

烟农齐延景的增收账本

通讯员 翁梓琦



烟苗郁郁葱葱



查看烟叶成色

眼下正值烤烟采收、烘烤的关键时期，旬阳市双河镇锅厂村 8 组的田野上，一片片色泽金黄、脉络清晰的烟叶在风中摇曳，空气中弥漫着淡淡的烟草清香。村党支部书记齐延景正守在烤烟炉旁，不时弯腰观察炉内烟叶的成色，脸上被炉火映得通红。“这最后一道烘烤关最关键，温

度多一度少一度都不行，得盯着它‘变金’才行。”他用手轻轻捻了捻烟叶边缘，看着那饱满的油分，眼里映满丰收的光亮。

今年开春，齐延景带头承包了 120 亩土地种植烤烟，成了村里的“种烟带头人”。“为啥要种烟？”面对村民的疑

问，他在村民代表大会上算了一笔“明白账”：“咱村种了一辈子玉米，一亩地刨去成本剩不下千把块；可种烤烟不一样，咱村 8 组的气候土壤适合，烟草公司上门收购，保底亩收入 6000 元，是种粮食的 6 倍！”可在座的村民们你看我、我看你，没人敢轻易应声——种烟技术要求高，前期投入也不小，万一赔了咋办？齐延景拍板决定：“我先试！120 亩地，流转的都是村里的撂荒地，赚了是大家的示范，赔了我自己担着！”就这样，他成了锅厂村第一个“吃螃蟹”的种烟人，带着党员干部一头扎进了烟田。

然而，发展“金叶”之路并非一帆风顺。5 月份，锅厂村遭遇了持续一个月的干旱天气，刚移栽不久的烟苗蔫头耷脑，叶片渐渐发黄。“那时候真是急得满嘴起泡。”齐延景回忆道，“烟苗浇水最关键，缺水就等于半年的辛苦全打水漂。”他白天顶着烈日挨家挨户发动村民，晚上在村委会开会研究对策，连续几天在烟田边打转，手机里存满了抗旱技巧，备忘录里记着哪家有抽水机、哪条山沟里有渗水。

那段时间，齐延景每天早晨 6 点就起床，带头组织村里的党员干部和年轻劳动力成立抗旱突击队，四处寻找水源。他们肩挑手提，用最原始的方式为烟苗送去“生命之水”。同时，积极与镇政府和农业部门沟通协调，争取到了一批抗旱设备，让烟苗“喝”上了水，顽强地挺过了这场旱灾。“齐书记都这么拼，咱还有啥说的？”村民们看在眼里、记在心里，纷纷加入浇水队伍，全村人拧成一股绳，最终保住了所有烟苗。

抗旱成功后，看着烟苗重新焕发生机，齐延景又在田间地头给村民们算起了“民生账”：“这烤烟见效快，从种到收大半年时间，当年就能有收益。而且从前期的翻地、起垄、覆膜，到中期的管护、采摘，再到后期的烘烤，每个环节都需要大量人力，咱村里的闲置劳动力都能在家门口打工挣钱，一天少说也能挣百十块。”在他的带动下，村民刘兴贵等多户人家抱团发展，共种植烤烟 50 亩。“以前种玉米一年到头忙下来，除去成本剩不下几个钱。今年跟着齐书记种烟，光这 50 亩地就能挣 20 多万，日子越来越有奔头了！”刘兴贵笑着说。不仅如此，发展烤烟产业还能带动村里运输、农资销售等相关行业的发展，为村集体经济注入新活力。

如今，锅厂村的烤房里飘出阵阵醇香，一片片金黄的烟叶经过烘烤、分拣，正被打包运往收购点；田埂上，村民们忙着采摘最后一茬烟叶，脸上洋溢着丰收的喜悦。在村党支部的引领下，“金叶”成了名副其实的“致富叶”，不仅鼓了村民的钱袋子，更蹿出了一条党建引领产业振兴的新路子。

东坝村有个手工作坊集群

通讯员 梅兴宇



东坝村



竹编



石磨豆腐

在平利县西河镇东坝村油榨沟的林荫深处，豆香与酒香弥漫交织。曾经沉寂的 7 户农房，如今传出竹篾翻飞的沙沙声与石磨转动的吱呀声。东坝村的手工作坊集群，正成为西河镇乡村振兴交响曲中最动人的乐章。

青翠的竹条在篾匠许本银指尖翻飞，化作精巧的提篮：“县城超市订了 100 个，扫码卖出村集体就自动分红！”村集体盘活闲置农房，引入烤酒、竹编、石磨豆腐等 5 家手工工坊，配齐设备“筑巢引凤”。更借力“平利县乡村振兴超市”搭建直销桥梁，让山货进城有了快车道。豆坊里，用林下“袋装魔芋”制作的魔芋豆腐鲜嫩爽滑；酒坊中，古法酿造的粮食酒飘香四溢。上半年，手工作坊带动 8 人就业，人均增收 1.5 万元，集体增收超 3 万元，老手艺在扫码声中焕发新生机。

在竹编坊内，村民党泽贵展示着手机里的积分兑换记录：“卫生评了优，细心照料老母亲被表扬，积分换了双新布鞋！”村党支部书记胡艳丽介绍，他们以支部为堡垒，创新“扫码分红+积分兑换”机制——作坊每笔收入扫码直入集体账户，村集体按比例分红；村民凭“净美庭院”“孝义善举”等积分，直接在作坊兑换特色产品，“挣积分、换好物”成为新风尚。第一季度兑换率超 95%，党员带头拆违建、清河道的身影，成了环境整治中最亮的色彩。

漫步青石小径，村民柯玉珍指着整齐的柴火架笑道：“柴有家、鸡有圈，连污水都入了管！”东坝村以“四定工作法”暨定岗、定人、定责、定量推进全域整治：镇村干部包抓 40 个片区，周调度、月通报；创新制作柴火架、安装晾衣竿，让民生需求与环境美化共生。油榨沟作坊群更是生态与产业的“双赢”样板——林下种魔芋、坡地栽蜂糖李，既增绿又生金。曾经乱搭乱建的集镇，如今彩绘墙与风车花廊相映成趣，实现了柴草乱堆、广告乱贴、垃圾乱倒“三个动态清零”。

从积分扫码的党建智慧到指尖生金的非遗工坊，从柴火归家的生态细节到林下生银的产业巧思，东坝村在乡村振兴画卷上绘就了“党建强、产业兴、生态美”的鲜活样本。油榨沟的豆香仍在飘散，而这条融合传统与现代的振兴之路，正带着乡亲们走向更富足、更美好的明天。

方言土语动人心

通讯员 魏玉檬

初到平利县长安镇中原村，难懂的方言土语时常让我闹出不少笑话。

驻村两月申报连户路项目，村干部称：“路从张三乌鸡场修到李四乌鸡场。”我暗叹：小小村落竟有五六百米一间的乌鸡场，产业真旺！

表格递交书记后众人笑作一团：“玉檬，这是‘屋基场’——老宅基地，哪是养鸡场！”这场“乌龙”让我乐呵数日。

村灶用餐时，余叔招呼吃“臊子肉”。顺其筷尖望去，原是粉蒸肉。我疑道：“臊子肉？就是粉蒸肉？”夹起一片，油亮软糯，鲜美异常。

自此有意识收集方言：林地称“林扒”，行列唤“一撩边儿”；“吴某强”实为“吴某祥”，“胡”读作“福”，“华”呼为“玟”。

渐悟报刊所谓“群众语言”并非日常：村民不说“乡亲们”，直呼“大家”；不喊“大爷大娘”，一声“老辈子”更亲切；“咱”“俺”皆无，“我”即是我。

正得意习得新语法，却被老组长上了一课。现场会需以其口吻写解说词，干部们反复打磨的稿子他却不满意：“坐这儿，我说你记。”真正的群众语言原是返璞归真的艺术，不加修饰，浑然天成。

我写：“培训会后我不断思考如何做好网格员，遂走家串户了解情况。”他改为：“回来后，我就想，也进行了一些走访。”

“想什么？”我追问。“我就想，不停地想。”表达差异令我震撼。

从前总写群众高呼“日子越过越好”，实则百姓内敛：境遇稍好只说“松和点了”

“强些了”。寒暄问：“在点苞谷啊？”“今儿天好，收拾屋子？”“常得呛声？”“那不做咋弄？只有做噻。”

初时不惯，后懂此为自嘲自谦，下班路过常见屋内笑脸，耳闻团聚欢笑。这群最勤劳的人，分明过得幸福，家务做得欢欣，偏作“被迫”状，倒显可爱。

偶然也可见傲娇，入户查卫生时群众嘴硬“管你打几分”，脚尖却悄悄贴起，眼神狠瞟记本分。我侧过本子嘟囔：“分高啦，你家卫生向来好。”瞥见那嘟起的嘴，目光游移。

挽留方式更奇，拒了核桃鸡蛋饭食，他们偏拽衣角：“这是山西核桃，不一样！”“自家鸡抱的崽，城里买不着！”“今天出这门，往后别找我！”令人莞尔。

我也渐懂得体之言，“今年雨水少，老天爷真要不得！”“该下不下，偏逢烂场雨！”

非仅讨喜，心亦同频。儿时喜雨为撑花伞；去年晒谷逢雨便心焦，恐农人抢收不及，更忧山洪突至。大学厌广州闷湿，伞难挡雨；近两年连旱，竟日日紧盯预报盼雨珠。

日前，一位老辈子紧握我手：“魏家女儿，我看着你，喉咙管梆硬的。”曾为她办过几件分内小事，她却铭记于心。

此刻我懂：驻村将满，她百感交集欲泣。但我不再如初问“臊子肉是粉蒸肉吗”，只以乡音回应：

“老辈子，我喉咙管是梆硬。”

8 月 8 日，汉阴县退休教师潘世凯正在家中休息，电话铃声响起，对方想要几瓶豆腐乳。“没有了，真不好意思。”电话里，潘世凯笑着解释。

潘世凯 2019 年 8 月从涧池镇沙坝小学退休后，便开始制作豆腐乳，至今已整六年，而他制作豆腐乳的手艺可追溯至 20 世纪 80 年代，当时母亲沈继云每年腊月必做豆腐乳供全家食用，潘世凯耳濡目染习得技艺。起初，他做的豆腐乳仅供自家食用或馈赠亲友。2012 年腊月，潘世凯在县城西城农贸市场见人叫卖手工豆腐乳，好奇上前查看。揭开坛盖，他发现对方豆腐乳的色泽、香气、味道均不及自己手艺，遂与妻子沈兰芬商议尝试销售。

“那年腊月做了约 300 公斤，但是心里实在没底，我也不确定自己做的豆腐乳能不能被消费者接受。”他回忆道。

多年实践让潘世凯深邃美味秘诀，豆腐是灵魂。其兄制作的豆腐因保留豆皮、以石膏点制而豆香浓郁、口感劲道，发酵后呈现红紫色，制成的豆腐乳风味更佳。

豆腐乳所用的辣椒亦十分讲究，三分之一选用本地高辣度品种，三分之二采用辣度较低的新疆二荆条辣椒增色降辣。辣椒经剪段、除尘后，皮与籽分离烘焙，再分别磨粉混合。“缺了辣椒籽，便少一分香气。”说起豆腐乳原材料的选择，潘世凯滔滔不绝。

每年秋收后，潘世凯专赴乡间寻找淋雨的干稻草。妻子沈兰芬则精心剔除杂质，精选粗细均匀的稻秆。“整日才挑出两捆，好味道就在这些细节里。”提及妻子的支持，潘世凯满怀感激。

去腥亦是关键，豆腐蒸制后切块，铺于稻草自然发酵。待豆腐发酵完成，盐与花椒等简料调味，鲜香滋味便浑然天成。

豆腐乳装入净桶运往市场销售，开盖刹那香气四溢，顾客循味而来，生意日新红火。第一位大客户冯姓早餐店主采购后，主动向亲友食客推介，豆腐乳的销路从此无碍。此后每年腊月，潘世凯将产量递增百公斤，仍供不应求。“去年腊月我做了 1650 公斤豆腐乳，创历年新高。”他笑道。

2020 年 12 月，潘世凯借短视频平台展示豆腐乳制作过程并附联系方式。去年腊月，一位旅美汉阴籍外交官通过视频订购，委托家人采购后携往海外。

退休六载，子女多次劝老两口安享晚年。但想到漂泊在外的年轻人难尝地道家乡味，潘世凯夫妇决心坚持做下去。“今年产量仍不低于 1500 公斤，目前已经可以预定了，这几年名气打响了，豆腐乳再不愁销路。”潘世凯语气笃定。

任教时，潘世凯常以母亲勤勉的故事教导学生传承美德；如今，他正以豆腐乳为媒，让传统手工艺飘香更远。



潘世凯正在制作豆腐乳

“一水带多业”的“闭环协作”

通讯员 陈浩轩

“这网鸭嘴鲟平均重 3 斤多，按去年 25 元一斤算，单条就能卖 70 多元！”近日，紫阳县瓦庙镇溪溪河畔的鱼塘边热闹非凡，养殖户孙久材算起增收账，“今年池塘扩大到 15 亩，光这一项就能多赚 50 多万。”

2018 年，孙久材投资 1600 万元，在堰塘村建起养殖场，从南方引进鸭嘴鲟苗种试养。“刚开始心里没底，就怕娇贵的鱼苗不适应。”他回忆道，没想到成活率高达 90%，肉质比原产地更细嫩。如今，孙久材的养殖场已从单一品种扩展到鲟鱼、鲈鱼、鲤鱼、草鱼，15 亩鱼塘年产鲜鱼超 7.5 万公斤。“鲈鱼清蒸最鲜，鲟鱼做鱼子酱是珍品，连鱼鳞都能加工成保健品。”他指着分拣台上的渔获介绍，这些水产品不仅占据安康本地市场，还通过冷链车远销重庆、西安、山东，成了餐桌上的“抢手货”。

在瓦庙镇，生态鱼的价值不止于“卖鱼钱”。镇政府创新推出“一水带多业”循环模式，让水产养殖与周边产业形成“闭环协作”：养殖场的尾水经处理后，用来灌溉中药材基地和富硒猕猴桃园，而农作物秸秆又能加工成鱼饲料，实现“废料变资源、循环促增收”。

“这套模式让饲料成本降了近 30%，中药材优质品率提升 15%。”该镇农业农村服务中心主任杨林算了一笔协同账：堰塘村的 15 亩水产养殖场，带动周边发展天麻、厚朴等中药材 500 余亩，培育千亩猕猴桃采摘园 1 个，还催生了 1 家“全鱼宴”农家乐。养殖户除了卖鱼收入，还能通过土地流转、务工分红获得多重收益。堰塘村脱贫户李翠芳在养殖场负责鱼苗分拣，每月工资 3000 元，“在家门口上班，既能照顾老人孩子，年底还能拿村集体分红，日子踏实得很。”

数据显示，目前瓦庙镇水产养殖总量达 40 万尾，产值突破 400 万元。一条从“水里”到“岸上”、从“养殖”到“加工”再到“文旅”的完整产业链，正让越来越多村民共享发展红利。



水产养殖场