

# 安康富硒茶亮相第四届兰州茶博会

本报讯（通讯员 张柏楠）7月19日至22日，第四届兰州茶博会在甘肃国际会展中心举行，安康市组织20家茶叶企业进行了展示展销和宣传推介活动。

本次推介会以“安康富硒茶 常饮常安康”为主题，重点宣传推介绿茶、红茶、白茶、黑茶等产品，持续开拓西北市场，提高安康富硒茶的市场影响力和竞争力，创响“安康富硒茶”区域公用品牌，助推安康富硒茶产业高质量发展，持续带动农民增收。

市农业农村局在全市500多家茶叶企业中精心组织20家企业代表参展，其中白河县6家、汉滨区2家、紫阳县7家、平利县2家、岚皋县2家、汉阴县1家。我市组织相关县区负责人和部分企业代表，考察了甘肃紫阳富硒茶营销中心

和兰州清山茶城，宣传安康茶产业发展情况。随后，考察兰州安商商会红木销售企业，和商会负责人进行了深入细致的交流，并真诚邀请甘肃企业来安考察，赏安康美景、品安康富硒茶、开发安康富硒资源。

本届茶博会展示展销面积20000平方米，云集行业上百家知名茶企品牌、五大知名产茶区政府展团、茶界大咖、专家学者、茶艺师等力量，合力搭建更大规模、

更高效、更有影响的产销对接平台，举办了丝路茶集、2024“凤凰单丛茶”杯茗星茶艺师全国评选大赛·甘肃分赛、兰州茶文化学堂、“茶语禅心”茶挂展等十余场丰富多彩的茶文化活动，展示展销涵盖茶叶、茶具、茶家具、紫砂、陶瓷、工艺品、红木家具、茶食品、茶服等茶全产业链上万种商品。

## 葡萄“丰”景旺 果农管护忙

通讯员 张辉

时下，汉阴县城关镇三坪村200余亩阳光玫瑰葡萄陆续进入转色期，一串串葡萄挂满枝条，10余名务工群众穿梭在葡萄园里，手脚麻利地为葡萄疏果、套袋，让葡萄在“新衣裳”的保护下健康成长，实现增产丰收。

“现在是葡萄成熟前管护的关键时期，要确保葡萄品相和品质，就要一串串进行修剪，葡萄的形状、大小基本保持一致，然后套上袋子，再给每棵葡萄树安装一个驱鸟器……”葡萄产业发展指导员张松林介绍，三坪村阳光玫瑰葡萄园采取自然农法健康栽培技术，安装了固定式喷灌设备，滴灌有机水肥，自然坐果不催熟，确保每一串葡萄都是生态环保、无公害的绿色果品，今年的葡萄长势很好，预计每亩产能3000斤，采摘期从八月初持续到九月中旬。

汉阴县城关镇三坪村黎园河区域两山夹一谷，沿河域两岸地形相对平坦、土壤肥沃、光照充足，昼夜温差大，种植葡萄有着得天独厚的地理及生态优势。近年来，在种植大户石洪宝的引领下，该村依托黎园河岸独特的自然环境和光热资源，先后发展阳光玫瑰葡萄200余亩，通过不断积累经验，更新种植和管护技术，生产的葡萄青翠饱满、清甜诱人，年产量超过40万斤。每到葡萄成熟采摘期，都会迎来大量的水果商前来订购，同时，也会吸引众多游客相约而来，体验采摘乐趣，该葡萄园已成为汉阴县辖区林果产业发展的一张靓丽名片。

一株株葡萄藤郁郁葱葱，一串串葡萄果缀满枝条，向辛勤劳作的果农传递着丰收的信号。葡萄产业不仅串起了三坪村群众增收致富的道路，还串联着邻里乡亲跟随村“两委”班子产业发展的信心，有力推动了农业增效、农民增收，为“千万工程”宜居宜业和美乡村建设和乡村振兴注入了发展动能。



察看果品长势

## 果满枝头绿满山

通讯员 易玮 翁军 潘兴东



姜金洲在李子园

仲夏时节，时急时缓的雨丝滴落在沟壑山峦和密密麻麻的枝丫上，激起一阵阵水雾。枝头生长的李子被冲洗干净，闪烁着绿宝石般诱人的光泽。望着雨点渐歇，姜金洲紧锁着的眉头慢慢舒展开来。

汉滨区双龙镇天宝村10组，年近六旬的种植户姜金洲担心持续的降雨会影响李子采摘，一大早就忙不迭地来到李子园察看情况。这片李子园倾注了姜金洲大量的心血和精力，让他在采收阶段丝毫不敢松懈。

而提及老姜种李子的根源，还得从2016年说起。彼时，姜金洲怀揣着在外打拼多年所积攒的140万资金，回村流转了

几十亩荒地，栽起了李子树，建起了种植园，成立了益农青脆李农民种植专业合作社。随着时间的推移，周边30多户农户也慢慢加入合作社，短短几年时间，村上的李子种植面积便扩大到500亩左右。

“前年一场连阴雨，导致几万斤李子烂在树上，我头发都愁白了……”说起往事，姜金洲眼圈泛红。“今年天气还算顺遂，早熟的蜂糖李货好不愁卖，价钱也不错。”戴着眼镜的小姜接过话茬，“光抖音直播我们就卖了1万多斤。”

“现在‘半边红’慢慢熟了，一棵架缸粗的树能挂果二、三十斤。”姜金洲摘下一捧圆润光洁、紫绿相间的李子，爽朗的介绍道：“这个品种的李子嚼起来嘎嘣脆，甜中略带一点酸，口感很不错的。”

依托天宝村肥沃的土地，益农青脆李农业园在姜金洲的谋划下，采取地上种李子、林下栽魔芋的种植模式，林果经济

发展的有声有色，企业年产值突破百万元的大关。在园区种植、修剪、施肥、嫁接、育苗、施肥、除草的农户，干活有了报酬，承包地出租有收益，使得当地户均年增收达到5000元以上。

“当天采摘当天卖，保鲜是关键，所以还得建冷库。”面对满山果树，姜金洲说出了心中的打算，必须建设冷库、做优品牌并改良一部分品种，才能提高农业附加值。他坦言自己的苦衷，“赚的钱都投在了李子园，现在缺少流动资金来搞建设。”

“脚沾泥土，深入乡村振兴一线调研的汉滨区工商联负责人表示，一定将种植户

的需求通过促进民营企业发展座谈会的机制及时反馈，最大范围寻求合作伙伴，推动益农、带农、强农产业持续发展。

吃生态饭，走小康路。安康市汉滨区俊翔农业发展有限公司与双龙镇谢坪村镶嵌式融合，纵深推进“万企兴万村”行动，投资1000余万元，建成以猕猴桃种植为主导产业的现代农业园区。企业负责人何斌指着长势喜人的猕猴桃，兴奋之情溢于言表：“我们的猕猴桃通过了绿色有机认证，差不多再有一个月就进入丰产期，品种很丰富，不仅有常见的绿猕猴桃、白瓢瑞玉等品种，还有省农科院团队研发的新品种——黄瓢黄金果。”

选择二次回乡创业的何斌，做农业的根源在于致富不忘乡亲的情怀。从曾经发展农业损失高达七位数，到品尝了智慧种植的喜悦。80后的何斌侃侃而谈。“去年黄金果投产，在高山无污染的环境下慢生长，使得糖分积淀浓厚，口感与众不同，加之当地的富硒资源禀赋，一经上市就供不应求。”

“黄果”快熟了，“半边红”也脆了……走在双龙镇石板小径的陶家院子内格外惬意。汉滨区工商联、双龙商会、民营企业家协会聚在一起召开产业发展大会，探讨“万企兴万村”行动方向和路径，走“农旅互融、农商一体、农工联合”多业并举之路，以“共建”促“共赢”，以“合作”促“合力”，以“兴业”促“兴村”，着力打造和美乡村、“钱”途似锦的新场景。

“作为项目建设的周边环境保障单位，我们抽调专人，成立专班，实行领导包抓、专班攻坚、过程问效，明确时间节点，落实责任到人，全天候地保障项目建设，今年以来，协调处理群众阻工、矛盾化解21起，处理信访问题8起。为后期各节点如期完工打下坚实基础。”张滩镇镇长李飞说。

随着招商引资的深入和项目建设的推进，作为城东区建设主战场的张滩镇，还将承接新一轮又一轮的征迁任务。镇党委书记陶富平说：“服务城市建设是张滩镇的责任和使命，未来的征迁工作，必定会迎来更多的挑战。全镇上下将凝心聚力，攻坚克难，秉持‘不破楼兰终不还’的精神，全力做好城东区外围环境保障，突出重点，破解难点，不负区委重托，为加快推进产城融合作出更大贡献。”

征出加速度 迈向新征程

通讯员 李靖

房屋征收事关民生福祉，汉滨区张滩镇作为城东区建设的主战场，征迁工作任务重，压力大。面对一块块难啃的“硬骨头”，张滩镇上下同心，攻坚克难，一次次出色地完成了征迁任务，为推动汉滨高质量发展交上了一份成绩亮眼的高分答卷。

### 科学谋划 聚力实干攻坚

翻开浓墨重彩的征迁篇章，一组组关系民生发展的数据清晰地展现在眼前。去年以来，张滩镇共征收房屋106户，征收土地460余亩，迁坟610余棺，特殊构筑物38处，征迁任务涉及东湖棚安置西区、汉滨区中医院、明珠路、职教中心等项目。项目加速跑的背后，离不开完善的机制、严格的奖惩和规范的流程。镇党委政府主要领导挂帅征迁指挥部，下设各个重点项目建设指挥部，分别由班子成员任分部指挥长，负责指挥调度各分部具体征迁工作，一周一调度、一月一督办，及时解决征迁工作存在的疑难问题，针对久拖不决的征迁难题，精心谋划、周密部署、重点攻坚，组织开展集中清理行动，行动上“拉满弓”，责任上“使足劲”，全力以赴为项目用地保驾护航。

同时，张滩镇还将土地房屋征收纳入“三亮三评三运用”动态绩效考核，在完成常规征收工作的基础上，对于难啃的“硬骨头”，通过“揭榜挂帅”明确人榜事项的

时限、进度、目标要求和相关保障，并广泛发动，鼓励党员干部主动“揭榜”，勇挑重担、攻坚克难，为大建设、大发展打下了坚实的基础。

### 用心用情 弘扬“铁军”精神

征拆是天下第一难事，有序推进的背后，是张滩镇征迁铁军忘我的拼搏攻坚。立石村和王湾村作为城东区汉滨区中医院和职教中心的建设地，起初时的征迁工作并不顺利。在历经前几年的几次征迁后，加之安置点尚未建成，“以后在何处安家”成了村民的最大忧虑。多次拆迁也让征拆对象普遍存在诉求过高等心理，个别征拆对象甚至钻起了政策的“空子”，村里出现了房屋在短时间内“增高长胖”的现象。更有极少数心怀不轨者为了个人利益“从中作梗”，给政府、工作人员“冷脸”，不与工作人员沟通，“说不上话、说不进话”让不少人一度犯难，种种因素交织，使这两个村的征迁工作变得举步维艰，成了重点项目建设“拦路虎”。

镇主要领导多次到项目施工现场督查调研，深入征迁一线了解存在的困难和问题，现场调和和交办有关工作，并迅速成立小组专班，细化任务，攻坚克难。征迁工作刚开始的时候，拆迁户门难进、脸难看，个别人甚至谩骂、驱赶工作人员。

面对拆迁对象的不理解、不支持，工作人员不气馁，一次不让进门就去两次、三次。为确保工作顺利开展，回家晚，顾不上饭、泡面解决温饱成了常态，不少干部由黄脸晒成了黑脸，被村民戏称为“非洲来的干部”。“放下脸皮子，磨破嘴皮子，跑断腿跑死”，工作人员不厌其烦地与群众反复沟通协调，耐心细致地做好村民的思想工作，为群众解读征迁政策、补偿标准、奖惩办法等，争取最大程度的理解和支持。经过一个多月的努力，村民从反对征迁到不抵触征迁，最终同意征迁并签字。

“我们对征迁户全面摸底，一户一策制定措施，挂图作战，对存在的困难和问题，及时分析研究，做到重大问题不过夜。面对重点工作任务，征迁办人员放弃节假日，通过挨家挨户反复走访，帮助拆迁户算好经济账、环境账、长远账，引导群众支持征迁工作。针对征迁‘困难户’，认真梳理具体诉求和问题，尽力排忧解难，解决他们的后顾之忧。”张滩镇党委委员王轩这样总结征迁工作经验。

### 依法依规，保障外围营商环境

张滩镇坚持以法治思维、法治方式推动征迁工作，既严格执行规定，又着力发挥法治的教育、惩戒、震慑作用，确保每一户拆迁对象都感受到公平公正。在汉滨区

眼下，在汉阴县郁郁葱葱的山林间，一朵朵鲜美的野生菌如雨后春笋般破土而出，抢“鲜”上市。村民们纷纷踏上山林小径，手持竹篮，忙碌地穿梭于草丛与树木之间，将采收的珍贵美味第一时间送往市场，成为人们餐桌上的美味佳肴。

在双河口镇龙垭村的树林里，一朵朵野生菌如同散落的宝石，点缀在草丛和枯叶之间。它们或藏于落叶之下，或露于青苔之上，等待着村民们发现。村民们凭借着多年的经验和敏锐的直觉，在山林间穿梭，仔细搜寻着每一片可能藏有野生菌的土地。每当发现一朵野生菌，他们都会小心翼翼地将其采摘下来放入篮中，随着时间的推移，村民们的篮子逐渐丰满，脸上也露出了满足的笑容。

“今早上五点半到这来的，捡到九点钟，捡了两篮菌子，自己吃不完就卖，市场价八元钱一斤，这几天雨水多，几乎天天都能捡菌子。”附近村民焦富平说。

野生菌的采收不仅是一项体力劳动，更是一项技术活。村民们需要准确识别野生菌的种类和品质，确保采摘到的都是安全、美味的食材。同时，他们还要小心翼翼地保护生态环境，避免过度采摘和破坏植被，让这片土地能够持续为后代提供丰富的自然资源。

随着野生菌的丰收，村民们的生活也变得忙碌起来。他们不仅可以通过销售野生菌增加收入，改善生活条件，还可以利用这些食材制作出各种美味佳肴，满足家人的味蕾需求。同时，野生菌的采收也成为乡村旅游的一大亮点，吸引着众多游客前来体验乡村风情、品尝地道美食。

近年来，汉阴县坚持绿色发展理念，致力于生态环境保护与生物多样性建设。随着生态环境的持续改善，野生菌资源日益丰富，种类繁多、品质上乘。每到夏秋季节，山林间各种野生菌纷纷破土而出，菌香四溢，吸引着众多村民前来采收，让绿水青山成为村民幸福生活的“靠山”。

## 汉阴野生菌抢“鲜”上市

通讯员 贺珍珍 熊乐

## “组团服务”产业兴

通讯员 蔡兆桢

正所谓“单丝不成线，独木不成林”。今年以来，石泉县云雾山镇整合驻村第一书记资源，推行“组团服务”，着力破解第一书记“单打独斗”力量弱、“帮扶合力”未形成、“资源整合”不到位等问题，以实现优势互补、资源共享、发展同谋，为乡村振兴凝聚强大力量。

采取多种形式变“单打独斗”为“资源整合”。召开联席会议6场次，研究各类问题10余个，第一书记讲党课6场、共过组织生活4场、开展交流观摩2场、开展党的创新理论宣讲20余场次。深化“学思想、强党性、改作风、提能力、抓发展、争先锋”活动，开展第一书记“擂台赛”1场，1名第一书记获得县级“擂台赛”二等奖，促使第一书记在比学赶超中锤炼干事本领。

紧盯“魔芋、中药材、畜牧”三大主导产业，依托“一点一山一条线”主干带辐射带动，形成“一体两翼”产业发展布局，通过第一书记“抱团发展”，不断做大特色产业，新增魔芋2000亩，保有量1.2万亩，新建成干头猪场1个，巩固发展百头牛场1个，百头羊场5个，万羽鸡场2个，培育养殖大户150户；建成官田——银杏坝千亩魔芋产业带，官田、铜钱峡万盆魔芋和银杏坝万盆黄精产业园，云阳千亩淫羊藿产业园、千亩魔芋产业园，铜钱峡万亩中药材产业园，不断拓展乡村经济发展增收新路径。

乡村振兴，关键在人。各驻村第一书记积极申报项目，引进技术、资金，发展“归雁经济”实体5个，培育致富带头人30余人，引进市场主体建成集特色种植、科普示范、采摘体验为一体的官田村现代农业园区，农旅融合进一步深入。不断优化技术培训服务，选聘11位种植养殖经验丰富的、扎根农村多年的基层产业技术指导员，定期开展农技培训，通过农技人员培训、第一书记示范，组织开展大豆玉米带状复合种植技术、蜜蜂养殖技术、蚕桑养殖技术、新型经营主体培育等多项产业技术培训，惠及群众5000余人。

## 仓上“三甜”引客来

通讯员 朱明富



甜浆子

一位来自湖北的游客曾说：白河县仓上镇乡村有两大吸引力，一个是天宝农园美景牵动着游客的脚步，一个是传统农家美食吸引着人们的味蕾。的确，如果你来过“旅居小镇·香美仓上”，在欣赏美景的同时，还能品尝到最地道的仓上“三甜”美食。

甜浆子，又称“懒豆腐米汤”，起源于明代，流行于湖北、河南，明末传入白河县仓上镇红花村一带，经过传承改良，成为老少皆宜的养生美食。制作甜浆子，先将黄豆用温水泡四五个小时，待豆胚饱满发胀，再用石磨将其磨碎过浆。与制作豆腐不同的是，豆浆烧开后，不点浆水，而是将提前煮熟的大号苞谷米倒入其中，小火焖煮1小时，加适量白糖即可食用。甜浆子适合大众口味，可作主食，也可作辅食。熬制过的豆浆和苞谷米融合在一起，就像琼浆玉液里注入了黄金颗粒一样温润美味、入口舒爽、清淡香甜、养颜护肤。浓郁的豆香从舌尖滑入口腔，给人带来细腻美妙的感受。

甜面肉是将精选的优质苞谷小火慢炒半小时至浅黄色出锅，大火翻炒，煎炒至肉块发黄微卷，再放入熟瘦炒面，文火焙炒10分钟，待汤汁完全浸透面粉但干爽适度，色呈老黄发亮为宜，加适量白糖压住肥肉的油腻，吃起来香爽可口，甜而不腻。甜面肉是仓上人招待贵客的一道“换口”菜，大多数家庭都会制作。甜面肉不容易冷，宴席上，熟悉这道菜的人，一般都会先观察其表面温度变化，并不急着动筷。如果性急夹上一块入口，那一定会听到“刺啦”一声，舌头准会烫起大泡来。

甜酒炖蹄膀是先将蹄膀切成大块，放铁锅爆炒，红糖上色，然后用砂锅或吊罐在柴火上炖煮两个小时左右，以略有劲道为宜。再选用苞谷米黄酒与蹄膀一起熬煮半小时，待黄酒的酒味融入蹄膀肉中，汤汁变成淡黄色，再根据个人口味添加白糖，即可食用。在仓上镇，逢年过节，家家户户都很用心地做黄酒炖蹄膀这道甜食。炖到火候的蹄膀肉，入口即化，软糯香甜，不管男女老少，吃肉或不吃肉的都放开肚子品尝，一点也不觉得油腻。寒冷的三九天，如果连酒带肉来上一碗，顿时浑身暖和，脸上冒汗，精神焕发。

甜面肉、甜浆子和甜酒炖蹄膀的做法简单，用材也很普通常见，但却深受大众喜爱，许多来仓上镇的外地客人都希望能品尝到别致的“三甜”美食，给旅途生活留下甜美的回忆。