

聚焦 | 推动高质量发展 深化全方位转型

风陵渡口“椒”响曲

本报记者 余果

当9月的微风掠过晋南黄河岸畔，风陵渡镇的空气当中弥漫着麻辣鲜香的味道——5万亩花椒林染红山野，直播间里“网红村官”的吆喝声穿透屏幕，非遗作坊中石磨碾压花椒的醇厚声响与乡村振兴的脉搏同频共振。

八月底，为期一个月的“结祥芮椒好运”“芮城花椒”推介活动暨美食大赛洋溢着椒香与温情在风陵渡镇圆满收官。以椒为媒、以食会友，融合产业推广、文艺展演、德孝弘扬与新俗倡导，全面呈现了风陵渡镇农文旅多元融合的特色风貌。政府搭台、产业唱戏，这场推介活动全方位提升“芮城花椒”品牌的市场知名度和美誉度，拓宽销售渠道，有效带动了椒农增收致富，为风陵渡镇甚至芮城县乡村振兴和特色农业产业发展注入强劲的“椒”傲动力。

近日，记者以“芮城花椒”推介活动成功举办为契机，探索芮城花椒产业的发展之路。

从“土专家”到“金招牌”

芮城具有独特的地域优势，这里气候温和、光照充足、昼夜温差大、无霜期长，非常适合花椒种植。2008年“芮城花椒”被认证为国家地理标志保护产品，其品质与特色得到了国家的认可；2014年该镇被中国经济林协会授予“中国花椒之乡”称号，彰显了花椒产业的实力与影响力。

近年来，芮城县委、县政府牢牢抓住农业“芯片”，不断致力品种改良选育。曾在2023芮城花椒节暨花椒产业科技创新大会上就隆重介绍过该县潜心培育20余年的“晋椒一号”选育成果及特性。

“晋椒一号”凭借独特的生长环境、深厚的文化底蕴和上乘的品质，获得了市场的广泛认可，这一品种的培育也将进一步推动芮城花椒增产提质，带动农民增收，实现科技赋能和产业振兴。

“‘晋椒一号’就是从咱这地里弄出来的。”说话人是赵彦云，芮城县风陵渡镇田上村村民，今年61岁，被当地群众称为花椒“土专家”，通过勤奋和努力在家乡土地上闯出了一片天地，成为当地的致富带头人。

“我一共种了13亩的花椒，都是咱这个‘晋椒一号’。咱这几天下雨，温差就大，花椒颜色很快就转过来了，一天一个样，你看，这花椒红红的。”赵彦云满意地带着记者走在漫山红遍、椒香四溢的花椒林里。

“为什么是你把‘晋椒一号’选育出来，而不是别人？”记者问。

“这个东西，不是一句两句能说清楚的。”老赵意味深长地看着远方。

早在2005年，赵彦云在自家的花椒地里发现几棵树，多项特性优于其他树，他便着手对其培育。“就是选育、栽种，取长补短，再选育、再栽种，经过几茬子花椒树，20年的时间，才培育成功。”老赵说。

“那‘晋椒一号’相比普通的大红袍花椒有什么优点？”

老赵介绍，优点一是产量好，一亩地比大红袍花椒多产20%。二是花椒的商品率高，颗粒大，颜色红，卖相好。今年，一公斤干花椒大概在50块钱以上，一亩地产300多斤干花椒，亩收入能达到8000元左右。

“好花椒，现在供不应求。咱家的花椒还没有晒出来呢，就有人要买。”老赵笑着，合不拢嘴。他表示，要持续对“晋椒一号”花椒进行选育，挖掘其生产潜力。

近年来，芮城县林业局和风陵渡镇党委、政府持续推广“晋椒一号”花椒品种。召开推广会议，在田上村以及黄河一号旅游公路沿线建立“晋椒一号”示范基地，推动全镇花椒产业高质量发



花椒采摘比赛现场,选手们激烈角逐。郭荣摄

展。为了提高花椒苗的成活率和花椒品质，多次邀请赵彦云向椒农讲解传授“晋椒一号”的种植方式、栽培技术以及优势所在。

“风陵渡镇将紧紧围绕‘小花椒 大产业’这一发展思路，因地制宜做好花椒产业培育，力争通过改良品种达到提质增效的目的，助推乡村振兴。”风陵渡镇党委书记张衡说。

“网红村官”变身带货主播

夜幕下的风陵渡电影院前，“芮城花椒”推介活动正在如火如荼地进行着。作为活动的重头戏之一，花椒美食大赛环节将“全民嗨唱”的热闹延伸至味蕾体验。美食大赛汇聚本地厨艺能手，集中展示煎馍、花卷、花椒油饼、水疙塔等传统椒香美食，吸引众多群众驻足品鉴。

同步开展的电商直播与短视频推广成效显著，“芮城花椒”系列视频全网播放量突破千万，多类花椒产品远销全国各地，实现了从“田间地头”到“百姓餐桌”的高效连接，花椒产业正成为富民强村、助推乡村振兴的“金色引擎”。

直播架前，选调生、驻村干部、到村工作大学生手托花椒，面对镜头热情地向观众推介着芮城花椒，以青春“新势力”为农产品销售增色添彩。

“大家好，我是六官村的小冯书记，你知道中国最古老、最浪漫的情人节礼物送什么吗，竟然是送花椒。《诗经》有云：‘视尔如苕，给我握椒。’翻译过来就是你的粉红色的脸蛋像花儿一样漂亮，而我送你一捧红色的花椒。我不知道古人为什么把花椒作为定情信物，但是你想一想，用花椒表达完爱意之后，再做一碗香喷喷的麻椒饮，是多么浪漫的一件事，如果你有需要，请在评论区给我留言，我身后的5万亩花椒地管够……”七夕节前夕，风陵渡镇六官村驻村干部冯国平在直播机前介绍。

与此同时，风陵渡镇七里村党支部书记梁晓涛与一位来自内蒙古的短视频博主也在进行直播。“粉丝朋友们，大家好！我现在是在‘中国花椒之乡’芮城，这里盛产的花椒，具有‘粒大肉丰、色泽鲜艳、香气浓郁、麻味醇正’的独特品质，深受市场青睐，我这里现在有一斤装与半斤装的花椒，大家一定要尝一尝……”

据了解，该博主对花椒的生长情况非常感兴趣，一直想来到花椒的产地实地感受。“在我家的时候，刷视频正好刷到了咱们梁晓涛书记，才知道这个季节花椒刚刚上市，而且我们芮城有个花椒节，特别有利于进行现场直播，我马上就联系过来了。”该博主说。

梁晓涛介绍，现在助农电商的热度越来越高，今年6月份，七里村开通了多个自媒体账号，希望通过自媒体，把芮城的花椒宣传出去，让村民的钱袋子也跟着鼓起来。

梁晓涛认为，他做自媒体有两个优势。一是选调生的身份，一个26岁的年轻人，在农村担任党支部书记，与城里的年轻人相比，带来了巨大的身份反差。二是很多人对花椒的生长比较感兴趣。

“多个自媒体账号，做得过来吗？为啥不集中力量做一个账号？”记者问。

“每个账号都有每个人特色标签嘛，而且对于我们驻村干部来说，工作一段时间后，有可能会轮换到其他地方，但是，我想把这个自媒体账号留在村子里，转接给下一任村干部，继续发光发热，这些我都考虑到了。”梁晓涛说。

老石磨转出新故事

当前，作为全市最大的花椒种植专业镇，芮城县风陵渡镇的5万余亩花椒正值采摘收获季。该镇常家村创富花椒专业合作社是周边最大的花椒加工基地，每天可完成1万公斤的花椒初加工。

“咱就是对花椒进行初加工，包括色选、烘干，包装。”今年创富花椒专业合作社负责人常忠宝投资近100万元，增加两台切把机、两台色选机、一台自动灌包机以及对冷库升级改造。

“你这色选机上面还配备了Wi-Fi盒子？”

“现在我这一条龙作业的新机器都是电脑控制啊，连上无线网络后一个人就可以完成操作了。”常忠宝高兴地介绍。

目前，该合作社主要与王守义十三香调味品集团有限公司合作。2024年，创富合作社销售300多吨花椒、1000吨山楂干给对方。

“我今年57岁，30岁左右开始跟王守义十三香合作，今年是第27年了。”常忠宝说，“跟大厂子合作有一个好处，就是稳。”

“那对方对产品要求比较高吧？”

“肯定要求高咧，咱产品很多方面都要达标，检测报告年年都做。”常忠宝表示，做生意，一定要诚信经营，宁可少赚点，也要把产品质量关。

每年6月底，常忠宝就开始忙着收花椒、买花椒，一直忙到第二年春节前。“从穿短袖，一直忙到穿棉袄。”常忠宝笑着说。

当常忠宝的合作社将一袋袋初加工的花椒发出时，距此不远的山西晋瑜食品有限公司，正将这些优质花椒转化为一瓶瓶美味的花椒酱产品——

山西晋瑜食品有限公司是一家集花椒种植与深加工、产品研发与营销于一体的农业产业化省级重点龙头企业。走进该公司，记者看到该公司董事长张灵敏和工人们忙个不停，选料、炒制、包装、消杀。历经一道道工序，一瓶瓶风味醇正、品质精良的花椒酱新鲜出炉。

“以芮城高山优质鲜花椒为原料，以传统的石磨为生产工具，再到山西农业大学拜访学习……我们的花椒酱制作工艺，是在传承当地传统制作技艺的基础上，加以创新实现的。”张灵敏告诉记者，“每一颗鲜红麻香的花椒，都是经过严格挑选的，花椒粒的优劣直接决定了花椒酱的优劣。”

该公司坚持以传承、创新、绿色、健康为宗旨，实行“公司+农户+基地+合作社+标准化”经营模式，建立严格的质量监控体系，努力打造绿色企业，形成了以企业为主体、以市场为导向、产学研相结合的技术创新体系，企业科技创新能力得到显著提升。近年来，晋瑜食品研发团队相继开发出花椒、藕丁、香椿芽、辣椒等6类系列共计20余种酱制熟食系列产品，受到市场欢迎。

凭借良好的市场口碑，“老张家石磨花椒调味品制作技艺”于2018年列入运城市第五批市级非物质文化遗产名录；“老张家”牌石磨花椒酱于2019年获评“山西功能农产品品牌”，于2021年荣获“全国名特优新农产品”称号。“这些奖项，不仅是对晋瑜食品长期以来在食品加工领域取得成绩的肯定与鼓励，更是为企业的发展注入了‘强心剂’。”张灵敏说。

当传统农业遇上现代产业链，当乡土智慧碰撞科技创新，这颗红花椒里，藏着农民增收的希望、产业升级的密码，更折射出县城经济高质量发展的生动实践。在这片被黄河水浸润的土地上，一场关于特色农业的振兴叙事正徐徐展开……

我市2家园区入选“省级中小企业园”

本报讯（记者 余果）近日，省民营经济局公布了2025年度“省级中小企业园”授牌名单，我市际华三五三四工业园与垣曲经济技术开发区中小企业园上榜。

省级中小企业园是指在省级以上开发区内达到中小企业园区标准，被授予“省级中小企业园”牌匾的各类园区。其功能任务包括：能够为民营中小企业创新转型和成长壮大提供低价的场地、共享的设备、技术中心、环保等基础设施和公共服务；培育新企业、引进区外企业，不断孵化培养规模较大企业，为开发区创造新的经济增长动力；培育一批“小升规”企业、专精特新企业、高新技术企业、创新型中小企业和科技型中小企业等优秀企业，推动开发区民营经济高质量发展等。

根据《省级中小企业园创建管理考核工作办法》，我省每年对新授予“省级中小企业园”牌匾的园区进行奖励，每个中小企业园奖励额度300万—500万元。

“来之前还想着到了河津交通问题咋解决，没想到河津市的公交太方便了，让我们学生游客不花一分钱游遍了咱们河津的景点，非常好！”来自陕西西安的大学生游客张景媛对河津市免费公交赞不绝口。

随着关公文化旅游节、双节长假的到来，游客渐渐开始向运城全域涌来，其中河津公交系统因其面向游客提供免费、便捷的服务，而获得多方好评。

然而就在几年前，河津市还面临着公交车辆停运、群众出行不畅、公交客运市场萎靡等民生难题，河津市以“政府购买服务，市民免费乘坐”的创新模式，交出了一份令人瞩目的答卷。

自2022年1月27日，河津市首批72台新能源公交车开始免费运营，开启了公共交通改革的“第一步”。近年来，该市通过“三步走”战略，逐步建立起“通达城乡、连通景点、全域覆盖”的全民免费公交系统。

目前，河津免费公交共投入车辆147台，运行线路20条，覆盖125个行政村，日均运行里程2万余公里，客流量达3万余人次。

河津市公交系统曾面临严峻挑战。市场需求萎靡、车辆停运、群众出行不畅等问题日益突出。部分城乡公交因成本倒挂已经停运，多数车辆接近强制报废年限。传统的运营模式无法为继，改革势在必行。

河津市委、市政府坚持以人民为中心的发展思想，将公交免费作为破题的关键。

他们采取政府购买服务的方式，从根本上解决公交运营成本倒挂的难题，全面提升了公共交通的服务质量和服务水平。

河津市的免费公交改革没有采取“一刀切”的激进方式，而是制定了科学合理的“三步走”战略。

第一步开通河津市内免费公交。2022年1月27日，河津市公共交通公司投入原有72台新能源公交车，按照新规划的8条市内公交线路，开始“市内免费公交”运行。

充分考虑原运营群体利益，河津市制定《市内公交财政补贴发放暂行办法》，对全市公交车辆进行兜底补贴运营，车辆运营一天补贴一天，不运营不补贴。

第二步开通城乡免费公交。为彻底理顺运营体制，河津市交通运输局采取“服务质量招投标”方式，引进国企山西汽运集团作为运营主体。

2022年12月30日，投入新能源公交车58台，正式开通了城乡免费公交。目前共运营城乡公交线路9条，同时在人口集中的4个乡镇设置了4条公交支线。

第三步开通全域免费旅游公交及镇村公交。随着市内免费公交和城乡免费公交的顺利运营，要求将免费公交延伸到景区，延伸到偏远乡村的呼声不断。2023年9月27日，河津市正式开通运营全域免费旅游公交及镇村公交。

新线路覆盖黄河一号旅游公路、龙门景区、梯子崖景区等全市A级以上所有景区景点，结束了任家窑、沙樊头、东湖潮等村多年不通公交的历史。

“免费公交的实施，从根本上解决了公交客运成本倒挂的难题，全面提升了公共交通的服务质量和服务水平，方便了群众绿色出行，加快了城乡融合发展，促进了全域旅游发展，也受到全市广大群众一致认可和广泛好评。”河津市交通运输局相关负责人说道。

本版责编 朱 姝 校 对 李 楠
美 编 冯潇楠

河津市“三步走”战略打造免费公交

本报记者 朱 姝

在盐湖区金井乡南扶村的灵芝培育基地，山西微享道生物科技有限公司总经理杨奎玉正蹲在田间观察一株拉拉秧。

“这草利尿，是中医里的的好药材。”从设计院到保险公司，再到如今深耕农业，这位跨界创业者用十余年时间，将园区内40余种野草打造成连接生态与产业的纽带，书写了一份独特的生物多样性答卷。

“对庄稼是草，对中医是药，对我们是宝贝。”杨奎玉的这句话，道出了他对野草的全新认知。

2013年，杨奎玉放弃了从事12年的保险行业回乡投身农业，最初面对园区里疯长的杂草，也曾陷入“除还是留”的纠结。直到一次偶然的机



保护生物多样性

从“除杂草”到“用杂草”

——一位跨界创业者的生物多样性探索

本报记者 范 娜

“老祖宗白纸黑字写得清楚，只是没进行系统发展。”2022年，他带领团队开始对野草进行系统研究，手机拍照识草、翻查资料、请教专家，最终摸清了园区内40余种野草的“底细”，其中既有拉拉秧、牛筋草等常见品种，也有摩罗、红柳等兼具药用价值的植物。

在杨奎玉看来，野草的价值远不止于药用。“鸡能吃的，人为何不能吃？”随后，他便带着团

队尝试将野草制成饮品。最初，草叶饮品因卖相不佳、口感苦涩遇冷，他便另辟蹊径，将灵芝粒与桃叶、红薯叶、瓜蒌叶等混合，制成代泡茶。

“黄色颗粒是灵芝，深褐色是桃叶碎，拆开包装就能闻到香味。”如今，这款融合了多种野草精华的饮品，因无茶碱、适合夜间饮用等特点，深受客户喜爱。对于口感不佳的野草，团队通过炮制技术去除异味，还将泡桐花、丝瓜花等融入其中，让“野草茶”成为兼具风味与营养的特色产品。

在生态养殖领域，野草更是发挥了大作用。“为啥鸡走过的地方百草不生？说明它消化能力强，为啥只给它吃那几种饲料？”基于这一

观察，杨奎玉提出了“以鸡为本”的养殖理念，将喷过营养液的野草，经过自创的“三叠发酵工艺”，与灵芝双向发酵，制作成灵芝液态营养包喂鸡。40余种野草富含蛋白质、维生素等六大营养要素，不仅降低了饲料成本，还提高了鸡的免疫力。杨奎玉自豪地说，这些生态鸡和鸡蛋因口感鲜嫩、营养丰富，成了“抢手货”。

更令人称道的是，杨奎玉还构建了一套“灵芝为纲”的循环生态链。灵芝种植产生的废料包，经熬煮后成为野草的“营养液”——供人饮用的草要喷5遍，养殖用的草喷3遍；鸡的粪便发酵后，又能作为灵芝种植的有机肥料。

“一方水土养一方人，园区的生态也是如

此。”他遵循自然规律，不刻意整地，顺着地形浇水，让野草自然生长，仅对藤类植物搭架、对路边杂草适度修剪，既方便工人采摘，又维持了生态平衡。

为了让野草的价值得到科学开发，杨奎玉组建了9人研究团队，邀请西安交通大学、西北农林科技大学的科学家与工程师加盟，对野草进行分类研究。

团队将园区植物分为草类、蔬菜类、瓜果类，针对不同用途制订培育方案：拉拉秧取其藤叶，白茅草用其根茎，泡桐花、丝瓜花经炮制后入茶。

从“除杂草”到“用杂草”，从跨界创业再到科学研究，杨奎玉用行动诠释了“超越自己很难，超越别人只要多花点时间”的人生信条。

如今，在南扶村的灵芝培育基地，灵芝、野草、生态鸡和谐共生，40余种野草不仅守护了生物多样性，更成为带动产业发展的新引擎。杨奎玉这位跨界创业者和他的团队，正以全新的视角，让“百草皆宝”的古老智慧在现代生态农业中焕发新生。