

刘宇超:让闲置窑洞变成“聚宝盆”

□ 本报记者 康桂芳

“志不求易者成,事不避难者进。”2025年吕梁青年创新创业大赛的舞台上,31岁的刘宇超站在聚光灯下,身后的PPT展示着黄土高原窑洞庭院里蓬勃生长的黑木耳。当他说出“让每孔闲置窑洞都变成‘聚宝盆’”时,台下响起了最热烈的掌声。这个从辽宁农村走出的青年农艺师,正以“不避难、敢求成”的劲头,用十年菌业深耕的积累,在山西中阳的黄土地上书写着属于他的“振兴答卷”。

“山西的黄土和辽宁的黑土,都是养人的地。”刘宇超笑着回应,语气里透着股实在劲儿,一句话便解释了来吕梁的缘由。2025年初,山西腾宇生物科技有限公司向他抛来橄榄枝时,他刚在贵州安龙县完成吊袋木耳技术推广,正琢磨着如何把北方的林下栽培经验与南方的高湿环境技术结合起来。

而真正打动他的,是吕梁食用菌产业的发展潜力:“吕梁这几年食用菌产业发展势头正猛,尤其是木耳种植搞得如火如荼,当地有好的政策扶持,更有巨大的发展潜力,就是急需食用菌技术人才。”2025年4月,刘宇超的双脚第一次踩进中阳县的黄土时,恰逢黑木耳出菇的关键期。他跑遍了中阳县周边村落的木耳种植点,每周至少两天泡在农户家里,从菌棒制作、菌种选择,到种植过程中的温度湿度控制以及病虫害防治等方面,手把手地为村民进行技术指导。

但眼前的景象让他心头一沉:吕梁黄土碱性偏高,水质硬度是贵州产区的1.8倍,昼夜温差常突破20度——这些都与他曾深耕

的辽宁、贵州产区截然不同。更棘手的是技术断层:多数农户种了五六年木耳,仍说不清“菌丝最适宜温度22-32℃”这样的基础常识,采收全凭经验,觉得长得差不多了就摘。

在吕梁的半年时间里,刘宇超深刻体会到地理气候对当地木耳产业发展的制约。“中阳木耳名气大、品质好,可就是生长周期有限,你看我们公司一年有大半年时间处于停产状态。”身为腾宇生物科技有限公司技术总监,如何让盘活公司、带动老百姓增收致富,成了他日夜思索的问题。

“村里的空窑洞不就是天然的培养室吗?”一次走访时,看到山坳里闲置的土窑洞,刘宇超突然眼前一亮。“在贵州,庭院种植已经很成熟了。贵州与吕梁虽气候有别,但农户院落的利用空间相似,或许能把两地经验融合。”刘宇超脑海里渐渐汇聚成一个新方案:吕梁可以走出一条“窑洞+庭院”的木耳种植新路子。

“这不是空想,我们有实实在在的实验种植数据。”他带着记者走进腾宇生物科技有限公司的出菇实验车间,温润的空气裹着菌菇的清香味扑面而来。一层层、一框框木耳分区排列,黑木耳乌黑厚实,玉米耳乳白通透,香菇饱满圆整,毛木耳与灵芝也各展形态,在适宜的温湿里舒展生长,一派蓬勃景象。

“你看这不同品类的长势,”刘宇超随手点了点身旁的菌棒,“都是我们针对吕梁水土试种的。不管是窑洞还是庭院,能种出这么全的品种,才是真的能帮农户拓宽路。”他补充道,“传统地栽木耳受气候影响大,年收益波动幅度达62%;而模拟窑洞种植的收益曲线几乎平直,亩产稳定在300斤以上,且烂



刘宇超在窑洞内检查菌棒。记者 康桂芳 摄

耳率从28%降至7%。”

他给农户算的“三本账”清晰明了:经济账上,窑洞种植的投产比达1:2.3,远超传统地栽的1:1.3;技术账上,公司提供“产前培训+过程跟踪+产后回收”全链条服务,确保农户学得会、用得着;风险账上,通过“公司保底回收+种植保险”双重保障,大大降低了农户的试错成本。

大赛落幕一个月后,中阳县武家庄镇的山坳里有了新动静。不少种植户听说有窑洞种植木耳的新方法,都好奇地前来咨询,

有的还拉着刘宇超去自家闲置的窑洞里实地查看。大家你一言、我一语地打听着窑洞种木耳的门道,眼神里满是期待。这片黄土地上,新的尝试正悄然酝酿。

“功崇惟志,业广惟勤。”相信在不远的将来,我们会看到中阳县村民的闲置窑洞里、庭院内,菌丝于温润环境中悄然伸展蔓延,宛如无数条洁白的绸带,轻柔地缠绕起黄土高原的崭新希望。而刘宇超用志气与勤奋书写的创业故事,也将成为吕梁乡村振兴路上一道亮眼的风景。

贾伟男:匠心熬出健康味

□ 实习记者 韩笑

清晨八点,柳林县穆村镇一村委会的平房内,阳光洒满角落,氤氲着淡淡的果蔬清香。贾伟男正和妻子弯腰搅拌铁盆里的浆液,乳白土豆淀粉与深绿苦菜汁在木勺的搅拌下慢慢融合,木勺碰撞盆沿的“哐当”声,清脆唤醒了古镇的朝气——再过半小时,这锅热气腾腾的混合物就会凝结成Q弹凉粉。

这是他们创业以来每日雷打不动的开工仪式,“这凉粉里,装着我小时候的味道”。贾伟男擦去额角汗珠,指尖还沾着细碎苦菜沫,妻子则在一旁整理刚洗净的新鲜苦菜,动作娴熟。

贾伟男的创业,始于漫山遍野的苦菜。小时候跟着爷爷奶奶上山,春风拂过,坡上苦菜冒芽,掐一把带露水的嫩叶回家,焯水后拌上醋、蒜泥和辣椒油,便是最香的下饭菜。后来他在外打拼,始终惦记这口家乡味,逢年过节回家,还会摘苦菜卖给全国各地网友。“这苦菜药食两用,既能当菜吃,晒干泡成茶还能解暑。”

真正让他萌生创业念头的,是一次偶然的“跨界启发”。几年前,他刷到南方网友制作烧仙草的视频,屏幕里晶莹剔透的烧仙草裹着水果粒,让他灵光一闪:北方人爱吃凉粉,但市面上多是单色土豆或豌豆凉粉,若

把苦菜加进去,既有天然颜色又有营养,正好契合现代人对健康的需求。

说干就干,贾伟男立刻试做,可第一次将苦菜汁直接拌进土豆淀粉熬煮,凉粉不仅口感发柴,苦味还重得让人皱眉。邻居尝后直言“想法挺好,就是味儿不对。”但他没气馁,深知创业哪有一帆风顺。

接下来的一个月,他成了“凉粉研究员”:手机里存满各地做凉粉的视频,从四川豌豆凉粉到陕西面皮工艺,再到山东蔬菜凉皮配方,记了满满一本笔记。当时最棘手的是传统凉粉中的“矾”——老一辈人加矾让凉粉快速成型、口感筋道,可长期食用对身体有害,“我就是想做一碗‘放心凉粉’,加矾的路子肯定走不通”。

他反复试验替代方案:减盐,凉粉软塌塌不成型;加少量食用碱,口感又发涩,“光试碱比就用了二三十斤淀粉,家里冰箱全是装凉粉的盒子。”历经无数次失败后,他终于找到平衡点——用精准比例的盐和食用碱搭配,既让凉粉保持Q弹,又无需添加有害添加剂。这次做出的苦菜凉粉深绿透亮,入口先有淡淡苦香,嚼着又带土豆淀粉的清甜,获邻居一致认可。后来他又改进技艺,掌握了果蔬凉粉冲泡即食的免煮方法,突破了传统凉粉的口味局限。

2025年,贾伟男的小作坊正式开张。这

里更像是一个温馨的家庭厨房:冰柜储着真空包装的苦菜,靠墙架子摆着蔬菜、胡萝卜,中间大铁盆是熬制凉粉的“主力”,门口小桌上整齐码着五颜六色的果蔬凉粉,旁侧放着醋和自家炸的辣椒油,处处透着烟火气。

“一开始就我和妻子忙前忙后,切凉粉、装盒、打包,经常顾不上吃饭。”后来订单渐多,夫妻俩顾不上吃饭,便雇了村里两位大婶帮忙。“她们手脚麻利还懂家乡口味,既能帮上忙,又不占用家里空间,还能照顾家里。”大婶的话让贾伟男更坚定“创业不只是自己圆梦,还能为家乡添份力”的想法,这也成了青年扎根乡土、助力乡村振兴的小小缩影。

如今销售以线上线下结合为主,“量不算特别大,主要是位置在国道边,人流量不如镇上的农贸市场。”贾伟男坦言,有时看着凉粉销量不好,夫妻俩也会着急。但每当有人说“你这凉粉吃着放心,比外面买的好吃。”甚至外地客户留言“吃到了吕梁的乡土味”,他们就有了干劲。

“我这凉粉没别的噱头,就是零矾零添加,吃的是健康、是家乡味。”贾伟男拿起一块苦菜凉粉对着光,透亮的绿色里能看到细碎苦菜纤维。目前他坚持现做现卖保新鲜,未来计划研发真空包装的多彩果蔬固体饮料凉粉,让大家出远门也能带着家乡味,“现在还在筹备阶段,先把现做的品质稳住,把口碑做起来才最要紧。”

贾伟男的探索始终围绕“健康”与“家乡味”:不循传统加矾旧俗,创新无添加制

作工艺;不囿于单一凉粉形态,琢磨便捷化、多样化的产品形态,更想通过小作坊让家乡食材“活”起来、乡亲日子“好”起来。正如“苟利于民,不必法古;苟周于事,不必循俗”,他这份扎根乡土的创新与坚守已然获得认可,这既是对他手工匠心的肯定,更是他守护家乡味道、助力乡村特色产业发展的有力见证。

夕阳西下,平房里的最后一锅凉粉已经冷却。贾伟男把剩下的几块装进盒子,准备送给年迈的奶奶。“小时候爷爷奶奶常常教导做事要认真,要胆大心细。所以现在我每次做了凉粉,我都会送点给爷爷奶奶尝尝。”他锁上作坊的门,手里拎着凉粉盒,脚步轻快地走在乡间小路上,夕阳把他的影子拉得很长,就像他脚下这条充满希望的创业路,虽不宽阔,却满是温暖与力量。

这位扎根乡土的吕梁青年,用一碗带苦菜香的凉粉,不仅圆了自己的创新创业梦,更在乡村振兴浪潮中写下生动一笔。他让山间苦菜、本地土豆凉粉变成市场认可的“香饽饽”,带动村里闲置劳动力就业,让传统乡土美食焕新活力;他把童年记忆、家乡味道装进保鲜盒,送到更多人餐桌,也让更多人知道吕梁的山里,藏着这么多好吃又健康的宝贝。

“创业不只是为了赚钱,更是想把家乡的好东西留住,为家乡添彩!看着家乡的食材能走出大山,看着乡亲们能在家门口有事做、有钱赚,我觉得这比啥都值。”贾伟男说道。

“方山很多村子也有老窑洞、好生态,田村‘小而精、接地气’的改造思路,比‘大投入’模式更易复制。”学员们结合方山实际交流,一致表示要把“变闲置为宝藏、变生态为效益”的经验带回去,破解本地乡村“资源闲置、产业薄弱”难题。

返程大巴上,学员们毫无疲惫,讨论声此起彼伏:“方山小米、中药材能学栗家庄,搞‘合作社+电商’打开销路”“田村盘活老窑洞的做法,可试点用于方山偏远村落”“汾酒的品牌思维,能借鉴到方山特色农产品推广上”……“汾阳所见”正加速转化为“方山所谋”,“他山之石”逐步清晰为“发展之策”。

方山县委组织部副部长王建华说:“组织此次学习,核心是让干部跳出方山看方山,打破‘闭门造车’局限。从大家的讨论能看出,此次汾阳之行‘学有所获、思有所悟’,接下来要‘干有所行’,把经验转化为实际行动,为方山产业升级、乡村振兴破局开路。”

夕阳西下,大巴缓缓驶入方山境内,学员们心中的“实干种子”已悄然生根。此次汾阳观摩不是终点,而是方山科级干部担当作为的新起点。未来,他们将带着“汾阳之经”深耕“方山之土”,为方山高质量发展书写新篇章。

中共吕梁市委组织部公示

现对市委研究拟任职干部予以公示。

王金荣,男,汉族,1983年3月生,大学,中共党员,现任市政府副秘书长、机关党组成员,拟任市直单位正职。

贾小林,男,汉族,1969年11月生,大学,中共党员,现任市委讲师团副团长、二级调研员,拟任市直单位正职。

尹元智,男,汉族,1969年7月生,大学,中共党员,现任吕梁水控集团有限公司党委副书记、副董事长、总经理,拟进一步使用。

王治文,男,汉族,1974年3月生,研究生,中共党员,现任市中医院党总支部书记、院长,拟明确为正处长级。

公示时间从2025年11月10日至2025年11月14日。公示期间,可通过来信、来电等方式向市委组织部反映公示对象在德、能、勤、绩、廉等方面存在的问题。反映情况和问题应实事求是、客观公正。为便于核实、反馈有关情况,提倡反映人提供真实姓名和联系方式,我们将严格履行保密义务。

来信地址:吕梁市离石区永宁中路9号吕梁市委组织部干部监督科,邮编:033000

联系电话:0358-12380

短 信:13720912380

传 真:0358-8228830

电子邮箱:llswzzb@163.com

12380举报网站:www.ll12380.gov.cn

中共吕梁市委组织部

2025年11月9日

交城县天宁镇

以“党建红”点亮“民生暖”

本报讯(记者 罗丽通讯员 范英哲)“没想到年龄大了,还住上了电梯房,以后上下楼方便多了!”近日,交城县天宁镇秦林村村民新增玲望着即将入住的新房,乐得合不拢嘴。当天,秦林安置小区举行首批不动产权证书发放仪式,包括新增玲在内,该村首批34户搬迁群众率先接过崭新的不动产权证书,“大红包”不仅让大家吃下了“定心丸”,更为村民们拉开了幸福生活的温暖序幕。

今年以来,交城县天宁镇坚持以党建引领提升基层治理,把服务群众、造福群众作为工作出发点和落脚点,全力推进秦林村整村搬迁工程,越来越多的村民领到了安置房钥匙,实现了“住有所居”的期盼。“小区道路宽敞,空气清新,孩子们有玩耍的地方,老人也能坐在一起聊聊天。周边商场、学校、医院一应俱全,生活挺方便的。”村民杨东莲握紧钥匙,脸上绽放着幸福的光彩,她的话语里满是掩不住的欢喜,感染着在场的每一个人。如今,拔地而起的秦林安置小区14栋居民楼,2792套安置房配套齐全,疏密有致的绿植点缀小区休闲步道、健身器材,既满足生态美感,又为居民提供了休憩活动的自然空间,整体环境清新宜人。

在持续提升村民生活品质的同时,天宁镇聚焦城乡安全痛点,以南街社区兴华苑小区为试点,推进天然气“瓶改管”改造工程。通过淘汰存在安全隐患的液化气瓶,统一接入管道天然气,从源头杜绝瓶装气使用不当引发的火灾等事故。“我们组织社区干部、物业、天然气公司逐户统计安装意向,解释使用方法与优势,做好费用收取、合同签订等工作。”天宁镇人大主席王亚飞介绍。

民生服务的温度,更藏在升级焕新的党群服务阵地里。天宁镇将基层组织建设作为乡村振兴的“红色引擎”,投入专项资金对前火山、华誉、文洲、龙门4个党群服务站进行了标准化升级改造。统一的服务标识、清晰的功能分区,让原本功能单一的站点,变身集政策宣传、便民服务、“邻里互动”于一体的“综合平台”。“服务中心提档升级后,环境更舒适,效率更高,群众办事更方便。”龙门社区党支部书记、居委会主任苏志昶表示,党群服务站真正成为了群众“家门口的服务站”,将党建触角延伸至民生“最后一公里”。

如今,在天宁镇,党建已从抽象概念化为一个个服务窗口、一项项惠民工程、一张张满意笑脸。“党建红”与“民生暖”深度融合,让群众获得感、幸福感看得见、摸得着。

创新创业先锋

取“汾”之经 谋“方”之策

——方山县科级干部进修班赴汾阳观摩学习侧记

□ 肖继旺

近日,两辆满载方山县科级干部进修班学员的大巴从方山县委党校驶出,学员们怀揣“找差距、学经验、谋发展”的迫切心愿,暂别课堂、奔赴汾阳,循着中国汾酒城、汾酒博物馆、杏花村镇乡村“e”镇基地及栗家庄村、田村的观摩路线,沉浸式探寻产业升级密码,零距离学习乡村振兴经验,开启了一场“看得见、学得来、用得上”的实践研学之旅。

“大家眼前的仿古建筑群,还原了汾酒千年酿造的历史场景……”随着讲解员指引,观摩组首站踏入中国汾酒城。从青砖灰瓦间的酒文化印记,到现代化车间的产业升级实践,学员们脚步放缓,目光聚焦于每一处细节,时而驻足拍摄关键环节,时而围拢工作人员追问:“传统酿造技艺如何与现代技术融合保品质?”“产业链延伸中,如何破解‘重生产、轻品牌’难题?”每一个问题,都紧扣方山特色产业

发展的现实需求。

推开汾酒博物馆大门,厚重的历史感扑面而来:一幅幅老照片、一件件老物件,一段段史料,清晰勾勒出汾酒从古代贡酒到现代民族品牌的进阶之路。“原来‘文化赋能’不是口号,汾酒把千年酒文化做成品牌IP,让产业有了‘魂’!”学员们纷纷将“汾酒经验”与方山实际对标,“这对咱们盘活北武当山生态文化、红色文化,推动特色产业提质太有启发了!”思考的火花在交流中不断迸发。

若说汾酒观摩是“取产业升级之经”,乡村“e”镇基地与村落走访便是“寻乡村振兴之道”。走进杏花村镇乡村“e”镇基地,电商服务站的热闹景象先入眼帘:主播对着镜头推介各类酒品及本地特色农产品,货架上商品摆放整齐,工作人员指尖翻飞回复订单,打包区里贴好快递单的包裹堆成小山,物流车正等候装货。学员们围拢基地负责人追问细节,从“如何对接快递公司压减运费”,到“怎么培

训无经验农户做电商”,再到“农产品包装如何吸引消费者”,问题越问越细,笔记本上的要点越记越满。

随后走进栗家庄村,学员们在村党群服务中心深化学习:翻看村级治理档案、乡村产业台账,从数据里看成效;观看村集体经济发展专题片,从案例中找方法。再到村主题公园与文化长廊,看着绘有村史故事、文明公约的墙面,听讲解员介绍“电商带动就业、文化凝聚人心”的做法,大家真切感受“党建引领、文化聚力、产业富民”的治理格局。

一路向南抵达田村,眼前景象彻底颠覆大家对“空心村”的印象:村口小型游乐场里,秋千、滑梯、小型摩天轮齐备,偶有村民带孩子玩耍,热闹惬意,学员们纷纷驻足拍照。据田村到村工作大学生介绍,村里昔日闲置的老窑洞经改造焕发新机,部分变身特色民宿,既保留窑洞原生肌理与乡土韵味,又添置空调、卫浴等现代设施,兼顾“乡韵”与“舒适”。

