

红彤彤、金灿灿，映出鄜州大地丰收景

记者 樊小帅 通讯员 叶忠勇

塬面漫山遍野红彤彤的苹果挂满枝头，让人垂涎欲滴；川道金灿灿的稻穗颗粒饱满，摇曳间散发出阵阵稻香；红薯、南瓜等特色农产品也呈现出一派采摘、运输、销售的忙碌景象……又到一年丰收好时节，丰收的喜悦在富县的田间弥漫开来。

矮化园种出“致富果”

秋日的早晨，在富县北道德乡照八寺村，蓝天白云，绿树红瓦，阡陌相通，一座座农家小院错落有致，一片片果园披锦焕彩，被红彤彤的苹果园包裹着的小村庄处处弥漫着淡淡的果香。

果农秦向阳正在自家矮化密植园里忙碌着，手里电话不时响起。“真没有果儿了，都预订完了，明年早点联系。”

“你们看，我家苹果不仅果大形正、脆甜多汁，而且成熟期比富士早20天，成熟期错开了市场高峰期，抢占了市场空白，是非常具有发展潜力的好品种，连续几年都订了4块多。”放下电话，秦向阳从树上采摘下一颗苹果，让记者品尝。

“矮化园从品种、管理、施肥、打药等整个劳作模式都产生了更新。在技术方面，实现了简化管理，利用大行间采取机械化作业，配备水肥一体化系统，果农打药不上树，采果不上树，节省了人工，降低了养护成本。在果品方面，矮化密植技术有当年见花、次年结果、三年丰产，耗时短、收益高的特点，再依托新品种苹果创新发展，带动当地苹果产业提质增效。”如今，矮化园让秦向阳看到了希望，更有干劲。“我们按照‘宜乔则乔，宜矮则矮’

的原则，新建果园1200余亩，积极发展富士新优早中熟品种，解决晚熟品种占比大、品种单一问题，形成错峰上市。同时，积极探索可复制的发展路径和模式，发挥示范带动作用，引领果业高质量发展，围绕产出率、优果率、亩效益等主要参数，打造纪路村300亩‘整行间伐+社会化服务’示范区，东村100亩‘高质高效+美丽果园’示范区，照八寺100亩‘矮化密植+富士新优品系’示范区，创建高质高效暨美丽果园3个。”北道德乡综合服务站站长尉玺说。

北道德乡只是富县在全面推进苹果高质量发展“百千万”示范的一个缩影。近年来，富县完成苹果老园改造3.8万亩，新建50亩以上间伐示范园20个，抓创50亩以上高质高效示范园15个。

“近几年，富县的苹果除了改造老园提高效益和品质外，还新建果园突出新优品种，发展矮化密植园。矮化密植是早期分产，产量高、品质好，是富县苹果以后的发展方向。”富县果业中心主任王延林说，下一步将坚持绿色高质量发展理念，加快推进新优品种改良、质量提升、品牌打造，提高苹果标准化生产水平，促进果业全面转型升级，带动乡村产业振兴。

喜看“稻”路更宽广

如果说苹果产业是富县塬区果农致富的“金果果”，那么绿水青山就是富县川道农民富裕的“金山银山”。这两天，位于富县葫芦河川的万亩连片的稻田一望无际，丰收在望。

张家湾镇川庄村水稻种植568亩，是当地“千亩水稻”的核心示范区。当地通过大力发展“智慧稻田”，促进水稻生产降本增效、增产增收。

“我们为这片稻田安装了智慧农业物联网监测服务系统，实现了节水灌溉自动化，还能为稻田提供16项数据监测，更便于稻田管理。”技术员介绍道。

“智慧稻田用起来很方便，通过显示屏上的编号，就可以看到稻田的水位情况，哪一块需要水放哪一块就行。再不用每天两三趟往田里跑了，省事多了。一个人管五六十亩都没问题。”富县张家湾镇川庄村村民王锁说。

张庆军是川庄村水稻专业合作社的负责人，种植水稻已有5个年头了。今年他的合作社种植了80亩，还自己建起了稻米加工厂，将农户们富余的稻谷进行统一收购，工人们将新收的稻谷倒入大米加工设备内进行加工，短短几道工序，一袋袋成品大米即可出厂销售。

“我们加工厂为了提高大米的质量，增加了筛选机和抛光机，选出来的

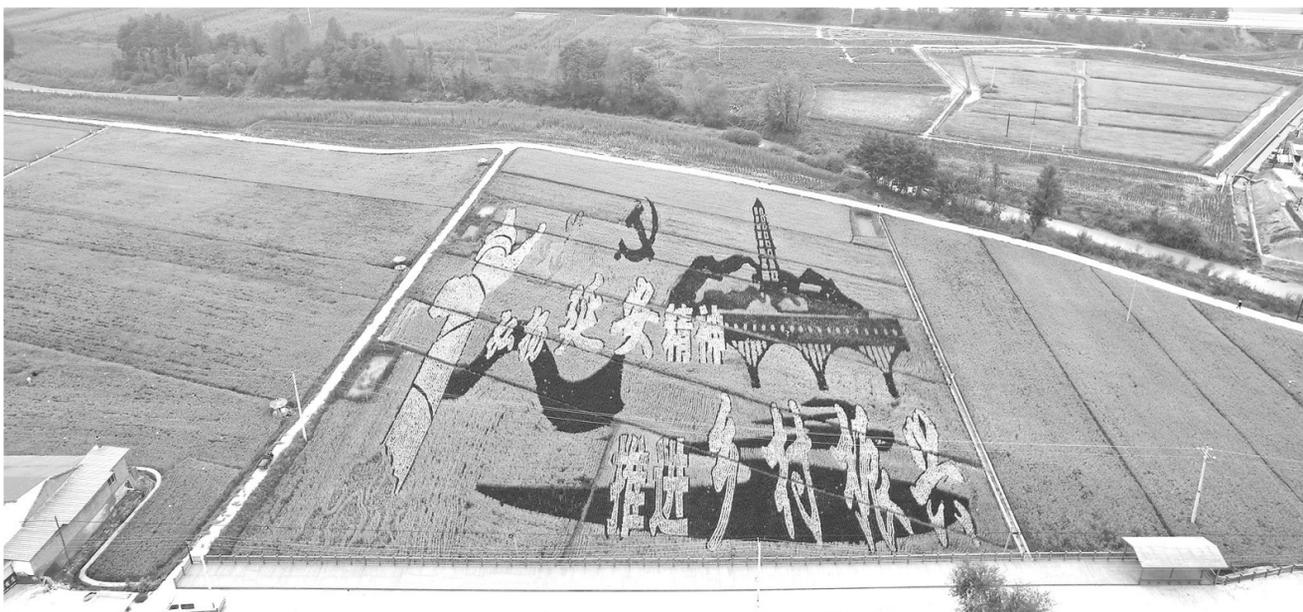
大米米粒短圆，色泽透亮，一天能加工原稻谷10吨左右，出米率达5至6吨。”富县川庄村水稻专业合作社理事长张庆军说。

为了拓宽水稻销路，张家湾镇还开发了微信小程序，将稻田搬上“云端”，以9.9元/平方米供客户“云认养”。“川庄村这几年的变化是真的大，2016年我刚来的时候，村里人烟稀少，很多老乡家大门紧锁。稻田恢复以后，许多年轻人都愿意回来种水稻了，能在家门口谋生，谁又愿意远走他乡呢？”川庄村驻队干部乔建国说。

从最初的稻田恢复，到后来的富硒水稻种植、稻鸭共养、稻鱼共养，直到如今的稻田智慧化、田园综合体构建，川庄村如一名奋力追起的“后进生”，在名为“拼搏”的道路上不断追赶超越。

“今年，我们在完成9800亩水稻种植的基础上，又完成400亩的复合套种和2500亩的大豆种植。同时，新发展了280亩特色产业贝贝南瓜。”富县直罗镇副镇长秦军帅说。

目前，富县已在直罗、张村驿、张家湾、北道德4个乡镇种植水稻1.56万亩，通过统一品种、智能数字化大棚育秧、全程机械化种植管理、“云稻米”认养销售等方式，推动全县水稻产业可持续发展。



● 川庄村连片水稻风景如画



● 苹果挂枝头



● 村民罗广忠的红薯喜获丰收

特色产业红利多

村村有产业依托，户户有致富渠道。苹果、水稻已经成为富县农民增收致富的主导产业，而红薯、贝贝南瓜、麒麟西瓜等特色产品已经成为富县农民又一增收的好产业。这两天，茶坊街道办事处平泉村的沙地红薯正准备上市，优质的品质引来了当地各大超市的青睐。

“看你们红薯挺好，想给你们提供货源，但是一定要分拆，大小均匀。”近日，富县客都超市采购主管常凤琴对平泉村第一书记潘军平说。

“放心吧，一定按照你们超市供货标准，全部按大小个头分拣好。”潘军平回答道。

一分耕耘，一分收获。今年，当地进行多方考察，积极流转土地，种植红薯。种植之初，驻村干部就带领村民从起垄、注水、扦插和控蔓等各个环节，寻求技术上的指导，经过精心培育红薯喜获丰收，每亩产量达到2000公斤。在收获的同时，村上又组织人员多方宣传，通过网络、抖音等向外推介，多地客商纷纷咨询，洽谈收购事宜。

平泉村村民罗广忠今年首次种植红薯，看着丰收的红薯，他高兴地告诉记者，红薯已经成为他的第三产业。

“这红薯不仅品种好，产量还高，一亩地产4000多斤，根据市场价一亩地能卖4000至5000元。”罗广忠高兴地说。

据了解，红薯种植成本低、好管理、收益高，收获时需要大量人工，给周边的剩余农村劳动力提供了农闲期的就业机会。

“我村土质含沙量大，通过对地质的研究，比较适宜种植红薯，通过多方考察，统一规划，最后决定引进种植秦泰五号，通过集体栽植30亩，带动农户72亩，制定和落实严格管护措施，保证

成活率，目前已进入采摘阶段，亩产可达到5000斤左右，今年红薯大丰收。”富县平泉村党支部书记罗万明说。

为了解决种植户的后顾之忧，当地还积极对接各大超市进行销售。因为品种、土质和科学管护等因素的共同作用下，红薯软糯香甜，回头客很多。目前，近亩红薯已经基本售罄，只等工人装箱发货，送到买家手中。

“我们村的主导产业是大面积种植玉米和少量苹果，农业产业单一，经过多方考察，因地制宜引进了这个沙地红薯，通过一年种植，现在已经丰产，为了解决种植户销售后顾之忧，我们积极和各县各大超市对接，让各大超市销售首选我们平泉村的红薯，目前已经和部分超市达成协议，解决了种植户销售的后顾之忧。”潘军平说。

近年来，富县坚持靶向施策推动农业提质增效，通过大力发展苹果产业，精准发展特色产业，持续发展绿色农业，着力推进农业结构调整，促进农村土地向规模化、集约化发展，有效开辟了群众增收致富新途径。先后成功创建了国家级“两县两区”喜人成果，今年又跻身第三批国家农业绿色发展先行区创建县。

“富县苹果”今年又成功纳入第二批全国“名特优新”农产品名录。

“下一步，富县将在保持现有产业规模稳定的基础上，重点围绕‘国家农业绿色发展先行区’创建工作下功夫、做文章，持续提升农产品质量。同时，聚焦苹果、设施蔬菜、畜禽养殖、小杂粮4条农业全产业链建设，大力拓宽农业投入渠道，实施产业融合发展项目，为落实全县‘三个年’活动争光添彩。”富县农业农村局副局长杨晓林说。

探访市级非遗代表性项目秦直古酒酿造技艺——

酒香飘今朝 壶中岁月长

通讯员 孙小雪 袁欣



“这锅曲是高粱酿的，今年的新稻下来之后就改用咱们的新贡米酿酒曲了。”近日，坐落在富县直罗镇的秦直之路酒业有限公司酿酒师缙集介绍道。

走进厂房里的酿酒室，到处都是四溢的酒香，堆积的曲酒冒着腾腾热气。工人们正热火朝天忙碌着，他们挥舞铁锹，将经过蒸煮后的原料进行摊晾拌曲，在工人一丝不苟地完成一道道工序下，一股清澈的纯粮食酒缓缓流出，沁人心脾。

别小看这一道道工序，由陕西秦直之路酒业有限公司所传承的秦直古酒酿造技艺，可是富县的非物质文化遗产保护项目。

据了解，秦直酒业酿酒历史悠久，上世纪20年代以来就蓬勃发展，从最开始的秦直酒坊发展为现在的秦直酒业，传承了传统古法清香工艺纯粮酿造，严把酿造各个环节，不添加任何化学香精香料。

正是严格遵循秦直酒的古法酿造工艺，才

有了“清香纯正，爽净协调”的秦直好酒。其酒原料以直罗大米、玉米和优质的高粱配以子午岭的山泉水，所用粮食生长周期长，颗粒饱满、均匀。

缙集会介绍道，古酒采用纯良固态发酵，曲料更是直接传承秘方，高温大曲入池发酵，发酵温度高达60摄氏度以上。

古酒酿造工序繁复，洗粮、粉粮、润粮，再到上锅蒸粮，摊晾，之后进行撒曲、翻拌，然后下坑踩坑，发酵20多天以后出坑再上锅蒸酒。3次发酵，蒸馏后，才可得新酒。

三分酿，七分藏。蒸馏好的原浆酒，还需在陶瓮里面恒温储存最少三年，以改善原酒的感官风味，使其自然成熟，达到原生态大自然的味。再进行原浆兑原浆，把度数调到52~53度之间，灌装之后再经过检验合格方可上市。

坚持窖藏三年以上才上市售卖以保持古酒的原始粮食风味，赢得了百姓的一致好评。

秦直之路酒业有限公司董事长任亚芝，同时也是秦直古酒酿造技艺的第四代传承人，致力于传统工艺的老味新生，不断让酿造技艺如古树再发新芽茁壮生长。由公司酿造的秦直酒曾荣获陕西省农业高新技术开发区“后稷奖”，秦直古酒酿造技艺还被列入延安市非物质文化遗产名录。

出生于当地的作家、雕刻艺术家秦禾先生还曾为秦直古酒作诗《七绝·醉喜家乡秦直酒坊庚子升级》：“葫芦河畔稻花香，贡酒秦直奉玉浆。子午山深民好客，三杯过后若还乡。”

任亚芝说：“我的梦想就是让秦直古法酿造的粮食酒，走出富县，走出陕西，走向世界！”

近年来，秦直酒业的产量逐年提升，年产能200余吨。产业稳步发展的背后，是秦直酒业不遗余力在传统技艺上不断“破圈”和坚守，用自身产业支撑发扬家乡文化的决心。

● 缙集会(左)准备将酒曲入窖