

# 传统点心叩开“幸福门”

本报记者 马泽平 见习记者 孙远飞 杨若阳



手工制作点心

进入3月中旬，镇安县高峰镇正河村沈继明刚度过了清闲的正月，就进入了一年的点心制作繁忙季。3月16日，在正河村街道，沈家点心铺门口排起的长队，大多是外地来正河村兰花产业园的游客，他们都是慕名前来购买点心的客户。操作间里，五六名女工正在进行拌馅、揉面、切剂、出模、印红、装盘、进箱、烘烤等工作。一盘盘色泽鲜亮、美味可口的传统点心“鲜”出箱。

从父辈传承的打点心传统小作坊到小作坊，从食客爬山路到山上去采购到搬到街道卖点心，从这孩子走出大山上大学到孩子返乡创业糕点小吃年收入过百万，小小点心叩开了沈继明一家三口的“幸福门”。

## 传承 传统小点心留住回头客

“这家点心皮薄馅多，香酥可口，是我平常没有吃到的味道。”正在排队的王女士尝了一口刚出箱的点心说道。这个周末，西安王女士趁着周末，带孩子回镇安，到兰花产业园游玩，听村民说沈家点心在当地是非常有名就过来采购，亲自品尝后，本来只买1盒的她，又买了3盒。“这点心甜而不腻，我顺便要给亲戚捎几件。”王女士开心地说。

正河村六组村民黄全印家里来了客人，他也排队才买了两盒刚出箱的热点心。“沈家点心不仅在正河村有名，而

且在镇安县和旬阳市都名气很大，我家刚来了几位旬阳亲戚，他们都知道我们这儿的沈家点心铺子，今天正好买一盒刚出炉的点心招待亲戚，让他们也尝尝鲜。”黄全印介绍，点心是镇安待客的常备传统小吃，逢年过节或是红白喜事，家家户户都要自制或购买点心。这种手工点心类似月饼，在市面上越来越少见了，外观也比不上各式各样的月饼，但口感非常好。

沈继明以前住在正河村的山坳上，年幼时家里也穷，父母亲经常在逢年过节时，走街串巷给别人打点心，他便跟在身边，久而久之便也学会了这门小手艺。“那时都是城下乡下日子好过的人家，才会请我父母去打点心，他们才能拿出上等面粉、猪油、核桃、芝麻等制作原料。”沈继明说。在镇安，传统的打点心，是用猪油和上面粉，包上核桃馅，然后用木炭做燃料烘烤而成。后来，家家户户日子都过好了，嫌打点心麻烦，就去超市购买月饼或者点心。时间一长，超市的商品口感不行，那些人就逢年过节，爬上连家沟山坳购买沈继明家过节自家用的点心。于是，沈继明父辈重操父辈旧业，而且一年收入还不错，他们也不再出门打工，农闲时就做当地群众喜欢的点心小吃，小作坊就这样延续了下来。

“嘴里吃的东西，口碑最重要，这么多年人们认可我是因为我们制作的点心货真价实。”沈继明的媳妇朱传珍告诉记者，他们从父辈那里继承了一条信念，“点心，点心，重在人心，做生意要心不重，舍得用最好的食材，才能做出好

口感的点心来，才有回头客，一枚发霉发苦的核桃可能就毁了一辈子信誉”。

## 机遇 夫妻小吃店年收入上百万

沈继明家的点心出名后，每年腊月上门买点心的人络绎不绝。在顾客的游说下，2015年，沈继明和媳妇一商量，在正河街道租了房子，把点心铺子从坡上搬到川道。正河村党支部书记杨自对有对记者讲：“自从沈家点心搬到街道上，每年腊月从县城来排队购买点心的车在街道两边摆满了，排起了长龙。为了让传统小吃做大做强，镇上还专门指导他们制作礼品袋，通过网上销售。”

2021年，由于传统手工制作，费时费事，为扩大传统点心小吃业务，沈继明的大儿子沈世刚在旬阳开了沈家点心分店，当年收入和正河老店持平。

2021年，中国·镇安兰花产业园项目落户正河村，吸引国内外友人来正河村，把绿水青山“好颜值”转化为金山银山“好价值”的同时，也给沈家点心锦上添花，带来了发展壮大的机遇。当地政府围绕兰花产业园，打造5A级兰花主题景区，办农家乐、民宿，给沈家小点心带来了人流和财源。

“2022年，我两口靠卖点心一年收入20多万元，去年一年收入上百万，除去长期雇的10多个工人工资，纯收入也就是50万元左右。”回忆去年挣钱的感觉，沈继明欣慰之情溢于言表。他说，光2023年正河村举办中国秦岭兰花节期间，他家的沈家点心现场销售，短短3天就卖了8万多元，那几天忙得没日没夜，有时加工到凌晨5点工人才散去。

## 创新 一个小作坊留住年轻人

“我们的点心之所以好吃，一方面是手工制作的原因，另一方面是因为都是真材实料。”沈世刚向记者一点一滴地介绍了沈家点心的原材料。

在沈家点心铺子，空气里弥漫着浓浓的甜香味，伴随着沈世刚介绍，禁不住味蕾的诱惑，记者逐一品尝还带着热气的点心，豆沙馅软糯绵香、香甜可口，大人孩子都喜欢；核桃饼薄如蝉翼的酥皮包裹着实实在在的、颗颗分明的核桃碎，泛着核桃香气，咬在嘴里满口生香，让人停不下来……

“这两年得亏我这个小儿子世刚回来帮忙，不然可把我两口累坏了。”朱传珍说。2023年之前，沈世刚一直在浙江杭州打工，每月工资1万多元。但是2022年腊月，沈世刚回来过年，看到年前父母实在太忙，就辞去了杭州的工作，专门回来发展点心铺子。

沈世刚回来后，首先在挖掘传统点心的样式后，根据客户心理，精心推出传统点心、核桃酥、月饼、红豆酥和麻饼，便于顾客根据口味选择自己喜欢的种类。现在，一年除了正月和六七月间稍闲点，其余时间，沈家铺子的小吃一直供不应求，处于断货状态。自从他回来接管父母的点

心铺后，一年间，点心收入翻了一番。

“我们去年就根据客户需求，推出了木糖醇系列点心，木糖醇点心成本比一般点心高很多，但是受众面广，销量非常不错。”沈世刚说，随着人们生活方式和饮食结构的改变，他在继承传统风味的基础上，不断革新制作工艺，推出绿色、低糖、少油等更多类型的点心，让消费者有更多的选择。

“在外面工作时给别人打工，回到家乡是自己创业，感觉不一样。”31岁的沈世刚说，一家店要做成精品店，不仅要有好吃的点心，更要有深刻的文化内涵。现在农村乡村振兴确实需要年轻人，他在坚持传统手工技艺的基础上，正尝试融入更多镇安文化元素。当下是网络时代，他也开直播，顺应时代需要，通过网络给自己的点心插上翅膀，飞向更多人的餐桌，让更多喜欢吃传统糕点的人们品尝到具有地方特色的小吃点心，也让沈家点心成为更多游客来到镇安的味觉记忆。

“我的梦想就是，借助镇安兰花产业园发展东风，把点心小作坊做成特色食品公司，拥有自己的厂房、生产线、商标，让镇安点心小食品走出大山，走进广阔的市场”沈世刚说，他正在为这一梦想在一步步努力着。



2023年兰花节期间，沈家点心的展位。

# 羊肚菌撑起“致富伞”

本报讯（通讯员 李潇 何昕）3月21日，笔者来到商南县过风楼镇太平庄村羊肚菌种植基地，只见一个个黑色的遮阳网种植大棚格外引人注目。大棚里，一排排长达数十米的菌床上，一朵朵羊肚菌破土而出，乳白色的菇腿撑起蜂窝状的菇头，丰盈饱满，甚是喜人。几十名工人穿梭在大棚中，只见他们左手扶着羊肚菌，右手拿着小刀轻轻割断菇腿，一颗颗新鲜羊肚菌就这样被成功采下，现场一片繁忙的丰收景象。

“采收羊肚菌主要根据3个方面，颜色变黑，菇头纹理清晰，菇腿上下长得一样粗，说明成熟了，可以收割。”羊肚菌大棚里，技术员李明介绍着。

羊肚菌具有生长周期短、经济效益好、营养价值高等特性，每年11月是羊肚菌的种植时节，次年3月开始采收，截至清明前后全部采收结束。在羊肚菌采摘结束后，

土地会翻耕轮种，实现“一地多用”，带动周边村民通过土地流转、就地务工等渠道稳定增收。

“我从去年翻地、挖沟的时候，就在基地务工，基本上天天都有很多工人干活，一天70块钱，我这几个月下来，能挣个7000多，离家也近，还是挺不错的。”今年51岁的刘周梅一边采摘羊肚菌一边说。

提到羊肚菌种植，有着多年种植技术和经验的周明信心十足地说：“羊肚菌对土壤、温度、湿度、通风、生长环境和自然条件要求极高，温度是在8℃至16℃左右；干湿度的要求一般干湿度不能超过30%，湿度一般在70%左右；最近气温变化比较大，该通风的时候要及时通

风，该降温的时候必须降温。其中一项把握不准，前期的努力就付诸东流。年后2月21日那一场大雪记忆犹新，根据多年得来的经验，我们当时只搭建了里面一层小拱棚，因为它又矮又小，承重能力强，所以扛住了那场大雪。如果没有经验的话，外面大拱棚承受不住风雪的压力，就会坍塌，这样损失是不可预计的；还有基地位于丹江边，风特别大，稍不留神，棚子就会被吹起来，我们需要在搭拱棚架子、盖遮阳网的时候下功夫，这样也能把风险降到最低。”

随着种植经验的积累和精细化管理，周明也总结出了一套应对本地气候条件的措施和高产经验：“我今年种植30亩，已经采摘三四天了，量不多，差不多每天能采收700多斤新鲜羊肚菌，但是根据目前出菇情况，丰产期在下周，到时候每天大概能采收7000斤新鲜羊肚菌，可以持续采收四五天，差不多8-9斤新鲜的能烘干1斤干的，今年1斤干羊肚菌可以卖到600多元。”

在周明精细化的指导下，其他几个种植大户脸上都洋溢着丰收的喜悦。今年第一年跟着周明种植羊肚菌的严峻告诉记者：“因为土壤和其他因素，虽然和周明师傅的地离得不远，但是我这出菇比较晚，3月3日‘报信菇’才来，今天是第一天采摘，出菇情况还可以，估计丰产期还得一周左右。”

随着“商南羊肚菌”入选2023第三批“全国名特优新农产品”，羊肚菌的种植为当地群众增收开辟了新路，进一步促进了农业增效、农民增收，实现了“一田多收”和产业振兴，真正让羊肚菌撑起“致富伞”。

初春时节，天气晴好，丹凤县铁峪铺镇花魁村天麻示范种植基地首批天麻顺利迎来了采收期。3月23日，在种植基地大田间，花魁村40多名群众忙碌地挥舞着手上的镰刀，除去覆盖在菌床上方的树枝杂草，再用手轻轻扒开一层薄薄的泥土，掰开菌棒，一个个“白白胖胖”的天麻便横七竖八地跟着翻滚出来。看着整整齐齐闪着财富光芒的“金疙瘩”，不禁让人喜上眉梢，心里乐开了花。

近年来，丹凤县依托资源优势，将中药产业作为拓展群众增收渠道、持续巩固脱贫成果、接续有效衔接乡村振兴的有力抓手。将产业发展和群众致富结合在一起，以产业促发展，以产业促增收，推动形成“一镇一特”“一村一品”的特色产业发展格局，逐步让农民的“钱袋子”鼓了起来。

“花魁村这个地方环境好，气候湿润，适合天麻种植。2023年年初，在包括的县委组织部支持下，花魁村与商洛市秦岭良种天麻产业园合作，发展了50多亩天麻产业园示范基地。基地建成以来，累计带动百余名群众在这里务工。”花魁村副主任李惠珍介绍。

“采天麻是个技术活，先要从棒材底部周围向中间开挖，然后再用手把天麻从土里掏出来，这样采挖出来的天麻表皮才不容易破，保存的时间也长些。”为了保证天麻原有的品质和药性不受影响，在基地现场，中国医学科学院药用植物研究所王秋颖教授和县林业局林特产业中心林技人员，正手把手指导着群众采用正确方法采挖着成品天麻和种麻。

从2015年以来，丹凤县商洛市秦岭良种天麻产业园先后投资2.8亿元，依托中国医学科学院王秋颖教授团队，研发出了目前国内最先进的“秦岭红”天麻菌种系列产品，辐射带动商洛市周边村镇围绕天麻产业年产值突破7.7亿元。也让天麻正式从山间林地栽培转移到田间栽培，在不影响天麻品质及药性的前提下，还带动了更多的群众依靠天麻栽培脱贫致富，促进村民实现家门口就业增收。

自2019年起，在苏陕协作项目和县委、县政府的支持下推动下，丹凤县商洛市秦岭良种天麻

# 天麻成了「金疙瘩」

本报通讯员 淡永鸿 彭璇

产业园采用“公司+村集体+合作社+农户”的模式，引导和带动村民投工投劳一起发展天麻种植，通过培训、育苗、种植、收获，一条全产业链进行技术指导，辐射带动寺坪、铁峪铺、武关、庾岭、龙驹寨等6个镇（街道）成立12个天麻种植示范基地，发展大田天麻500多亩，产值2500多万元。产业园吸纳40多名当地群众到园区务工，人均增收1500元左右，同时也带动了50多户群众发展天麻种植，发展规模150多亩，带领群众蹚出了一条致富路。

“最近，我们从早到晚都在忙着采收天麻，每人每天能挣130元钱。在家门口务工，不仅能挣钱，还可以照顾家庭，我觉得很好。你看这天麻长得又粗又圆，形状好看得很。真像一个个个人参娃娃和金疙瘩”，在采挖现场，村民梅记林喜笑颜开地说。

天麻产业收益有了牢靠的保障，在带动群众增收致富、壮大村集体经济以及巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接上发挥出强劲动力，大大提振了群众参与产业发展的信心。王秋颖教授曾说：“天麻具有很高的食用价值和药用价值，且其与蜜环菌共生，从中吸收营养，生长过程不需要阳光，只要将天麻菌种埋入土地，一个月浇透一次水，保持土壤湿润其自然生长就好，不施肥、不打药、不费人工照看，是一条增收致富的好路子。”

据丹凤县林特产业中心主任解勃介绍，丹凤天麻的品种主要以红天麻和绿天麻为主，天麻素含量平均0.85%。丹凤天麻除天麻素高以外，还富含人体所需要的微量元素和维生素。目前，在全县12个镇（街道）皆有天麻种植，全县天麻种植面积2万多亩，年产鲜天麻5万吨。为有效促进天麻产业融合发展，县上一直在延伸天麻产业链、提高附加值上做文章。在保持原有加工方式和加工规模上，鼓励、支持、引导辖区内的企业进行深加工和精加工，同时结合旅游、康养产业，开发天麻宴、天麻药膳、天麻即食食品等。目前，全县涉及从事天麻生产、加工、销售的企业和合作社有130多家，带动全县1.1万户4万多人实现增收，年实现天麻综合产值10亿元。



新鲜的羊肚菌



羊肚菌丰收，群众满脸喜悦