

满弓发力奋战“开门红”

通讯员 张辉

新年伊始，汉阴县城关镇一派繁忙景象，重点项目施工现场工人们加紧施工、林果特色产业园管护技术培训有序开展、社区工厂开足马力赶制订单，全镇上下正在用“起步即冲刺、开局即决战”的实际行动，拉开了冲刺2026年经济“开门红”的序幕。

战鼓催征，以系统谋划把握发展主动

1月19日，该镇召开党委（扩大）会议，系统谋划全年经济工作，结合“县城核心区、城乡接合部”的双重属性，制定了详细的“作战图”。

为压实责任，该镇建立了“三张清单”工作机制：任务清单明确具体目标，责任清单落实到具体干部和站所，时限清单则划定完成节点。“我们把一季度重点任务分解为具体指标，每项都有明确的责任人和完成时限。”该镇负责经济发展工作的负责人王汉均介绍，这套机制并非停留在纸面，每周三，班子成员会带队分赴辖区重点企业和项目工地，现场办公解决问题。

走进城关镇中坝村优质蛋鸡养殖项目建设现场，机器轰鸣声不绝于耳，施工人员正有条不紊地进行厂房装修和设备调试。该项目作为城关镇重点项目，总投资3338.5万元，新建标准化鸡舍5700平方米，采取“一次建设、分批投产”模式，逐步实现30万羽蛋鸡养殖规模，预计每年向社区供给优质鸡蛋3000吨，目前设备安装已完成80%，预计6月中旬可正式投产。

项目建设提速，离不开该镇创新推行的“专班推进+全周期服务”机制。进入2026年，每周三的“现场办公”，已累计协调解决用地审批、用工短缺等难题3件，帮办手续5项，推动3个重点民生项目顺利开工。与此同时，19家社区工厂持续发力，群众“家门口就业”的民生愿景落地生花。

产业提质，在融合发展中培育新动能

月河川道沿线，万亩富硒油菜加速移植。作为汉阴县“富硒油菜”核心种植区，该镇深耕“农业+文旅”融合路径，在草桥村、五一村、中坝村等区域规划河岸花海景观带和农耕体验区，完善旅游步道等基础设施，计划2026年春季推出踏青游园、花海摄影、富硒农产品品鉴等特色活动。中坝村智慧农业示范园内，物联网设备实时监测土壤湿度和光照强度，水肥一体化系统自动调节参数，节省人力成本40%以上，七彩圣女果实现四季供应，年产值稳步提升，正是科技赋能让传统农业焕发新活力。

立足富硒资源禀赋，推动一二三产业深度融合。

在传统农业领域，该镇以“稳粮扩豆提硒增效”为目标，优化“果菜茶”特色产业布局，在三元村千亩富硒茶园，加速完善文旅融合基础设施，逐步打造集农业旅游、农耕研学、生态餐厅于一体的现代生态园区。在中坝村推广“荷虾综合种养”模式水产养殖，实现“一水两用、一田双收”。“我们不再单纯追求产量，而是更加注重品质和效益。”该镇农业农村服务中心主任张学珍介绍，该镇目前引进了三个富硒农产品新品种，并推广绿色防控技术，目标是将富硒农产品溢价率提高15%以上。

加工业是连接田间与市场的重要桥梁。该镇依托富硒食品加工集中区，大力培育龙头企业和特色品牌。“过去我们主要做初级加工，现在走精品路线，产品附加值提高了三成。”陕西汉阴惠萃富硒绿色产品开发有限责任公司总经理王飞介绍，“在汉阴县城关镇的大力支持下，我们投入300万元进行技术改造，新增了两条自动化生产线，产能提升了50%。”

环境优化，用精准服务激发市场活力

营商环境是经济发展的“土壤”。该镇持续深化“放管服”改革，在便民服务中心全面推行“一窗受理、集成服务”模式，设置“企业服务专岗”，提供从注册登记到政策咨询的“一站式”服务，推动企业和群众办事“只进一扇门”“最多跑一次”，办事效率提升60%以上。“现在办理业务比以前方便多了，很多事项都能在网上办，最多跑一次成为现实。”前来办理营业执照变更的餐饮店老板张女士满意地说。

经济发展热潮的背后，是该镇持续优化的营商环境和民生服务质量。该镇还成立企业服务小分队，下沉生产一线送政策、听需求、解难题。镇班子成员、职能站所工作人员分片开展安全生产检查，确保企业生产安全。针对企业融资难的问题，该镇搭建银企对接平台，组织金融机构与企业座谈交流，提供精准金融服务。

经济发展的最终目的是造福人民。该镇在推动经济增长的同时，注重城乡协同发展，让发展成果惠及全镇群众。在城市建设方面，全力服务保障县级重点项目，同时自加压力，推进背街小巷改造、老旧小区改造；在乡村建设方面，持续推动安全饮水、就业增收等民生工程。站在新年开局新起点，汉阴县城关镇以“拼”的精神、“抢”的劲头、“实”的作风，让发展更有质感、民生更有温度，全力书写着群众安居乐业的幸福篇章。

我市3项成果入选陕西省2026年农业主推技术

本报讯(记者 杨廷伟 通讯员 邵发琦)近日，陕西省农业农村厅公布了2026年农业主推技术名单，安康市农科院申报的“粮经轮作万元田一地三收种植技术”“魔芋病虫害‘323’综合防控技术”，市农技中心申报的“辣椒露地高效栽培技术”三项技术成果成功入选。

“粮经轮作万元田一地三收种植技术”是针对陕南地区(以安康为重点)的露地粮食生产中玉米、马铃薯种植效益偏低、生产经营粗放、复种指数低等问题，集成优选品种、严格种薯(种子)质量、优化栽培茬口与配套田间管理等关键技术，构建以“早熟马铃薯+鲜食玉米+X(红薯/蔬菜等)”为核心内容的粮经轮作万元田一地三收种植技术。该模式可将传统“两种两收/一年一收”改为“三种三收”，亩产提高约20%，复种指数提高约100%，实现亩经济效益达到1万元以上。

“魔芋病虫害‘323’综合防控技术”是破解魔芋种植病虫害高发问题，促进魔芋产业可持续发展的有效方法。该技术基于魔芋主要病虫害发生规律及危害特点，构建了以“预防为主，综合防控”为原则的“323”综合防控技术体系。该体系包括“播前‘3’到位、田间‘2’防控、病害‘3’处理”，形成全生育期、多层次、立体化的防控网络。田间应用结果表明，该技术体系能有效控制魔芋软腐病、白绢病、根腐病等主要病害和地下害虫、芋双线天蛾等主要虫害，而且减少化学农药使用量，对推进魔芋产业绿色高质量发展具有重要意义。

“辣椒露地高效栽培技术”是针对安康市辣椒露地栽培中存在的技术不规范、病虫害频发、产量与品质不稳定等问题，集成优质品种选择、集约化育苗、规范化定植、科学水肥管理、病虫害绿色防控等关键环节，形成的一套标准化露地辣椒栽培技术体系。该技术提升亩产15%以上、节约生产成本10%-15%，同时还能提升辣椒果实品质，促进了辣椒产业绿色高质量发展。

三项技术成功入选，是对安康市立足市域产业实际、聚焦生产痛点、狠抓科研创新的充分认可，也彰显了我市在粮食安全保障与特色产业提质领域的技术实力。在今后的工作中，我市将以此为契机，通过建示范基地、办技术培训、组专家团队，加速技术推广转化，让增收与生态效益惠及更多农户。同时将持续深化“研-推-用”协同机制，靶向攻关技术难题，为安康农业高质量发展注入科技动能。

“乡土味”带来“甜日子”

通讯员 刘丹



石泉老街游人如织 许兵 摄



石泉特产受游客青睐

1月16日，走进石泉县池河镇明星村村民吴杰家的手工糖作坊，一股浓郁的甜香便裹着暖意扑面而来。芝麻、花生以及玉米糖浆随着吴杰手中的长柄铲，在大铁锅里相互融合。“火候、翻炒都得匀，这糖才脆香不黏牙。”他擦把汗笑道，空气里满是令人垂涎的焦糖与坚果香气。

糖团炒好，趁热倒入模具压实，待稍凉，刀起片落，一片片色泽温润、芝麻密布的芝麻糖便呈现在眼前。轻轻一咬，芝麻的醇香、花生的酥脆与糖浆的清甜在口中化开——这口熟悉的滋味，是深植在秦巴人记忆中的浓浓年味。

这个传承自祖辈的甜蜜手艺，如今成了吴杰一家的“致富金钥匙”。“原料都是自家地里长的，手艺是跟老人学的。”吴杰说，每年年底是销售最旺时期，平均每月收入都能稳稳超过1万元。“守着家，照顾老小，收入不比在外奔波差，心里特别踏实。”满足的笑容，在他脸上展开。

吴杰家的芝麻糖走俏，并非个例。在石泉古城景区的“秦巴风物”特产店里，本地手工制作芝麻糖、拐枣酒、搵辣子、腊肉等特产摆满了柜台，店主郭敏正忙着招呼客人。“大家就认准了这口‘手工味’和‘乡土气’。”郭敏介绍道，“特别是过年时节，芝麻糖、拐枣酒这些‘土特产’，线上线下都卖得好。”

曾经“养在深闺”的农家味道，如何越走越远，香飘四方？答案就藏在石泉县为乡土特产铺就的广阔“道路”上。线下，景区、集市、农家乐成了最直接的展销窗口，让充满烟火气的特产直面八方来客；线上，一根网线连通了深山与市场，在合作社与致富能人的带动下，微信接单、直播带货已是寻常，农户们的芝麻糖、腊肉、红豆腐，沿着快递网络，飞入了消费者家中。

在鼓励保留传统风味的同时，石泉县还在全力推动老手艺的“标准化”建设。县农业农村局与产业合作社引导着像吴杰一样的生产者，更加注重原料的精选、流程的规范与卫生的把控，让每一份“石泉味道”既承载着乡愁，也传递着安心，共同擦亮“石泉手工”这块金字招牌。

美食的魅力与山水风光相融，衍生出新的风景。许多游客不再满足于带走特产，他们更想亲眼看看芝麻糖如何成型，亲手体验搵辣子的制作过程。石泉县将特色食品的品尝与制作体验融入乡村旅游线路，实现了“以食引资、以客带货”的良性循环，让乡间的滋味，成为游客旅程中最难忘的记忆。

从作坊里腾起的甜香，到店铺中琳琅的乡土风味，这些承载着时光与手艺的秦巴特产，正沿着蜿蜒村路与通达网路，走进更广阔的市场。它们为远方餐桌添上一味质朴醇厚，也让乡亲们日子越过越甜。

林下经济助力“绿富同兴”

通讯员 张天兵 许鹏

冬日的岚皋，暖阳和煦。1月8日，在岚皋县滔河镇车坪村的中药材种植基地，10多位村民正忙着给林下淫羊藿施肥，为其安全越冬做好充足准备。

“冬季管护对淫羊藿生长至关重要，直接影响其越冬存活率、来年发芽率和产量。我们追的肥以有机肥为主，能促进根系生长，提升越冬抗病能力。同时，清除杂草落叶和病残体，可减少病虫害滋生源，提高淫羊藿的产量。”产业工人高文新说。

车坪村党支部书记覃佐银指着林下的这片中药材种植基地介绍道，淫羊藿的茎、叶子、根都能做药，具有补肾阳、强筋骨、祛风湿的功效，是临床常用中药。作为一种喜阴耐寒的中药材，淫羊藿不仅不与林木争地，还可通过根系固土保水，形成“林药共生”的良性生态循环。这片林下中药材基地就是我们村壮大村集体经济、带动村民务工增加收入的“绿色银行”。

产业是乡村振兴的重要支撑，为了壮大集体经济收入，2023年10月，车坪村党支部一行人来到安徽亳州考察淫羊藿产业，最终与北京艾维斯科技有限公司签订了种植合同，采取“党支部+企业+农户+园区”的经营模式，由村股份经济合作社出资流转土地，企业提供种苗和技术，进行订单收购，村民负责日常管护，共种植淫羊藿150



村民对林下淫羊藿进行管护

余亩。2024年，村里开始了试采，当年集体经济收入就达到了12万元。

2024年12月，车坪村再度扩大林下淫羊藿种植规

模，种植总面积达到了350亩，还配套修建了产业路、生产步道、厂房，安装了监控等基础设施，为产业长远发展筑牢根基。

在车坪村，林下经济除了种植淫羊藿，村中还建有千亩碧根果园，今年也迎来部分初挂果。

碧根果又称“薄壳山核桃”，是世界上公认的“一次性栽培、百年受益”的长效经济林果。2022年7月，车坪村争取到苏陕协作专项资金800万元，在1000亩坡地一次性种下8个品种共计9600棵碧根果树，并与常州市金土地农牧科技有限公司签订了收购合同。

以“业”兴村，联农带户。发展林下淫羊藿，种植碧根果，从种植、管护到采收……基地一年四季都离不开人。这为当地留守劳动力提供了丰富的务工机会。

车坪村通过土地流转、劳务用工带动本村和邻近的联合村165户村民，户均增收4000余元。同时车坪村还探索出了“碧根果+油菜+黄豆”套种模式，每年会在碧根果园区内套种1季油菜、1季黄豆，降低园区除草、防虫的务工成本，从而实现“一地多收”。

据统计，2025年车坪村村集体经济收益喜人，其中淫羊藿种植收入41.8万元，碧根果种植收入3万余元，另外加上油菜、大豆种植收入，总收入已达50余万元。

旅居小镇酒飘香

通讯员 朱明富

腊月农闲人不闲，杀猪烤酒迎新年。“入九”之后，正是农村“备年”的忙碌时段，白河县仓上镇的“甜杆儿酒”也已陆续上市，田野空气中到处弥漫着浓浓的酒香。

冬日里，天气晴朗，温暖的阳光照在东庄村一组杨传龙家的院坝里。杨传龙正忙着生火烤酒，锅里热气腾腾，清亮的“花子酒”从出酒口淌进塑料壶，“汩汩”作响。

“啧啧！这酒劲头足，口味儿还醇绵，爱喝酒的肯定都会喜欢！”杨传龙一边忙着往灶膛里添加柴火，一边拿起杯子接了酒让邻居们品尝，脸上洋溢着收获后的笑容。

杨传龙是村里的烤酒大户，14岁跟父亲学酿酒，如今年过五旬，已成为远近有名的“酒把式”。以前，他家烤酒大多是为了自己饮用、馈赠亲友或逢年过节招待客人，用他的话叫“自产自销”。随着发展观念的转变，杨传龙从10多年前开始规模种植甜杆儿，把制作“甜杆儿酒”当成一门主产业来经营。

“要想烤好酒，首先得选黄土向阳地块种植甜杆儿，二是把好(制)甜杆儿质量关，三是掌握发酵和最佳烤酒火候……”杨传龙说起烤酒就滔滔不绝。今年，他种了50亩甘蔗，制作了6000多斤小麦酒曲，大概有5000公斤“甜杆儿酒”，还能烤1000多公斤拐枣酒。他说这已是今冬烤的第三茬酒，全部是土曲发酵，品质地道

口味好，几乎每天都有“回头客”联系购买。

仓上镇素有“酒乡”之称，酿酒历史悠久，“甜杆儿酒”远近闻名，很多像杨传龙这样懂酿酒技艺的农户都选择了以“酒”为业，全镇烤酒大户达上百家，零星小户遍地开花。他们在长期酿造过程中，相互交流技术，探索改进工艺，从而保证了产量和品质，受到了更多顾客的青睐。现在全镇每年甜杆儿种植面积保持在4000亩左右，超过10万公斤“甜杆儿酒”摆上了安康、西安、十堰等全国各地的餐桌，为农户们挣回了一沓沓“红票子”。

如今，随着技术的进步，很多酒农都购置了家庭型小锅炉、传导蒸汽锅、滑轮出料器和冷却聚酒器等设备。传统的酿造技术在实践中不断改进，老工艺与科学制作方法相结合，节省了人力物力，提高了生产效率，降低了酿造成本，酒的品质也在不断提升。同时，烤酒的酒糟被养殖户粉碎成饲料用来养牛喂猪，猪牛粪又是最好的农家肥，形成了循环农业链条。

近年来，仓上镇立足“旅居小镇·香美仓上”定位，不断推进旅游配套产业的转型提质，积极引导农户发展“土特”生态农业，激活餐桌“烟火”经济。靠“好质量”让传统家酿“甜杆儿酒”赢得市场，做成了山乡小镇越来越旺的品牌产业。



农户们给甜杆儿拌曲发酵

甜杆儿酒制作现场