

# 千亩烤烟好“丰”景

本报通讯员 陈维智 陈少斌

6月12日,笔者站在镇安县铁厂镇庄河村烤烟地的山梁上,放眼望去,一道道笔直或如棋盘格一样的烟田风景线,带给人一种全新的视觉体验,透着勃勃生机。不远处,几个烟农身背药箱,在烤烟丛中来回穿梭,熟练地喷洒着农药,尽管汗水湿透了衣背,却影响不了他们丰收的喜悦。

今年以来,镇安县在土地流转上“破题”、激发生产动力中“解题”、扩大规模种植中“答题”,把落实2024年烤烟种植任务与“党组织领办集体经济和土地、产业、农户”深度绑定,写好土地管理、减工降本、务工创收、合作共赢、群众增收“五篇文章”,越来越多的返乡青年回家种烟,成为烤烟种植的主力军、产业稳定发展的“新引擎”。

## 小烟苗变身致富“黄金叶”

镇安县针对烤烟产业高质量发展面临的土地之困、市场之困、用工之困、增收之困“四大难题”,统筹烟田与基本烟田、烟叶生产与粮经作物、烟农增收与乡村振兴“三个关系”,以烟草公司为龙头,发展合作社23个,实行订单收购,稳烟区、稳烟田、稳烟农,确保“种”与“收”无缝对接。

在月河镇罗家营村,一垄垄烤烟纵横笔直,一株株茁壮的烟苗像绿营兵一样矗立着,一幅新农村的美丽画卷徐徐铺开……

老宋是益兴村的种植大户,今年种植了38亩烤烟,从整地到种植再到采收,一年到头忙得不可开交。“要想烟质好,多往烟地跑。种烤烟可闲不得,种烟、锄草、追肥、打药、打杈各个环节都不能马虎。”

靠着勤劳能干的双手,老宋每年可以实现净利润10万多元,最忙时要雇佣10多名村民参与务工,发放务工工资6万元左右,实现从一棵小烟苗到致富“黄

金叶”的蜕变。

“现在我们的1500亩烤烟已全部种植完成,下一步就要进行除草打枝。”烤烟是当地的传统支柱产业,全村100多户村民种植烤烟,预计7月至9月即可烤烟、收烟。

走进联盟、光明、丰河等烤烟田园综合体示范基地,三五成群的烟农在绿油油的烟地中来回奔走,手法娴熟地将一株株盛开的烟花掐掉,再小心翼翼地把抑芽药涂抹在烟顶,整个操作流程一气呵成。一片片烟叶硕大翠绿,一株株烤烟枝繁叶茂。放眼望去,连片种植的烤烟郁郁葱葱,长势喜人,预示着又是一个丰收年。

## 走出农业现代化新路子

米粮镇光明村率先推行“反租倒包”模式,明确一名党支部委员分管烤烟产业,主要负责将农户闲置土地返租回来,集中改造提升、统一规划布局,再承包给种植大户,通过“闭环式”流转方式,让“荒产”变“丰产”。

在镇安,“绿色”成了烟叶产业发展的底色。

编杆、烘烤、分级、打包……每到烟叶丰收时节,月河镇烟叶工厂便是一派繁忙景象。

“烘烤是个技术活,温度、烘烤的时长、含水量等都会影响到烟叶的质量。”月河镇镇长贺鹏表示,与分散式作坊作业相比,集中烘烤更加规范化、专业化,便于管理调配。

更为重要的是,集中烘烤实现了绿色化生产。

“我们使用的烘烤原料是生物颗粒。”贺鹏介绍,这样生产出的烟叶“生态、优质、安全”。

为了推动烟叶产业绿色发展,2023年,镇安县共新建改造生物质烤房200

个,大力推进烟叶清洁烘烤,全面治理烤烟面源污染。

与此同时,深入推广生物防虫技术和病毒制剂技术,绿色防控技术应用率达100%,减少了化学药剂的使用,促进了烟叶产业绿色健康可持续发展。

烤房内,烟叶烘烤践行绿色、生态理念;烟田里,翻耕机、起垄机等替代人工作业,无人机在空中精准植保作业,尽显“智能化”。

开展土地整治,实施高标准烟田建设;持续完善烟叶生产设施设备,加快推进烟叶基地设施转型升级;加大高效植保机械、无人机等农机推广应用,通过农艺标准化带动作业机械化……聚焦产业现代化,镇安走出了一条别具特色的农业现代化新路子。

据悉,镇安县将烤烟产业定位为乡村振兴的托底稳定产业,全县发展烤烟3.1万亩,产业规模排全市第二、全省第三,预计年产烟叶7万担,实现产值9000万元,财政收入1800万元,带动1600多户6000多人就业,加速推进生产方式转型升级,托起烟农“稳稳的幸福”。

## 助力农户过上好日子

镇安县按照“大镇、大村、大片、大户”的生产布局,取缔近年来病害严重烟田、刀把拐角田、树下田等不宜烟田643亩,轮作倒茬9452亩,大力发展新烟农,增加新烟田、配套新设施,让烟区农民牢牢守住“米袋子”、稳固“金叶子”、充盈“钱袋子”,助力农户过上好日子。

实现了从“个体”到“集体”的主体转变。土地流转由农户之间的“换地”变成了以村委会为主体的土地集中长期流转,明确了烟田管理主体,实行全周期管理,开展高标准农田建设,提高土地价值,烟区、烟田稳

定发展。

实现了从“无序”到“有序”的组织转变。统筹规划明确“种什么、在哪种、种多少”,让烤烟种植实现由分散种植向集中连片种植转变、械作业由原先的单打独斗向农机统一作业服务转变。

实现了从“单一”到“多元”的模式转变。烟区由原先只抓一产种植,通过烟草产业带动,延伸产业链,打造闭环式、循环式全产业链条,向一二三产融合发展转变。

实现了从“专业化”到“产业化”的服务转变。通过党组织领办集体经济,引导基层组织集中富余劳动力、季节性闲散劳动力分类组建专业队,定流程、定岗位、定职责,形成既有重点攻关、又覆盖多个环节的产业工人队伍,实现服务从“专业化”向“产业化”转变,提高专业服务的质量和效率。

“我们两口子以前都在外地打零工,得自己找活干,非常不稳定。娃娃也上初中了,我们就听村上号召,承包了50亩土地,尝试在家种植烤烟,我们还加入了产业工人队伍,保守估计今年能有20万元以上的收入。”联盟村的新烟农樊海滨开心地说,“以前以为种烟很难,没有想到现在专业化服务如此周到,技术难题找烟叶技术员,用工难题找服务队,什么都有。”

镇安县委常委、副县长王德平表示,将坚守生态和发展两条线,进一步加大扶持力度,推广烟叶种植,加强技术指导,提升农户科学种植、管理和烘烤水平,努力实现生态优美和百姓富裕相融合,让“绿油油”的烟叶真正成为农民致富增收的“黄金叶”。

## 产业兴旺

# 多彩木耳绽放“致富花”

本报通讯员 姜枝朝 李宇武

近年来,柞水县不断扩大木耳种植规模,延伸木耳产业链条,从黑木耳到白玉木耳,再到金耳、黄背木耳等,木耳颜色的每一次变化也意味着身价的增长,品种不断推陈出新的柞水木耳走上了提质增效的快车道。

6月12日,笔者走进营盘镇龙潭村金木耳种植大棚内,一排排白色的菌棒上绽放出一朵朵金灿灿的“黄金花”,晶莹剔透,煞是喜人。10多名村民穿梭在菌棒之间,熟练地采摘成熟的金耳。

柞水县营盘镇龙潭村党支部书记朱端平说:“金木耳目前长势良好,我们从半个月以前就开始采摘,每天从采摘到分拣、晾晒、保鲜,每天10多个人采摘,每天能采50到100公斤。”

金耳被称为“菌中黄金”,原产于西藏、云南一带高海拔山区,种植周期短,产量高,胶质细嫩,含有多种维生素和人体必需的氨基酸,是一种食、药兼用菌,市场前景广阔。

“在市场上考察后,我们对33个木耳大棚进行了改造,今年种植了10万袋金木耳,目前效果非常好,主要销售到周边的饭店酒店,跟企业还签订了订单,销售也不存在问题。”朱端平说。

在培培镇西山村食用菌良种及栽培技术示范基地,大棚里一排排黄背木耳长势喜人,一片丰收的景象。

陕西省微生物研究所技术员江鑫告诉笔者:“现在来看这个黄背木耳的长势还是非常好的,它的产量也比较高,像这一朵成品大概在0.5至1公斤,然后每天我们大概能采摘100公斤。”

黄背木耳具有抗逆性强、生长周期短、适栽季节长、产量高、市场需求大等优点。在科技部定点帮扶下,柞水首次引进筛选黄背木耳优良菌种,黄背木耳与黑木耳、羊肚菌等可形成周年轮作模式,实现“一地多用”,进而提高柞水食用菌产业效益。

科技部挂职干部袁佳鑫说:“这是我们依托中央引导地方发展专项资金的一个项目,在西川村开展了黄背木耳的试种,也是为县里开展黄背木耳人工试种开了一个先河。”

目前,西川村种植黄背木耳7个大棚袋3.4万袋,预计产量可达25吨,产值30到40万元。近年来,柞水县持续做优菌种生产,已投入研发推广经费1300万元,培育白玉耳、金木耳、黄背木耳等珍稀食用菌新品种,选育适生优质黑木耳菌种5个,建成百万袋木耳示范基地40个,行政村木耳基地覆盖率达100%。成功研发出木耳菌草茶、木耳益生菌、木耳酱、木耳调料、金耳燕窝羹等产品22类98种,柞水木耳实现了从量的积累到质的飞跃。

## “千万工程”绘就和美乡村新画卷

本报通讯员 刘妍

“镇上今年给景区周边换上了新路灯,改造提升了智能停车场,安装了新能源汽车充电桩,环境好了,服务好了,来桃花谷的游客越来越多,在家就可以就业,收入也比以前好多了。”55岁的李娟在家门口开了小吃店,卖米线、凉皮、肉夹馍、馄饨等,闲暇时间就在景区及家门口桃花仙子广场拍视频在抖音直播,她自发当桃花谷景区的宣传大使,偶尔也帮忙将村里的手工挂面、粉条、土蜂蜜等农产品在直播销售。现在特产拿到家门口就可以卖,我们老年人做买卖也很方便。”6月4日,李娟说。

丹凤县竹林关镇竹林关村学习借鉴“千万工程”经验,采取“村总支+合作社+农户”的方式,依托桃花谷景区,大力发展乡村旅游,支持农户开办民宿、农家乐,利用景区周边区位优势,发展庭院经济、民宿经济,培育农民管家,让农民参与民宿经营和管理,既增加了群众收入,也提升了村容村貌。

如今,竹林关村通过发展乡村旅游、民宿餐饮、“村播”电商等产业带动群众就业500多人,群众人均增收8000多元。蝶变的竹林关村是竹林关镇践行“千万工程”推动和美乡村建设的一个缩影。今年以来,竹林关镇认真学习运用“千万工程”经验,通过镇村联动深入开展人居环境整治,建设宜居宜业和美乡村。

镇上充分发挥党员模范带头作用,引导广大群众积极参与人居环境整治工作。组织镇村党员干部带头到公路沿线、边坡、公共区域等重点区域清理垃圾,做到发现一处、清理一处,推动人居环境向“美”而行。截至目前,共组织镇村党员干部开展环境卫生整治30多次。18个村(社区)通过乡音党课、院落会、入户走访、微信群等方式,大力宣传实施“千万工程”、开展人居环境整治的重要意义和方法步骤,进一步提高群众知晓率、参与度。同时,积极引导群众围绕“扫干净、摆整齐、无污水、庭院美”整治目标,主动做好房前屋后、室内外、公共区域等环境卫生,形成“干净商洛、你我共建”的良好氛围。

为巩固整治效果,镇上成立人居环境整治专班,定期、不定期深入各村(社区)检查,对发现的问题通过水印图片、视频、简报等形式在微信群、抖音号、公众号等平台予以通报曝光,并要求限期整改。通过周通报、月督查、季考核,激发和调动广大群众常态化开展人居环境整治的内生动力,形成群众“晒、比、争”人居环境整治工作新态势。从各村实际出发,因地制宜打造各具特色、各具特色的美丽乡村,不断提升乡村颜值,提高群众的幸福指数,“村在景中、人在画中”的和美乡村新画卷格外生动。

## 生态宜居

## 生机勃勃鸳鸯池

本报通讯员 惠晓丽

初夏时节,笔者从镇安县城顺乾佑河211国道向南行至约15公里,来到永乐街道铜村鸳鸯池,只见眼前连片的梯田蜿蜒连绵,层层叠叠,田埂上花开得正艳,几家农舍散落其中,犬吠鸡鸣,地里的庄稼像大地的诗行,让人心旷神怡。举目远眺,远山在薄雾中若隐若现,高高的牛头山就矗立在斜对面的山谷中,山脚下西康铁路、高速路顺河穿山而过,人在其中犹如身处世外桃源。

听一朱姓的老人讲,多年以前,在半山腰有一个天然形成的大水池子,水池里的水常年都是半边清、半边浑,常有一对对水鸟在水里嬉戏,非常好看。久而久之,人们就把这个地方叫鸳鸯池。20世纪60年代开山造田,池毁鸟飞,这一美丽的自然景观消失了,只留下一个没有水的干涝池,鸳鸯池作为一个地名却被永久地留下来。鸳鸯池原本是一个村,后来鸳鸯池村和铜村合并成一个村,鸳鸯池成了一个村民小组,它依山势从下到上分为下池、中池、上池,每一个池就是一大湾缓坡地。鸳鸯池虽地处半山上,但却有着一段辉煌的过往,这美如画的石坎梯田就是20世纪70年代镇安人“农业学大寨”战天斗地兴修石坎梯田的结晶,当时修建时“水平石坎梯田”曾闻名全国,是镇安“农业学大寨”兴修石坎梯田的一面旗帜,更是镇安人发扬“自力更生、艰苦奋斗”精神的见证。即使到了今天,田间地头的排水系统也多完好,仍在发挥作用。鸳鸯池的梯田随山就势,因地制宜,一平台,一弯,鳞次栉比,有的像一条巨龙蜿蜒而上缠绕在山坡上;有的像人的手指指纹,或螺旋状上升。平整修建石坎梯田挡住泥土填成平地,坡地变成良田,提高了各类作物产量,极大地提高改善了人们的生活水平。现如今,山上的群众大多数都搬到了山脚下的移民新村或到城里居住,只有少部分人仍留守在山上,但是到了种植或收获的季节,外出的人们就会回到这里,梯田的随处可见忙碌的群众或在地里栽种烤烟,或在给庄稼、中药材除草,一派勃勃生机的景象。山坡上梯田里那些种植的农作物一排排、一行行像镶嵌大地上的五线谱,农人用自己勤劳的双手奏响大地的乐章,在这片充满诗意的梯田里绘就乡村振兴新画卷。



## 小红薯也能成为“大产业”

本报见习记者 孙远飞

“我们这款红薯粉皮久煮不烂,筋道可口。低卡、低热量、美味健康,筋道滑弹,除了好吃外,红薯粉条中含有多种人体需要的营养物质,是真正的绿色健康粉条,营养又美味……”5月22日,记者走进山阳县高坝店镇石桥村粉皮展示馆,看到主播王怡正在直播介绍红薯粉皮。

“你看,这就是我们主播正在介绍的红薯粉皮。”石桥村党支部书记南华森拿起一盒产品向记者介绍起来。据南华森介绍,高坝店镇石桥村是一个远近闻名的手工红薯粉条专业村,石桥村手工红薯粉皮历史悠久,早在清末时期,当地居民就以高山红薯为原料磨成淀粉,制成粉皮,以供食用,其制作工艺经过百年打磨,能够完美地发挥出粉皮独特风味,红薯粉皮作为当地传统美食,深受当地居民喜爱,在县域内甚至周边县都享有盛名。

立足当地特色,大力发展手工粉皮制造业。近年来,石桥村由村党支部牵头,实现村集体、合作社、农户合作共赢,走出了一条

依托粉皮加工带动村内产业发展、促进农民增收的致富路,也跑出了石桥村乡村振兴路上“加速度”。

谈起石桥村发展红薯粉皮的渊源,“这就与村里的年轻小伙管新文有重要关系了。乡村振兴,产业先行,人才也不可或缺。”南华森说,“如今要发挥乡村人才的技术优势,吸引更多的人才返乡创业,让乡村经济得到有效发挥,管新文就是我们村乡村人才的代表。”

指针拨回2021年,“2014至2019年,管新文在西安开贸易公司,中途我打电话说村上事务繁多想让他回来帮忙,但他因公司繁忙一直都没机会回来。2021年年底他回家过年,我又到管新文家,告诉他村上年轻人大多都外出了,村上需要他这样有正能量的年轻人……”南华森说。

得到村里人的认可,管新文内心大受鼓舞。2022年3月,他进入村委会,在走访农户时,管新文发现石桥村的群众家家户户都在门前加工红薯粉皮,跟他们闲聊时,管新

文问到销路,大家都说只能赶集时售卖。面对产品好但销路窄、群众整体的收入不高的情况,管新文陷入了沉思。

“当时我就在想村上能不能成立一个合作社,由专人统一管理、统一包装、统一销售?既然答应回来,那就得做点什么。”管新文带着他的想法去了北京农业大学、杨凌、河南巩义、山东等地学习考察,通过市场调研、外出考察,他发现红薯粉皮的前景很好。说干就干,管新文着手建立加工厂,回想开始时也有诸多不易,第一大难题就是合适的场地。村上给安排到安置楼,但是里面要搞无尘车间,要办生产经营许可证,困难重重。南华森又不断想办法解决,最后选定了现在的场地。

2022年11月,陕西致宏源远农副产品有限公司成立了。公司占地面积500平方米,引进了先进的生产设备和专业的技术,主要以红薯粉皮为主打产品,把生产、包装、销售融为一体运营。从传统的手工制

作、人工户外晾晒到现在智能化的制作,出产率从之前的一天加工50多公斤提升到一小时加工150多公斤。生产的红薯粉皮有鲜、干两种,鲜的即刻食用,干的便于存放运输,在制作过程中,选用原生态材料,使用原生态工艺,无任何添加剂,是地道的绿色传统特色美食。

小红薯也能成为“大产业”,企业不断创新,研发出低糖、低脂、高纤维的红薯粉皮,满足了现代人对健康饮食的追求。产品通过“线上+线下”模式畅销到商洛、西安等地。2023年销售额达到30多万元,为村集体经济发展了10万元,带动当地30人就业,年收入增长6000元以上。

谈到未来,管新文信心满满。他坚信红薯粉皮将成为石桥村可持续发展的绿色产业,并不断发挥其独特的魅力。下一步,将积极打造品牌效应,提高农产品附加值,力争把绿色、优质产品带去更多地方,助力群众增收,描绘出更加美丽的乡村振兴画卷!