

永不掉队的老兵

——记离休干部周焕坤的勤学人生

记者 彭玉革



蓝色衬衣，深色马甲、长裤，卡其色鸭舌帽，茶色镜片后的目光依然清澈。

97岁的周焕坤，几乎每日下楼，买菜、取快递、散步，生活全然自理。与老伴陈前玉住在这套位于7楼的老房子里，二十余年，鲜少麻烦儿子，更不肯给政府添负担。“身体还行，搬走有些舍不得。”话语平淡，语气里透着一股老兵的倔强。

这份倔强，更刻在他“永不掉队”的信念里。每晚19时，他准时收看《新闻联播》，数十年未改变。近两年，周焕坤学会了电脑打字、网上购物，微信视频号更新了156条——军装老照片配着简短文字，追忆往昔，也定格当下珍贵的瞬间。“用电脑、玩手机，看到的多是新鲜事。年纪大了，走不远，网上买东西方便，有时比店里还便宜。”他笑着，手指在屏幕上滑动，熟练如年轻人。

这位紧跟时代的老人，曾经历抗美援朝那深刻刻骨铭心的烽火岁月。

1949年9月，新中国成立前夕，20岁的周焕坤还是石泉县中学简易师范班的学生。原本毕业便能当小学教师，可那天

与两名同学去池河领取学校发放的生活费时，正好遇上前往四川的部队。“见了队伍就亲热，凭着学生的一股热情，就跟着他们走了。”从此，人生走上另一条轨道。

入伍后，他因腿脚灵便，反应机敏，又有文化底子，很快从通信兵成为警卫员。1951年春节刚过，他随炮兵三十二师司令部直属部队从辽宁入朝作战。鸭绿江大桥已被敌机炸毁，美军侦察机24小时盘旋，白天渡江无异于送死。部队决定夜晚抢渡，不许使用任何照明。岂料第一辆汽车刚上浮桥，敌机骤然投下数十颗照明弹，江面亮如白昼，紧接着炸弹倾泻，机枪扫射，江水瞬间被火光吞没。“飞机来了，机枪声、炸弹声、汽车喇叭声响起一片，整个江面都吼起来了。”周焕坤回忆，首长当即下令打开所有照明，全速抢渡。头顶是轮番俯冲的敌机，脚下是冰冷刺骨的鸭绿江水——浮桥仅由门板和洋铁桶用钢丝绳拴成，车一开上去便往下沉。战士们穿着棉袄，水淹至胸口，浑身湿透，冻得发颤，却无人后退一步。当晚，部队以较小损失成功过江。周焕坤说，他一辈子都忘不了那刺骨的江水和震耳的爆炸声。

在朝鲜战场，不分前线 and 后方，处处是生死线。做饭冒烟会引来敌机，敌机一响便要灭火隐蔽，一顿饭煮好几回，常常半生不熟。有时饭刚熟，炸弹投下，锅破

饭洒。渴极了，就捧起弹坑里的黄泥水喝。一次，周焕坤接到送信的命令，路上子弹不时从他身旁擦过，他和运输连指导员准备扑进茅草房躲避，岂料房顶被炸弹掀翻。还有一次，他和战友3人跑进防空洞躲避，走在后面的战友被炮弹炸断双腿……这些生死瞬间，他极少对人提起，却从未忘记。

即便在炮火中，周焕坤也坚持学习，随身携带理论书籍，一有空便翻上几页。“不能放松，不敢掉队。”他时常有这样的紧迫感。

1952年，周焕坤随部队回国，随后所在部队改编成立第五炮兵学校。1955年，他又到武昌技工学校，边工作边学习。1958年，他转业至湖北省应山县，“当地学校缺老师，就到部队挑选一部分人支援地方，一千个人里选三十多个，把我给选中了。”

“刚到学校，啥都不懂，备课、板书全不会，还以为‘备课’是‘背课’。”说话间，周焕坤忍不住笑起来。可正是凭着战场上练就的那股不服输的劲儿，他拼命学、反复练，很快从普通教师成长为教导主任。也是这一年，他与同乡陈前玉结婚。两人在应山教书育人，3个儿子相继出生，长大成人。

1970年，周焕坤调回石泉县的申请

获批，夫妻俩带着孩子回到老家。此后，他先后担任中池大坝公社文书、民兵营长、农科所文书、农业局文书、工会主席、广播学校副校长，每份工作都干得有声有色，最终在石泉县农业农村局办公室主任岗位上退休。岗位在变，不变的，是周焕坤那份“不掉队”的自觉与高度的责任心。

入党，周焕坤等了三十多年。早在抗美援朝期间，组织便曾有意培养，后因战事紧张而暂缓；和平时期再度启动入党程序，又因工作调动、档案移交等客观原因而搁置。然而，无论身处战场还是讲台，他入党的心愿从未放弃。1984年7月1日，55岁的周焕坤终于如愿加入中国共产党。

今年元旦，他给石泉县委、县政府写下一封信，字迹工整，情意真切：“我虽然年事已高，但初心未改、使命不忘。我将一如既往地，坚决拥护党的领导，坚决支持政府的各项方针政策。同时，我也会尽自己所能，保持革命晚节，言传身教，在建设美好家乡、教育下一代、促进社会和谐方面，发挥好自己余热。”

周焕坤家楼顶的露台上，大大小小的花盆摆得满满当当——盛放的月季、结了果子的蓝莓、打着花苞的茉莉花，一派生机。从炮火中走来，在讲台上、在机关里、在离休后每一个寻常日子里，周焕坤一直在学，总在追赶，始终不曾掉队。



8月28日，石泉县中医院党委组织全体党员干部赴石泉革命纪念馆、石泉县廉政教育基地开展红色革命及警示教育，进一步坚定理想信念，严守廉洁底线，恪守医者初心，守护群众健康。

唐静摄

紫阳以『食』为媒推动农文旅融合发展——从『舌尖风味』到『产业矩阵』

通讯员 郑晓虎

盛夏时节，万物丰盈。紫阳县蒿坪镇晒园农庄的后厨里，香气四溢。负责人毕梅给富硒茶叶撒上热油，“滋滋”一声，茶香与排骨的肉香瞬间交融。这道创新的“茶香排骨”，让她的农庄在端午节期间客流量增长了20%。

这不仅是否尖上的绽放，更是紫阳县以“味道”为引擎，驱动多产融合、振兴全域经济的生动缩影。

根植山水，一方风味的富硒基因

“紫阳味道”的独特，源于大自然的慷慨馈赠。硒，这种被誉为“生命之火”的微量元素，是紫阳物产最珍贵的“隐形勋章”。

全县26万亩茶园依山就势，层峦叠翠。山野间的竹笋、香椿，林下的土鸡，以及家家户户的土豆、豆角、红薯，都是大自然的馈赠。

然而，一方风味的灵魂，更在于代代相承的饮食智慧。“三天不吃酸，走路打窜窜”——这句俗语指的便是当地特有的“擦酸菜”。它以富硒野油菜为原料，经古法坛酿发酵而成，那口独特的酸香，是刻在紫阳人味蕾上的记忆。

“擦酸菜”是寻常生活的饮食，紫阳蒸盆子是节庆文化的大菜。土鸡、猪蹄、莲藕、蛋饺、萝卜等数十种原料分层码放，经数小时文火慢蒸，各种鲜味充分交融，形成醇厚无比的复合滋味。与此同时，农家自制的豇豆、皮豇豆、红薯粉条、酸菜……这些看似平常的食物，共同构成了“紫阳味道”。

丰富的物产、传统的手艺、深厚的民俗，共同铸就了“紫阳味道”。

守正创新，传统味道的现代转型

如何让这些多元“味道”走出深山，转化为可持续的产业矩阵？紫阳的答案是：以标准化引领工业化，以工业化带动多元化。

“紫阳蒸盆子”的产业化开发，是引领性的工程。为使其走向更广阔的市场，紫阳启动了标准化、便捷化攻关。食品企业与非遗代表性传承人、科研院所合作，将核心工艺分解量化，研制出保持风味的预制汤底和配料包，同时开发出适合家庭烹任的“迷你版”和适合餐厅的“标准版”。如今，游客不仅能品尝现做的蒸盆子，还能买到礼盒装，回家简单加热即可还原八分风味。

“蒸盆子”做成了“大产业”，但紫阳的规划不止于此。2023年，《紫阳茶香宴》标准正式发布，这是陕西省首个行业团体宴席标准。它系

统规范了以富硒茶为核心的完整宴席体系，对主要原料、工艺流程、风味特色乃至文化呈现都提出了明确要求。标准的意义在于为创新确立了基准，它鼓励从业者大胆探索茶与本地各种食材的融合可能，如茶香豆腐、脆皮茶叶等，极大丰富了“紫阳味道”的呈现方式。

标准发布后，技能培训迅速展开。2024年5月，首期富硒茶香宴制作技能培训班开班，40名从业者进行了系统学习。“这个茶香宴对我启发很大，回去后要用这些新知识，为游客带来更多紫阳特色美食。”学员王启明感慨道。

多样化的传统食材加工也在同步升级。“擦酸菜”、豇豆、皮豇豆、红薯粉条等，都经历了从小作坊到标准化生产的蜕变。这些加工厂散落在各镇，将分散的农户生产集中起来，把初级农产品转化为有品牌、有保障的标准化产品。

美食为媒，“点线面”激活全域旅游

美食是吸引游客最快、最直接的方式。但紫阳不满足于让游客仅仅“吃一顿饭”，他们通过“点、线、面”结合的立体化实践，致力实现从“流量”到“留量”的转化。

点上开花，集群发展打造消费新地标。在县城，紫色新城美食街与仁和国际印象水岸街区，已成为夜间经济的璀璨双星。这里不仅汇聚了地道的紫阳特色餐饮，更创新性地嵌入文化元素。2025年，紫阳县打造了“开麦吧！茶乡”茶文旅融合IP，今年4月开始，当地又启动了“开麦吧！茶乡华语音乐排行榜·紫阳·民歌争霸赛”，三个多月的时间里，每周欢快闪小舞台都会上演精彩节目，美食与音乐、社交完美结合。

在乡村，美食与景观深度绑定。焕古镇的临江农家乐让游客坐拥江景，蒿坪镇的晒园农庄将茶海风光与茶香宴完美结合，城关镇青中村的特色餐馆与露营基地的野趣相得益彰。

面上引爆，文旅活动塑造全域品牌。围绕四季风物与民俗节庆，紫阳打造了“茶乡四季文旅”品牌。眼下正是盛夏，“夏亲水”系列活动火热进行——水上漂流、星空露营、非遗体验等轮番上演，打造多元化的旅游体验。

这些主题鲜明、参与性强的活动，在短时间内形成强大的品牌聚焦与社交传播效应，将“紫阳味道”的品牌形象深植人心，让游客记住了“紫阳味道”的多元与厚重。

全链驱动，释放产业融合乘数效应

“紫阳味道”的繁荣，终极目标在于激活整

片之乡土，形成“一业带多业”的融合发展格局。如今，“乘数效应”正沿着产业链条强劲传导。

向上游延伸，带动农业特色化发展。美食产业对多元化优质原料的需求，直接拉动了前端种养业的转型。为支撑“茶香宴”，生态茶园管理更加精细，夏秋茶资源得到深度开发。为保障豆制品、粉条、腌菜等原料，本地特色豆类、富硒蔬菜的订单化种植面积稳步扩大。随着“蒸盆子”的产业化，对土鸡、莲藕、猪蹄等食材的需求增长，部分镇建立了专门的种养合作社，形成定向供应链。

在中游发力，促进食品加工集群化。如今在紫阳，不仅有“擦酸菜”工厂，还有专业制作大碗菜、腊肉、粉条、干菜的企业，以及研发“蒸盆子”的加工中心。这些中小型食品加工企业分布在各个镇，将分散的农产品转化为琳琅满目的商品，创造了大量的就近就业岗位。

在下游拓展，构建线上线下融合的销售网络。线下，全县各景区、服务区、商超都设立了“紫阳味道”特产专区；线上，本土电商企业推出“紫阳大礼包”。同时，极具活力的“庭院经济”也被纳入销售末端。

据统计，以“紫阳味道”为统揽，带动了特色产业种、畜禽养殖、食品加工、餐饮旅游等产业集群发展。仅“紫阳擦酸菜”一个单品，就已带动超过598户群众稳定增收，综合产值达4000余万元。全县“紫阳味道”相关产业综合年产值已突破3.5亿元。

味道经济，转化产业优势和经济价值

“紫阳味道”的故事，远不止于舌尖的绽放，更是一曲以风味为引擎、驱动多元产业融合、促进全域增收的交响曲，生动诠释了“依托特色，多元发展”的智慧。紫阳没有独沽一味，而是将茶香、酸香、鲜香等多元地方风味整体包装、集群发展，形成了根基深厚、富民面广的产业体系。这更清晰地展现了一条“全域联动，融合振兴”的路径——通过“味道”这根红线，将山水生态、农业物产、食品加工、文化旅游紧密串联，实现了“一业兴带动百业旺”。

“紫阳味道”的核心价值，在于它让我们得天独厚的生态富硒资源和美食文化，创造性转化为实实在在的产业优势和经济价值。”紫阳县经济贸易和科学技术局局长吴成刚说，“未来，我们将继续深耕‘味道经济’，延伸产业链、提升价值链，让‘紫阳味道’香飘更远，让增收致富的道路越走越宽。”

6月19日，汉滨区老城街道兴安社区大食堂正式营业，为辖区居民开启家门口的幸福“食光”。经过精心改造升级，原本老旧的社区功能区域焕然一新，崭新的餐桌椅摆放得整整齐齐，明亮通透的就餐环境和干净整洁的后厨设备全方位保障顾客就餐。

“今天早餐主要是粽子、鸡蛋和稀饭。”兴安社区大食堂负责人付婷婷忙前忙后地招呼着前来就餐的居民，细心引导他们有序落座、取餐，耐心解答大家关于菜品、定价和开放时间的疑问，周到的服务让前来体验的居民倍感亲切。

兴安社区大食堂位于兴安社区内，地处老城核心居民区，周边老旧楼栋密集、老年居民居多。长久以来，居民日常就餐、改善伙食的选择有限，居家用餐单一。为做好老城街道兴安小区综合整治工作，老城街道打造1600余平方米兴安社区综合服务中心项目，建成社区大食堂和养老服务区，让热气腾腾的“暖心味道”走进千家万户。

“一个人吃饭冷清，做饭麻烦，以前早餐就随便应付一口。现在社区有了大食堂，味道好还实惠！”环卫工陈仁明拿起粽子，脸上满是笑意。当天，居民李芳带着两个孩子和婆婆前来就餐，看着孩子将饭菜吃得干干净净，她满是欣慰，由衷感慨：“平时又要带娃又要照顾老人，三餐总是将就。如今社区大食堂家常菜品种类多、分量足、价格实惠。”

“我在这儿住了40多年，一直盼着能有一个便民食堂。现在终于如愿以偿，太暖心了！”今年65岁的社区居民何东宝对新开业的社区食堂十分喜欢。吃完早餐，他看着公示栏午餐菜单，冬瓜炖排骨、白菜烧豆腐等家常菜种类齐全。他连连点赞：“如今，社区环境整体提升，楼下就有食堂，而且饭菜品类丰富，两口之家、独居老人就餐更加方便省心。”

小小社区食堂，承载着大大的民生幸福。除了日常就餐服务，食堂还秉持便民惠民初心，对辖区五保户等特殊群体推出优惠政策，还为辖区失能、半失能及行动不便的高龄独居老人开通送餐服务，用实实在在的福利温暖民心。

作为老城街道深耕基层治理、优化便民服务的生动实践，食堂不仅为居民提供了安全、实惠、便捷的就餐服务，更搭建起邻里交流的温情平台，让居民在一餐一饭中拉近邻里距离、感受社区温度，打通了便民服务“最后一米”。

“兴安社区持续强化党建赋能，倾听居民需求，不断完善便民举措，以精细化、暖心化的便民养老服务为抓手，以细微服务守护居民幸福，让社区食堂成为暖心惠民的‘幸福驿站’，全力打造便民、惠民、利民的基层服务阵地。”老城街道兴安社区党总支书记刘静说。

“一人一策”精准服务 “一老一小”

通讯员 罗峻烨

近日，在平利县正阳镇南溪河村“新风礼堂”里，新时代文明实践志愿者游乙山正手把手教孩子画“心目中的家乡”；隔壁理发现场，志愿者们为老人修剪头发；义诊台前，镇卫生院医生一边量血压，一边叮嘱老人注意饮食。

这是正阳镇“一老一小”关爱活动的现场，正阳镇整合第一书记、镇村干部、志愿者、乡建公司员工等队伍，组成“党员+义工+志愿者+工作队”的服务矩阵。35岁以下年轻干部全部编入绘画教学、义诊辅助、秩序维护等岗位，确保人人有分工、件件有落实。

“一开始觉得就是搞个活动，没想到每个月都有，干部真把我们当亲人。”南溪河村孤寡老人刘大爷感慨。

据了解，正阳镇将“一老一小”工作纳入基层党建和新时代文明实践，与理论宣讲、家风教育、道德评议等工作同安排、同开展。2025年以来，开展活动33场次，服务群众4000余人次。

在南溪河村，陈家兄妹和年过七旬的奶奶张世明相依为命。正阳镇了解情况后，立即启动专项帮扶：每月拨付千余元生活补贴，安排专人“一对一”关照，定期上门查看米面油等生活所需，询问孩子功课跟不跟得上。“要不是政府，这两个娃真不知道咋办。”张世明红着眼眶说。

今年以来，正阳镇精准摸底全镇情况，逐村建立台账，留守儿童、孤寡老人的基本信息、健康状况、主要困难一目了然。对事实无人抚养儿童、高龄独居老人等特殊群体，实行“一人一策”重点帮扶，确保政策兜底不遗漏，上门服务不断档。

在张家坝村，独居的78岁李大爷夜间起身摸不着灯，摔过两回，从此再不敢夜下床。2025年，正阳镇推进特殊困难老年家庭适老化改造，他家安装了防滑地垫、淋浴椅、床边护栏，还在过道安装了自动感应小夜灯。“现在半夜起来，灯就亮了，脚下也不怕滑。”李大爷言语间满是安心。

据了解，正阳镇现有60周岁以上老年人2037名，占户籍人口总数的24%。像李大爷这样的特殊困难老年家庭，正阳镇已经完成了183户适老化改造。工作组逐户上门评估，问需于老、量体裁衣，面对各村住户分散等实际情况，干部们每评估一户最长要花四个小时，跑四五轮，可自始至终没喊过一声累。“老人安全，我们心里才踏实。”这是全镇干部的共同心声。

“老人和孩子安顿好了，年轻人才能安心在外打拼，乡村也才更有温度。”正阳镇党委书记廖维民说，近年来，正阳镇聚焦“一老一小”的急难愁盼，打造综合课堂、爱心义剪、健康义诊、老少联谊等暖心服务，让夕阳更美、朝阳更艳。

2026公益电影进社区活动启动

本报讯(记者 赵德莎)6月30日晚，由市委宣传统战部、市城市文明建设工作专班、市融媒体中心(传媒集团)联合主办的“文明有我·佳片有约”——2026年公益电影进社区活动，在安康金州广场正式启动。活动在深化城市文明建设，丰富群众夜间文化生活，持续提升市民文明素养。

启动仪式现场秩序井然，汉滨区新城街道朝阳社区、心石村和老城街道鼓楼社区分别组织百名群众代表参与。鼓楼社区代表围绕城市文明建设作主题宣讲，传递文明理念；“陕西好人”龚甲

超结合自身经历，分享向上向善的感人故事，引发群众共鸣。

仪式后，现场播放了创文主题短视频，并放映公益电影《1921》，以此献礼中国共产党成立105周年，吸引众多市民驻足观看。

据悉，本次公益电影进社区活动覆盖中心城区58个社区(村)。电影放映前，各场次还将通过展板展示、循环播放主题宣传片、现场宣讲等方式，围绕文明劝导、风尚培育、陋习整治、市民行为规范展示、垃圾分类普及及宣传，力求让文明知识通俗易懂、深入人心。

家门口的幸福『食光』

通讯员 宋孝波