

宁陕县第三届插秧活动暨 “我在秦岭有块田”生态稻田认购启动



插秧比赛

本报讯(通讯员 谌敏 谢盛玲 胡晓雪)5月17日,宁陕县2025年第三届插秧活动暨“我在秦岭有块田”生态稻田认购启动仪式在城关镇渔湾村举办。

舞蹈《一路花开》拉开了启动仪式的序幕,随后歌

舞《二十四节气歌》、宣传片《小城宁陕心宁身安》与现场推介轮番登场,生态稻田认购、有奖问答、颁发纪念品更是将现场气氛推向高潮。

上午10点50分,插秧比赛正式开始,只见寨沟

村、龙泉村、渔湾村、汤坪村四支队伍在水田中依次排开。随着清脆的哨响,四支插秧队的队员们迅速进入状态,水田瞬间化作激烈的赛场。弯腰俯身,左手攥紧秧苗,右手分秧、插秧,一株株嫩绿的秧苗被精准插入田中,泥水飞溅,选手们你追我赶,汗水与欢笑交织,将传统农事活动演绎成了一场精彩绝伦的视觉盛宴。

“这是我们第一次参加插秧比赛。”龙泉村代表队参赛队员陈洒一边擦拭额头的汗水一边说:“插秧讲究的是手稳心细,苗要插得深浅适中。通过比赛不仅能展示我们的农耕技艺,更能让年轻人了解农业的不易。”

“参加这次插秧活动,我了解到了农耕文化,明白了农民伯伯种田的艰辛,体会到粮食的来之不易,以后我会更加珍惜粮食、爱惜粮食。”观看完插秧比赛后的宁陕城关初级中学学生周思晨说。

插秧比赛后紧接着又开展了拔河比赛,参赛者们光着脚在泥泞的田里奋力拉扯,你来我往,互不相让,田边的观众则奋力地为自己支持的队伍加油鼓劲。经过激烈比拼,龙泉村获得插秧比赛的第一名,渔湾村获得第二名,寨沟村和汤坪村获得第三名;稻田拔河比赛中电力局获得第一名,县公安局获得第二名。

比赛结束后,稻田抓鸭捕鱼活动让现场气氛更加热烈。现场观众纷纷脱下鞋袜,卷起裤腿,在稻田中追逐游鱼和鸭子,欢快的笑声此起彼伏。

“这是我的战利品,今天挺开心的,特别有成就感。”参加活动的许先凌枫左手提着鸭子,右手拿着鱼激动地说道。

除了农事活动,现场准备的秦岭山货大集,更是吸引了不少游客驻足选购。

“此次插秧活动,充分展现了宁陕农林产业的独特魅力与乡村振兴的蓬勃活力。通过生态稻田认购活动,不仅搭建起消费者与农户之间的桥梁,更让‘我在秦岭有块田’成为宁陕生态农业的新名片。”城关镇党委书记张瑞说道。



收割菜籽

五月的石泉县熨斗镇,热浪翻滚,菜籽飘香,金黄的油菜地与绿油油的秧苗交织成景,村民们抢抓晴好天气忙收割、晾晒、备播种。

油菜成熟,收割在即。田埂间,戴草帽的农人和穿着红马甲的工作队员穿梭在成片的油菜丛中,远远望去,大家割的割、捆的捆、收的收,一个个忙碌的身影穿梭在田间,不一会儿,田埂间就铺满了一堆堆油菜秸秆。

“要不是驻村工作队来帮忙,这么多油菜不知道啥时候能收完,收完得赶紧整地种玉米,才能有个好收成。”中河村农户张远国一边翻动着菜籽,一边说道。

为保障油菜顺利收获,熨斗镇在前期积极谋划,组织农业技术人员深入田间地头进行跟踪服务,落实种植优惠政策,鼓励调动农户参与田园、山地油菜种植,大幅度提升了油菜的品质和产量。金黄的油菜田不仅装满了农民的“钱袋子”,更成为产业发展道路上生态美、产业兴、百姓富的生动注脚。

田家少闲月,五月人倍忙。眼下正值辣椒种植的黄金时节,走进熨斗镇先联村集体经济大棚基地里,火红的订单辣椒苗正被精准播入田间,为黄土地缀满希望。

“今年我们村选用了‘湘辣7号’新品种,自己培育辣椒苗,品质优良,成活率高。”先联村支部书记凌慧慧边播种边介绍。

据悉,熨斗镇订单辣椒产业按照规模化、集约化模式实施种植管理,统一规划种植区域,统一种苗供应,统一收购标准,确保全镇50亩订单辣椒田“种得下、管得好、卖得出”,真正实现农民增收、农业增效。

烟苗吐新绿,移栽正当时。走进该镇汤坪村千亩烤烟基地,装满水的农用车、运输车穿梭在田间地头,源源不断的水通过管道流入烤烟蓄水池里。

“烤烟的种植就在这两天,再不去就错过了种植期了。非常感谢村上安排统一供水,确保我们可以把烟苗及时移栽。”汤坪村烤烟种植户蒲跃红说道。

今春以来,持续的干旱给当前烤烟大田移栽造成严重影响,为了确保烟苗移栽工作的顺利进行,熨斗镇协调运水车,安装储水圆桶,组织烟农采用拉水、蓄水等方式,抢抓时令,加紧移栽,积极做好烟苗移栽期间的抗旱保苗服务保障工作,为今年烤烟种植打牢基础。目前,全镇烤烟已陆续移栽85%,剩余烟苗将在5月20日之前移栽完毕。

夏日的沃野上,无论是黄灿灿的菜籽地,还是生机勃勃的烤烟苗,都奏响着丰收与播种的交响曲。近年来,熨斗镇以高标准“三园”建设为目标,以“三联”共建为载体,围绕“一河、两带、四村、八区”,发挥集体经济牵头作用,盘活利用闲置资源,集中连片推进约2000亩的富硒食品(预制品)产业基地建设,巩固茶园8250亩,烤烟突破2000亩,中药材突破1500亩,落实订单生产收购,带动群众稳定增收,展现了新时代农业发展的蓬勃生机。

夏收夏种农事忙

通讯员 王贤卓

三棵柳“筑梦之家”研学基地迎来首批采风研学团队

本报讯(通讯员 贺珍珍 熊乐)近日,汉阴县双河口镇三棵柳“筑梦之家”研学基地迎来首批来自西北大学的摄影采风研学团队。此次活动不仅为学生们提供了一个将理论知识与实践相结合的平台,也为大学生与当地留守儿童留下了一段难忘的互动研学之旅。

活动现场,老师讲解木版画历史渊源与制作工艺并示范,大学生和留守儿童近距离观察后积极参与制作,亲身体验其制作过程,现场气氛热烈,大家感受着木版画的独特魅力。同时,教室另一边,老师带领研学学生和留守儿童开展陶泥体验课。课堂上,老师介绍陶泥从远古狩猎工具到宫廷雅乐的历史,并悉心指导指法与气息,大家认真聆听和参与每一个环节。

“来到这里让我觉得非常惊喜,上午我们去当地采摘金银花,包括制作过程,我觉得也是非常有趣的一个体验。”西北大学学生唐郡好说。

“这个研学基地非常漂亮,设计得也很好,周边环境也很优美,跟之前来的时候想象的都不太一样,晚上我们还一起看电影,大家坐在一起,特别热闹。”西北大学学生符欣悦说。

这次研学活动不仅提升了学生们的摄影水平,更让他们深刻体会到了乡村文化的魅力和传承非遗的重要性。而留守儿童也在活动中收获了知识和快乐,拓宽了视野,感受到了来自外界的关爱与温暖。

“今天和同学们一起来学习这个版画,和哥哥姐姐们一起互动,让我觉得这是一次难忘的体验,希望下次能再有这样的机会,让我能够学到更多的知识。”汉阴县双河口镇中心小学六年级学生徐知涵说。

此次摄影采风研学活动为期9天,深度融合本地特色与人文风貌,精心策划并开展了丰富多彩的活动。同学们走进田间地头,亲近自然携手钓龙虾,体验金银花采摘的乐趣,感受劳动带来的收获与喜悦,漫步于双河口古镇,用镜头捕捉古镇旖旎风光。

三棵柳“筑梦之家”是一处集自然景观、人文风情于一体的特色研学基地,这里保留了原始的乡村风貌,拥有独特的民俗文化和丰富的生态资源,是理想的休憩与活动之所。

“我们基地总面积1400平方米,总共划分的区域有住宿区、接待区域,可以接待40人左右,功能区主要分为非遗工坊、绘画使用区、教学、乡村振兴直播间、图书室,以及我们的中西厨、烘焙体验区,主要服务于当地的留守儿童和孤寡老人,在节假日也可以免费使用



老师正在授课

我们这个基地,与大学生和研学团队进行互动体验。”中国建设银行驻三棵柳第一书记拜棋说。

据了解,三棵柳“筑梦之家”研学基地由上海东方卫视《梦想改造家》节目在三棵柳村小学原址打造,通过盘活闲置资产,对旧小学重新设计、改建、装修与升级,改造成具有乡间旅居、研学实践、幼老关爱、社区工

坊、休闲娱乐五大功能于一体的基地,打造爱的港湾、心的融合、梦的启航三个“家”,为留守老人和孩子带来希望,为村集体和村民带来收益,助力乡村发展。同时,这里也是一个功能齐全的社区中心,旧址经设计师巧思重焕生机,构成一个别具特色的温暖空间。

汪家蒸面“出秦记”

记者 吴苏

清晨六点的安康城区,巴山西路的梧桐树影刚被第一缕晨光笼罩,汪家蒸面店门前已经蜿蜒起一条等候的队伍。氤氲的蒸汽裹挟着麦香穿透玻璃橱窗,案板上码放整齐的蒸面泛着温润的光泽,油泼辣子特有的辛香弥漫在空气中。“来两个大份在这吃,五个打包带走”“不好意思只剩最后两份了”……类似这样的对话每天都要重复无数次,不到下午2点,当天制作的蒸面便会售罄。而此刻,店主汪军正站在操作间里,望着顺丰快递员将百余份真空包装的蒸面搬上车,这些承载着乡愁的包裹即将穿越秦岭,抵达新疆、西藏甚至更远的土地。

生于平利县老县镇蒋家坪村的汪军,用16年光阴将街边小店打磨成拥有4家直营店、7家加盟店的品牌。手指抚过不锈钢操作台,汪军总会想起2009年的那个秋天,彼时24岁的他带着辛苦攒下的积蓄,盘下不大的门面,支起几张折叠桌,开启了做蒸面的事业。

蒸面是刻在安康人基因里的早餐记忆,街头巷尾林立着上千家蒸面店,要在这片红海里闯出名堂,汪军比谁都清楚“越是简单越要较真”的道理。

夜半三更的操作间见证过无数次的配方调试。三种辣椒配比的油泼辣子在铁勺与热油的碰撞中迸发独特香气,高筋面粉在特制蒸盘里舒展成透光的薄片,用安康酱园米醋调制的汤底酸甜适口。这些看似微小的坚持,让汪家蒸面征服了安康人挑剔的味蕾,越来越多的“回头客”变成了“回头客”,目前单日日均销售蒸面破千份。

当实体店生意风生水起时,汪军却把目光投向更广阔的版图。“2020年的时候,受多方因素影响,当时很多餐饮业的同行纷纷在线上推广自家的产品。有天我和妻子吃饭时突然想到,要是外地老乡也能吃到这口该

多好。”这个念头在2020年深秋发芽后,汪军立马将想法化作行动,在自家厨房反复试验,真空包装的面皮如何保持弹性?运输的料包怎样锁住风味?当十几包真空蒸面在第五天仍保持新鲜时,汪军知道,属于安康蒸面的“出秦记”要启程了。

直播间里,汪军的妻子汪道莉将镜头对准蒸制过程,滚烫的热油浇在辣椒面上激起的金花浪花,总能引来满屏的“太想念这一口家乡味道了,隔着屏幕都闻到香味”。这位掌管“汪家蒸面”线上运营的贤内助,用抖音直播将安康蒸面的制作工艺转化为视觉盛宴,当外地游子纷纷下单,给汪军发来“这就是小时候的味道”的反馈,夫妻俩便知道,那些反复调试配方的严谨都有了动听的回响。

如同每日凌晨,顶着星光忙碌的员工紧锣密鼓地将前一天的蒸面订单新鲜现制、有序包装,中午11点左右,几百份还带着余温的汪家蒸面就搭载顺丰快车,让这份秦巴风味突破地域限制,步入千家万户的餐桌。即使远在海南的食客,拆开包裹后只需简单复热,就能还原九成堂食风味。汪军说:“从最初月销3000份到如今旺季日发500单,线上渠道不仅带来年均30万的销售额,更让安康蒸面突破了地域小吃的局限,未来我还想将蒸面产业做大做强,像沙县小吃一样遍布全国,像方便食品一样进入商超,让汪家蒸面品牌大放异彩。”

午后的阳光斜照在巴山西路汪家蒸面的门头上,汪军端起一杯蒋家坪春茶,望着快递员渐行渐远,手机里熟悉的问候又发来要买蒸面的信息,忙不迭放下早已凉透的茶盏,汪军记录下订单的数量与地址,操作间里自动和面机再次发出规律的嗡嗡。他知道,只消两三天时间,这些夹带着汉江水汽、秦巴山风的蒸面,便会在某个异乡人的舌尖上慢慢苏醒。



5月18日下午5时许,夕阳西下,岚皋县佐龙镇塔园村农妇背着沉甸甸的麦穗,抬手擦汗时,忽闻布谷声声,不经意间回眸一笑,如此灿烂恬静。

江白鹭 摄



近日,在岚皋县简河镇棋盘村魔芋种植基地,村民们正操作着农用钻机,紧锣密鼓地为营养钵魔芋搭建遮阳网。

邱苗 摄