

邢华菊：

“毛玩”托起致富梦

通讯员 曾雯 罗婷婷



邢华菊

她日复一日地在平凡的岗位上与企业同风雨、共命运；她在工作中寻找乐趣、享受乐趣、收获乐趣；凭着聪明的头脑、十足的干劲、勤奋的付出以及对工作的热情、执着，80后的她磨炼出了超出同龄人的沉稳和干练。她就是2022年安康市劳动模范——邢华菊。

走进麻柳镇多乐玩具厂，一个忙碌的身影映入眼帘，她叫邢华菊，一位80后女青年，现任麻柳社区多乐毛绒玩具厂生产车间主管。80后的她，看起来要比实际年龄年轻许多，言谈举止间，透露着一股女强人的干练与洒脱。邢华菊告诉记者，她现在的工作内容就是生产毛绒玩具、规划生产排线、监督制作质量以及做好工人的后勤保障服务。

2018年以来，她共带领着麻柳镇100多位女性在家乡就业，大多数工人都是周边的留守妇女，既能在家照顾老人孩子，又创造了一些新的家庭收入，改善了生活。截至目前，社区工厂人员做到“零流失”，并带动乡邻一起脱贫致富，少不了我们眼前这位女主管的一份汗马功劳。“我在这上班既能照顾家庭，又能照顾小孩，小孩子放在托管还有老师照顾，一个月能拿到4000多元的工资，比以前好太多了。”员工邢万燕感叹道。

万事开头难，在发展初期，面对公司的人员困境，外来企业人生地不熟，她用自己活泼开朗的性格带动了周围的朋友加入公司。“那

时候我们是一个只有20多个人的小加工店，慢慢地通过发朋友圈、发抖音和朋友交谈，线上线下共同招聘，直至今日我们的团队有110多人，一路走来，太不容易了。”邢华菊回忆起2019年工厂的模样满心欢喜。

第一次接触毛绒玩具的她，在没有任何技术帮助与技术人员支撑的情况下，通过大胆摸索，昼夜钻研，仅用了短短一个月时间，就熟练掌握了毛绒玩具的缝制技术。邢华菊说：“工厂成立之初，我想只要会缝纫机，毛绒玩具就不是很难，但现实没有想象中那么简单，刚开始的时候，不懂如何操作，为了让自己能快速掌握技术，每天刻苦的钻研，直到弄明白才下班。”

她深知“授人以鱼不如授人以渔”。在自己熟练掌握技术后，就立刻不厌其烦地手把手教其他姐妹技术活。员工谭梅深有感触地表示：“邢老大对产品质量要求极其严格，如果扎货不合格，她会要求我们重新再来。以前我们有不会的都是组长带我们返工，现在都是让我们自己来，一次不会就重来，直到学会为止。”

技术上的问题解决了，新的问题又出现了。大部分员工从来没有在工厂里工作过，面对非常规范化的工作流程和制度化的管理，很多人感到非常的不适应。“毕竟都是在家里面带孩子的，从来没有进过厂，也不懂得规章制度，突然一下来上班，要服从管理了，他们都接受不了。我就跟他们交流，耐心的劝导，慢慢克服这些困难。”邢华菊

苦笑着说。

由于工厂员工都是周边的家庭妇女，除了工作之外还要照顾家庭和孩子，孩子放学时间和工厂下班时间不一样，这就造成了孩子放学无人照料的情况，在邢华菊得知这一情况后，积极沟通协调，在厂里建立了“儿童之家”，极大地解决了员工的后顾之忧，孩子们也亲切地叫她“邢妈妈”。员工杨从秀一提到这个话题就滔滔不绝起来：“感谢我们邢老大提议成立了儿童之家，才能让我们赚到钱的同时还能把孩子照顾好，她对我们员工真的非常细心周到。”

自从社区工厂成立以来，她的手机24小时就没有停止过响动，一直都在忙着处理工作上的大小事情，工作几乎占据了她的全部生活，毛绒玩具厂逐渐走上了正轨，而她的孩子却跟她越走越远了。突然爆发的争吵，女儿摔门而出，让邢华菊一脸愁容：“我发现我的女儿都不跟我亲近，她几乎不会和我交流，我觉得心里很难过。”

当问起和女儿之间的矛盾是如何解决的？邢华菊从容地说：“我静下心来给她写了一封信，内容是妈妈在这里说声对不起，希望以后当我们发生争执的时候，我们都不要这么冲动，遇到问题能静下心来好好解决。”在这次严重的争吵过后，邢华菊意识到不能将全部的精力放在工作上，父母渐渐老去，女儿渐渐长大，

家庭也需要她。慢慢地，她在工作和家庭中找到平衡点，也常常在工作之余陪伴他们。邢华菊开心地说：“我女儿的性格变得开朗起来了，我父母的身体也得到了照顾，能感受到他们逐渐地变得更好，这是我想要的生活，我现在非常开心。”

如今的多乐毛绒玩具远销海内外多个国家和地区，优质的毛绒玩具也收获了多位客户的信赖和认可。正是由于有了像邢华菊这样对商品品质的坚守者，才能生产出一批批质量过硬的产品，才能走出国门，赢取更大的消费市场。“她作为麻柳镇返乡创业的一个代表，不仅用心办好企业，也用情服务厂里的员工。而且在我镇的脱贫攻坚、稳岗就业、乡村振兴还有

社会公益事业等方面，都做出了突出的贡献，是我们当地的一个巾帼楷模。”紫阳县麻柳镇人民政府副镇长田源清说。

邢华菊在“梦工厂”里坚守着、学习着、锻炼着、成长着，作为一名预备党员，也作为一名企业干部，她爱岗敬业、争创一流、艰苦奋斗、勇于创新。在2022年安康市劳动模范评选中，她被评选为“安康市劳动模范”。如今的她，对未来充满着干劲。邢华菊信心十足地说道：“对我个人来说，这是对我工作成果的肯定以及鼓励，是在我工作道路上的一份奖励，我希望这个荣誉可以鼓舞自己坚守初心，同时也希望能够传递劳模精神，激励大家在自己的岗位职业上多一份努力。”

邹晓：

“蒸”出来的好日子

通讯员 方青蕊



邹晓

“无蒸碗，不成席”，对于安康人来说，过年的美食里一定有“蒸碗菜”的一席之地，“梅菜扣肉”“清蒸蛋卷”……各式各样的菜品无不牵动着每个人的味蕾。近期，平利县老县镇太山庙村的邹晓带着他的车厘味蒸碗，参加了陕西省丝绸之路非遗美食记忆活动，用挑剔考究的食材、正宗传统的做法以及独具一格的菜式将“车厘味蒸碗”带上了省级美食舞台。

42岁的邹晓从2000年应征入伍，2016年退伍返乡后入职食品加工企业工作。“以前当兵时，最想的就是一口，很多在外奔波的家乡都只有过年能回来，一口蒸肉能稍微平复他们的思乡情也好嘛，而且‘蒸菜’作为我们平利县的特色菜，被埋没太可惜了，我也想把我们的平利美食推出去，让游客提起美食就能想到‘平利蒸碗’！”谈起创业初衷，邹晓如是说。

2020年邹晓萌生了自己创业的想法，誓要让更多在异乡的游子们和喜爱美食的食客都能尝到平利味道。邹晓当即回到老家老县镇杨柳沟，利用自家闲置庭院，建设高标准制作工坊，从传承、保护和发展的思路为起点，收集整理传统宴席肉食蒸碗和老县镇桂花米酒封坛文化，研制了以“玉米面蒸肉”“酸汤肘子”为首的20道招牌菜品。至此，“车厘味蒸碗”应运而生。

为了打开销路，邹晓自学了视频拍摄剪辑技巧，创立了“车厘味”短视频自媒体账号，从取材、制作等各方面展示菜品，收获近6000粉丝，一批又一批观看者被视频吸引团购了“车厘味蒸碗”。

随着蒋家坪AAA级景区的建成，老县镇旅游产业愈发红火，“车厘味蒸碗”的名气也越来越大。来自西安的刘女士抱着对平利美食、“蒸碗”文化的好奇心来到“车厘味蒸碗坊”后，被“玉米面蒸肉”独特的味道所折服，“本来看着这大片的肉会觉得腻，结果尝了一口很惊艳，配着米饭吃满口留香，我要买10盒‘蒸碗’套装回去让亲朋好友也尝尝。”

好味道，好食材铸就好口碑。像刘

女士这样“头回客”变“回头客”，再“客带客”的并不在少数。“老邹，今年还是老样子，给我寄20套7荤1素的套餐，地址不变。”重庆的张先生2021年来到老县镇旅游时，第一次吃到“车厘味蒸碗”就立即购买了5套，并且添加了邹晓的联系方式，每年临近过年总会收到张先生的订购消息，其多位好友更是成为“车厘味蒸碗”的常客。

一朝从军，一生“兵心”。邹晓创业至今，始终坚守着认真、负责、诚信、忠厚的初心，在保留“蒸碗”传统味道的同时，不断与外界食材结合。菜品坚持选用当地农户猪肉，佐以野生竹笋、广西优质荔浦芋头等配菜，荤素搭配，形成独特的美食风味，让人回味无穷。

“我大伯他们就是干厨子这行的，以前就经常给当地乡亲的红白喜事做宴席，味道有口皆碑，我传承了长辈们做蒸碗的配方，再结合现在的饮食方式进行创新，顾客们一尝就知道。”邹晓说道。

邹晓意识到，面对当代快节奏的生活，人们很难慢下来去制作美食、享受美食，方便快捷的食用方式和色香味美的菜品才能受到顾客们经久不衰的青睐。结合以前在食品加工企业的经验，“车厘味蒸碗”很好地平衡了这两方面的需求，在保留食物原本风味的时候，经过蒸、煮、微波加热这些简单烹饪方式，就可以快速享用到美味，再加上便利、卫生的包装，让其成为了“傻瓜”操作的美味和能带得走的“乡味”。

经过坚持和努力，“车厘味蒸碗”迅速突起，成为当地极具地方民俗特色的饮食文化产业，销售也愈加红火，2023年高峰期卖出1500余套，销售额达40余万元，“车厘味蒸碗坊”申报的“平利蒸碗制作技艺”正式列入平利县第三批非物质文化遗产代表性项目名录，邹晓多次应邀参加省市非遗美食推介活动。

“下一步，我想好好利用老县镇这个区位优势，开办一个农旅融合的家庭农场，让更多的来旅游的人都能尝到咱们平利的特色美食，让‘车厘味蒸碗’成为当地的美食记忆点。”对于企业未来的发展蓝图，邹晓有了新的规划。

黄家蒸面，坐落在老城街道鼓楼西街这个热闹的巷子里。从夫妻二人、一张桌子四个板凳到现在十几名员工，两间门面，三十年的辛勤付出，让这家店铺不仅成就了黄建军夫妻二人的事业，更成为了安康人的情感记忆。

黄家蒸面的创始人是黄建军和他的夫人，三十多年前老板娘带着他的蒸面手艺嫁给了黄建军，婚后他们便在鼓楼西街巷子口开了蒸面店。

刚开始的时候，这家店铺只有一张小木桌和几把小板凳，但是他的面香味却吸引了很多人。渐渐地，黄家蒸面的名气开始在老安康人中口口相传。

黄家蒸面凭借着独特的韧劲和口感以及酸爽的醋汤、醇香的芝麻酱、香辣的油泼辣子，俘获了一大批食客的味蕾。黄家蒸面所选用的原材料都是地道道的优质安康货，酱油厂的酱油醋、农家辣椒、菜籽油、芝麻等，除了对食材品质的把控外，调配面浆、上炉蒸面、切面等制作工艺黄老板都坚持人工操作，最主要的抓料、熬料等核心环节更是老板娘亲自把关。他说：“虽然手工制作会增加时间成本和人工成本，但可以保证口感，让专程为这一碗蒸面而来的食客，品尝到最地道的味道。”

正是这种对品质的坚持和匠心的坚守，黄家蒸面的生意越来越好。逐渐地，黄家蒸面的名气不仅在安康扩大，还吸



黄建军

引了很多外地游客。每逢假期，很多慕名而来的外地游客便早早到这里排队，离开安康时，也一定要在这里打包几份带回家里。

蒸面已经成为了安康人的一种美食符号，黄家蒸面更是安康人的情感记忆，它代表着那份朴实和美味。无论是过节还是寻常日子，人们总会聚集在黄家蒸面前，一边品尝美食，一边谈笑风生。年轻人

们带着父母来这里，回忆起小时候的味道；老年人们则带着孙辈来此，传承着家族的情感。这里是人们携手共度美好时光的地方。无论是哪个年代的人们，都能在黄家蒸面中找到共同的记忆和情感。



黄建军：

三十年做好家乡味

通讯员 熊彬彬 李梦瑶

刘祥娟：

红薯粉条变“金条”

实习生 张睿丹



刘祥娟

“粉条不是菜，大家都喜爱”标志性的话语，一听就让人想起小小的一位抖音达人“娟姐家的粉条”。她个子小小，身体里却蕴含着巨大的能量，通过新媒体渠道绽放自己的魅力，让全安康人都知道了娟姐家的红薯粉条。

抖音达人“娟姐家的粉条”本人刘祥娟，今年36岁，是安康汉滨区汉阴镇红霞村人。2008年从安康卫校毕业的她成为一名光荣的护士，在医护岗位上奋斗了十三年后，2020年因家里原因刘祥娟选择了辞职回家。

在家中的时候，刘祥娟经一位做直播的朋友介绍，了解到抖音上也能赚钱，于是她开始自

学拍摄手法与剪辑，尝试经营抖音账号。一次偶然的机会，刘祥娟拍摄了一条她父亲晾晒粉条的视频，没想到竟然获得了大量的关注，突如其来的巨大流量使她信心倍增，产生了在网上售卖自家粉条的想法。

“在我出生之前，我的父亲就开始制作红薯粉条了，已经做了近四十年，可以说是我父亲靠卖粉条养大了我和弟弟两人，供养我们我们这个家。”刘祥娟说。在网上爆火之前，同村的村民都来她家购买粉条，抖音上获得关注后，不少其他地方的人也想在她那里购买红薯粉条，纷纷询问购买方式，于是刘祥娟通过网络卖起了自家粉条，一个月时间就销售了七千斤。接下来的两年刘祥娟的新媒体事业稳步上升，连带着粉条销量也水涨船高。

刘祥娟不断收集顾客意见，并对红薯粉条的制作工艺和原料进行改良，在今年她更新了打粉设备、建立冷库。“之前有顾客说我们家的粉条很黑，我就从河南引进了淀粉油粉分离器，现在做出来的粉条又白又亮，看着就有食欲。”刘祥娟说。现在刘祥娟通过互联网，一年就能售卖两三万斤粉条。

刘祥娟的红薯粉条厂不仅为自家带来了收益，也带动了村里的父老乡亲们增加收入，现在粉条厂里有6名工人，每个月都有三千元左右的收入。“我每年10月份开始做粉条的时候就来厂里上班，已经连续三年了，每天工作八个小时，也有时间照顾家里，几分钟就到家了。做到

年底，一年下来也有上万块的收入。”在刘祥娟红薯粉条厂上班的工人陈俊花笑呵呵地说道。刘祥娟积极发动本村的农户种植红薯，粉条厂里红薯粉条所需要的原材料都优先从本地收购，今年她光是在本村就收购了三万斤红薯。

刘祥娟在自身的事业发展起来后，售卖粉条之余也积极参与抖音公益助农项目，受“山妮子”罗杨林的邀请加入到了安康环博职校抖音公益助农团当中。刘祥娟回忆在助农过程中，印象最深刻的就是助农团前往旬阳为果农推广滞销狮头柑那次了。因疫情原因，旬阳的狮头柑卖不出去，产生了几万斤的积压。果农们看着树上金黄可口的果子卖不出去即将浪费在枝头，一年的辛苦就要付诸东流，真是看在眼里急在心里。刘祥娟随着助农团前往旬阳了解当地情况，并为农户拍摄宣传视频，后来助农团又自发组织将狮头柑运往安康城区进行销售，不少安康人看到旬阳狮头柑的紧急情况，都纷纷伸出援手购买，两天时间就销售了几万斤，缓解了滞销难题。

今年7月，在安康市新媒体联合会换届时，刘祥娟成为安康市新媒体联合会的一名会员，这之后随着联合会成员积极参与各种助农项目，在安康的公益助农事业上给予了强力地支持。

如今刘祥娟不仅在网上传销自家的纯红薯粉条，还在安康市长兴建材市场开了一家娟姐红薯粉条店，主要售卖自家的红薯粉条还销售安康土特产、应季的山货和水果等，拓宽了当地农副产品销售渠道。

“互联网的强大力量改善了我的生活，我也希望未来能利用这种力量帮助到更多需要帮助的人，在安康市新媒体联合会这个大家庭里积极参与公益助农，为乡村振兴事业贡献自己的一份绵薄之力。”刘祥娟信心满满地说道。