内，都没有稳定就业的渠道，益康现代农业园区的落户为他们原本单薄的生活带去了希望。今年45岁的村民张昌英告诉记者：“以前在外地打工照顾不了家里，回到老家后也没有好的工作岗位，只能待在家里干着急。自从益康现代农业园区成立后，我就一直在这里上班，负责库管包装，每个月拿固定工资，离家近，收入稳定，日子越来越有奔头了。”同样因此受益的，还有50余岁的村民尹秀荣。“我年龄大了，出去找工作也不好找，在这里负责质量品控，兼职财务，待遇上从没有亏过我们，工资每月都稳定发着，我很知足了。”村民感激的话语，凝聚出滴滴成海的力量，让况长林在奋力壮大产业的过程中，更添信心与责任。

随着益康现代农业园区的菌菇产销两旺，无数个弯下腰肢，在黄土地讨生活的乡亲被镶嵌到产业链条上。高峰期，曾带动全县4个镇9个村集体的村民因菌菇致富，因产业圆梦。

而今，当河畔的微风吹向田野，大棚里的菌菇一茬又一茬地冒出，况长林眼角的笑容便缓缓荡漾开来。回乡数载，鬓边白发日渐增多，皮肤也变得粗糙黝黑，但当他看着一朵朵蘑菇，木耳从袋料里钻出来，越来越多的村民来向他请教种植技术……劳作奔忙的辛酸都化作了满心的骄傲。“我就是个农民，能把产业做大做强，为乡亲们做点有意义的事，再辛苦，都值得！”

况长林：

# 「菇」勇者撑起「致富伞」

记者 杨京保 吴苏