

我市存贷款保持增长势头

贷款新增额突破百亿元

本报讯(通讯员 钱晓东)今年以来,人民银行商洛市中心支行充分发挥货币政策总量和结构双重调节功能,前瞻性加强跨周期逆周期调节,引导金融机构加大对实体经济支持,持续助力稳增长。9月末,全市人民币各项存款余额1578.63亿元,同比增长13.03%,较年初增加184.27亿元;人民币各项贷款余额864.10亿元,同比增长15.85%,较年初增加106.33亿元,首次突破百亿元大关。

全市贷款增速持续上升,信贷支持企事业单位力度较大。今年9月末,全市人民币贷款余额864.10亿元,同比增长15.85%,较上月末上升1.35个百分点,高于全国贷款平均增速4.65个百分点;前三季度全市贷款增加106.33亿元,同比多增23.99亿元,其中,9月份贷款增加25亿元,同比多增11.93亿元。一是企事业单位贷款增加较多。9月末,全市企事业单位贷款余额567.69亿元,同比增长17%,高于各项贷款增速1.15个百分点;前三季度增加72.12亿元,同比多增25.18亿元,新增额占全市各项贷款新增额的67.83%。受新冠肺炎疫情和房地产市场疲软影响,住户贷款呈现少增态势,前三季度全市住户贷款增加34.21亿元,同比少增1.19亿元。二是中长期贷款和票据融资保持较快增长,有效满足实体经济流动性资金需求。9月末,全市中长期贷款余额640.32亿元,同比增长16.16%,前三季度增加78.87亿元,新增额占各项贷款新增额的74.17%。票据融资余额56.87亿元,同比增长26.46%,前三季度增加10.57亿元。中长期贷款和票据融资的快速增长,有效满足了实体经济流动性资金需求。三是大型银行贷款增速持续提升,新增额占全市比重近六成。9月末,全市全国性大型银行贷款余额426.07亿元,同比增长19.11%,前三季度增加59.29亿元,同比多增20.43亿元,新增额占各项贷款新增额的比重为55.76%,较上年同期提高8.57个百分点。从单家机构看,农发行商洛市分行、农行商洛分行和长安银行商洛分行新增贷款超10亿元。

全市人民币存款余额增加,住户和非金融企业存款合计多增近70亿元。今年9月末,全市人民币各项存款余额1578.63亿元,同比增长13.03%,持续保持较快增长;前三季度,全市存款增加184.27亿元,同比多增45.76亿元,增量较上年全年多48.05亿元。一是住户存款大幅多增。9月末,全市住户存款余额1186.28亿元,同比增长14.54%,前三季度增加138.14亿元,同比多增35.64亿元。二是非金融企业存款增速持续上升。9月末,全市非金融企业存款余额168.91亿元,同比增长22.32%,前三季度增加40.79亿元,同比多增32.53亿元,增量是上年同期的近5倍。三是机关团体存款、财政性存款同比少增。9月末,全市机关团体存款余额183.87亿元,同比增长3.25%,前三季度下降0.91亿元;财政性存款余额30.24亿元,同比减少16.67%,前三季度增加3.35亿元,同比少增21.07亿元。

种植天麻踏上小康路

本报记者 南玺

“谢大哥,麻烦你看看我家的天麻种子是不是出什么问题了?为什么今年产量没有去年的好了?”11月9日,在商南县清油河镇碾子沟村村民谢付记家,一位邻居匆匆忙忙前来咨询。

面对疑惑,谢付记耐心解答:“你看你家天麻种植的地方光照充足,加上今年雨水较少,跟去年比会有一些减产。种天麻要在半阴半阳的地方,最好是土质含酸性,不要含碱性,菌棒排匀,把菌种放多一点,这样就会好很多。”

谢付记——向村民答疑解惑,直到村民满意地离去。今年54岁的谢付记并不善言谈,当听到清油河镇干部夸他是天麻种植方面的“土专家”时,他腼腆一笑,直言国家政策好,各级干部一直帮助他,才让他有了发展天麻的勇气,慢慢从昔日的贫困户一跃成为今日的致富带头人,天麻种植方面的“土专家”。

说起与天麻种植结缘,谢付记说,他是在2012年开始尝试种植天麻的。

“那时候听说收购一斤天麻15块钱,一亩地可以种2000窝,亩产达1万斤左右呢,就想着小打小闹赚点钱。”说起最初种植天麻的经历,谢付记感慨地说,“开始只是想改善家里的生活条件,家中孩子相继考上大学,每年的费用算下来需要两三万元,而我在周边村镇干建筑活,每天仅有100元工钱,巨大花销使肩上的担子越来越重。”

2015年底,谢付记家因学致贫被确定为贫困户。戴上贫困户帽子对谢付记来说并不光彩,他就开始琢磨如何挣钱。“如果仅仅依靠种粮食、打零工,什么时候才能摘掉贫困户的帽子,儿女上学欠下的债务什么时候才能还清……”

过了大半辈子从不服输的谢付记在那些日子天天眉头紧锁,一个人一坐就是大半天。

碾子沟村山大沟深,森林资源丰富,缓坡地、谷沟地较多,是种植天麻的最佳区域之一。谢付记在天麻种植方面也是小有名气,但是由于缺乏产业发展启动资金,种植规模一直是“小打小闹”不成规模。当时,在谢付记整日愁眉不展之际,商南县检察院包扶干部郭宝成帮他申请到5万元贴息贷款。

谢付记拿出1万元作为股金投到村上的兴源天麻栽培专业合作社,其余的4万元作为种植天麻的启动资金。为确保种植的天麻品质好、产量高,卖出好价钱,他先后购买了多本关于天麻种植的书,不断在干中学、学中干,他还自费去河南卢氏县学习天麻育种技术,回来后尝试培育种苗并取得了成功。

经过一年的打拼,谢付记种植的1000窝天麻个头大、产量高、质量好,一下子就卖了4万多元,加上合作社入股分红的5000元和发展7000袋香菇卖得的2万多元,他全年净收入近6万元,让他彻底甩掉了贫困户帽子。

尝到甜头后,谢付记决定逐年扩大种植面积,天麻越种越好,年年都收入可观。

“天麻种植是一个细活儿,从种子选择、播种育苗、后期管理等方面都要掌握好种植技术。”经过10多年的种植,谢付记在“土方法”的基础上添加新种



谢付记(中)晾晒天麻

法,天麻的产量和收入逐年增加,成为村里名副其实的产业大户。

“每年3月做菌种,4月配菌棒,6月繁殖天麻种子并种植,7月进行后期管理,再到11月初挖天麻,虽然听着可能就是一个过程,但有时候如果出现育种不成功或降水不够的年份,减产在所难免。不过说起来,天麻种植还是收益很可观的,你看我家的砖房,就是卖天麻后盖起来的。”谢付记的妻子余秀琴直言,只有一分耕耘,才有一分收获。

“我小时候家里条件差,村上人没少帮助我,这些恩情在大家看来可能没什么,但是对我来说,这是我困难时期支撑我坚持下去的力量。我给村上做了不少大事,能伸把手的时候我就伸把手。富了之后不能忘国家的恩,不能忘党的恩,我也积极向党组织靠拢,现在我是一名中国共产党党员了,我有义务带领群众发家致富,把我们的日子越过越好。”谢付记笑着说。

村民张有森是残疾人,平时就靠干点农活卖点土特产过日子,一家的生活过得十分紧巴,谢付记鼓励他种天麻,但其担心没钱没种子没技术,种天麻的事一拖再拖,眼看过了天麻栽种的时节,谢付记直接从自家拿出15公斤天麻种子,免费让他使用,还手把手教他天麻花粉传授技术。后来,张有森种植的400窝天麻收获后卖了1万多元。村民胡国名怕天麻行情不稳定不赚钱,谢付记承诺对他种的天麻进行保底

价收购,消除了他的后顾之忧。胡国名今年种了1000窝天麻,是往年种植数量的一倍。村民李辉家交通不便,天麻菌种怎样运输到家成了问题,谢付记帮他买了500窝菌种用三轮车分批次免费送到其家中……在谢付记的带领下,碾子沟村成立了天麻种植专业合作社,大伙抱团发展,组团闯市场。如今,碾子沟村的天麻在省内外小有名气。

幸福是奋斗出来的。谢付记通过自己的苦干、实干、巧干,摆脱了贫困,走向了富裕,并拉着乡亲们一起向小康迈进。“我现在打算继续改良天麻种子,争取培育出更多更优质的天麻。以前的种子品种老化,产量越来越低,有的人看着种天麻没有开始的效益好就会放弃,但我更想坚持下去,更好地发展天麻种植,不断帮助跟我家情况差不多的人提升生活品质。”谢付记笑着说。

没什么豪言壮语,谢付记用自己的行动,不仅摘掉自家的贫困户帽子,还帮助村民共同致富,他兑现了自己的承诺。



致富达人

黑龙江豆腐干,舌尖上的“老味道”

本报见习记者 刘桃李

立冬过后,记者来到商州区牧护关镇秦岭铺村,只见阵阵热气不时从一座座制作地道黑龙江豆腐干的作坊冒出,随之飘来阵阵豆香气。

当记者来到惠民豆腐坊时,只见屋里摆放着磨浆机、大锅、案板等物品,一个靠窗的角落里,村民张娥和儿媳张莉娜正麻利地把煮沸的豆浆点好卤,娴熟地包出一个个大小相似的锥形,有条不紊地制作豆腐干。

“我们全家齐上阵,一天能做200斤豆子左右,从开始选豆子泡到卤好,要连续干6个小时。”张娥说。

这些正在制作的豆腐干第二天就可以售卖,有些送往商洛市区几家店铺,有些是外地客商预定的,有些留着卖给过路的旅客,基本上都是按量按需准备。



熬制

“有个渭南客商一周来一次,每次都批发2000多片豆腐干回去卖。”张莉娜一边忙一边说。

惠民豆腐坊卖的都是新鲜豆腐干,主要根据不同的需求控制豆腐干的老嫩程度,进行最传统的线下售卖,不用真空包装网络发货。“像西安人普遍爱吃嫩些的豆腐干,我们发往那儿的就卤得次数少,咱这儿的人爱吃硬一点的,就多卤几遍,这样能满足不同顾客的要求。”张娥说。

黑龙江街道上,数家店铺门口都放置着木架,上面整齐摆放着做好的黑龙江豆腐干,它们呈手掌般大小、圆角方形,小巧精致。

“我这店从40多年前开业,就一直卖着豆腐干。街道上主要经营吃食的店和我们一样,基本都卖着豆腐干。”商户胡芳说。

牧护关镇位于秦岭深处,有着营养丰富的高山大豆和富含矿物质的岩缝山泉,依托这些自然资源,一代代勤劳的老黑龙江人用积累的传统秘方加工改良,制成了耐嚼有味、口感独特的黑龙江豆腐干,至今已有上百年的历史。

“我们这儿的豆腐干好,主要是本地水好,之前有外地人来学习了制作技艺,然后回去后做,但是味道怎么也不对,还专程跑来拉水了。”胡芳笑着说。

秦岭铺村村委主任易中印说:“我们这里基本上是家里几辈人都在做豆腐干,属于传承下来的老手艺了,我家四辈人都在做豆腐干。”

据了解,已经合并到牧护关镇的原黑龙江镇地处312国道和101省道交汇点,是联系商洛、西安和渭南的交通要道,区位优势明显。当地人就抓住这个商机,把豆腐干卖给过路的旅客和司机,他们不仅自己吃,还带回去给亲朋好友品尝,

这样一传十、十传百,黑龙江豆腐干就成了一张响亮的名片,豆制品渐渐成了当地人发家致富的主导产业。

“这地方光我村上,最多时就有三四十家豆腐坊,每天能发30多筐货,一筐150片左右,量太大了,本地豆子不够用,基本上每家一年都要从东北、河南等地拉10吨以上的优质大豆。”易中印说。

受新冠肺炎疫情和去年水毁道路影响,黑龙江口街道过路的客流量大减,卖豆腐干的店铺、做豆腐干的人也减少了很多。“之前那边街道最多时开了6家店,现在剩两家了,我原来一年最多时要用近30吨豆子呢,现在一半都用不到了。”黑龙江口街道的商户尹宽盈皱着眉头说。

据介绍,制作黑龙江豆腐干要经过选料、泡豆、磨浆、滤渣、煮沸、点卤、装袋成型、挤压定型、卤制、晾晒等10个步骤,生产过程全部采用手工制作。每天制作豆腐干时需要凌晨两三点起床,一直忙到天亮,基本上除了过年几天时间,三百六十天几乎不休息,十分辛苦,因此做黑龙江豆腐干的手艺人大多都是中老年人,少了后继力量,这也是豆腐坊减少的一个原因。

“现在生活质量提高了,我儿子他们那些年轻人嫌麻烦,就逢年过节回来帮几天,其他时间都在外面,不想在老家做豆腐干了。”胡芳无奈地说。

酒好也要勤吆喝,生意变冷清加之年轻人的排斥,使得黑龙江豆腐干这一传统手艺陷入了目前的尴尬境地,但胡芳对此却很乐观,“我婆婆她们那代人靠三寸金莲勤劳制作了一辈子豆腐干,对我们这辈人影响很大。我们也做了半辈子了,随着村子发展得更好,以后孩子们肯定也会像我们一样,将这门手艺发扬光大。”



售卖



豆腐干定型后“剥干子”