

“带着大家一起挣钱才是真本事”

——记西和县何坝镇民旺马铃薯专业合作社党支部书记郭大权

新时代陇原先锋

新甘肃·甘肃日报记者
马小龙

初识郭大权，很难想象这个话语朴实、浑身带着泥土气息的农村汉子，心里装着改变家乡的大梦想。作为一名入党25年的老党员，他扎根乡村数十年，把对土地的爱、对群众的深情，都融进了马铃薯育种与扩繁的每一个环节，用实干与坚守，铺就了一条让乡亲们富起来的康庄大道。

郭大权的老家西和县何坝镇种马铃薯的历史悠久，而他与马铃薯的缘分始于2005年。当时的他，靠着收购本地马铃薯，赚到了人生第一桶金。郭大权明白自己一个人富了不算什么：“带着大家一起挣钱才是真本事。”

2012年，郭大权担任何坝镇民旺马铃薯专业合作社理事长。他深知，要带领大家致富，光有热情不够，还得有过硬的本领。于是，他成了求学路上最执着的“学生”，先后走进甘肃农业大学、农业部干部管理学院的课堂，从农业技术到经营管理，从脱贫攻坚政策到产业发展模式，他扎实地汲取知识养分。2021年，郭大权拿到高级农艺师资格证书。他笑着说：“学来的本事，都是带乡亲们增收致富的底气。”

在郭大权的心里，科技从来不是遥远的概念，而是能让薯田多产粮、乡亲多挣钱的“金钥匙”。为了找到适合陇南气候土壤的优良品种，他四处奔波，跑遍了



郭大权（左）在田间查看马铃薯长势。 资料图

多个育种基地，把陇薯系列、荷兰15等优质品种一一引进家乡。看着试验田里结出的饱满薯块，他比谁都高兴。

选种、引进、试种……在他的牵头推广下，西和县50余万亩土地都种上了良种马铃薯，累计增产1750万公斤。这些马铃薯，不仅香飘陇南，还走进了山西、内蒙古、河南等地的市场，让“西和种薯”有了名气。

为了让产业走得更稳，郭大权牵头建起了一座座原种生产网棚、联动温室，还有宽敞的交易市场和万吨储藏窖，组建了专业的农机服务队和科技服务

队……一步步走来，西和县马铃薯产业化发展之路越走越宽。

“我们不仅要卖马铃薯，还要自己培育微型薯。”产业逐渐壮大，但郭大权看得更远。西和县虽是种薯大县，但微型薯生产一直陷入瓶颈，郭大权看在眼里，急在心里。在他的坚持推动下，2024年西和县投资590万元修建的1.1万平方米马铃薯薯培生产车间落地。

如今，这座薯培生产车间每年能产出1200万粒马铃薯原原种，当地乡亲们种薯的成本降了，产量高了，仅此一项就增加经济效益360万元。

对郭大权而言，“共产党员”这四个字意味着责任，更意味着“不让一个人掉队”的承诺。他心里始终挂着村里的贫困户，让大家都能搭上产业发展的“快车”。

在他的合作社里，有的农户用土地入股，每亩不仅有800元保底分红，年底二次分红还能分300元；有的跟着合作社签订订单，种两亩马铃薯就能收入5000元；还有的在合作社务工，一年下来能挣8000多元。

吸纳就业120余人、带动1.2万余户种植户、人均增收6000多元……这些数字背后，是郭大权日复一日的奔波。他牵头打造的“党支部+公司+合作社+基地+贫困户”模式，让礼县、西和县两个县6个乡镇的6200亩土地变成了原种繁育基地，4000亩原种繁殖田亩产可达2500公斤，亩纯收入超过2600元。

在郭大权的家里，许许多多的荣誉证书见证了这他这些年的坚持与努力：全国总工会“工人先锋号”、2014年“陇人骄子”、全省“五一劳动模范”、陇南市“优秀共产党员”等。面对这些荣誉，他总是摆摆手：“功劳不是我一个人的，是乡亲们一起干出来的。”

如今，他牵头的合作社早已成了西和县的产业示范点，良种化、标准化、品牌化的路子越走越宽，但他依然保持着每天往田间跑的习惯，查看长势、解答农户疑问，就像当初刚起步时一样。

薯香弥漫田垄，初心映照乡关。郭大权用数十年的坚守，把一名共产党员的责任与担当“种”进了陇南大地上，也“种”进了乡亲们的心里，让乡村振兴的希望之花在田野间绚烂绽放。

盘点2025 企业家说

新甘肃·甘肃日报记者 白永萍 安东

冬日的清水县寒意渐浓，但“徐向上”牛肉酱生产车间里却涌动着腾腾热气与蓬勃生机。

刚踏入车间大门，醇厚的香气扑面而来。工人们身着统一洁净的工装，在翻炒、熬煮、灌装、封口的生产线上各司其职，动作娴熟而精准。负责人徐云峰穿梭其间，目光时而扫过沸腾的酱锅，时而驻足查看灌装精度，眼神里满是对这份乡土事业的热忱与执着。

“我们这酱，从选料到出锅，不添加一滴防腐剂、一颗增味剂，全靠传统工艺慢火熬煮和现代物理灭菌锁鲜，吃的就是原香本味。”徐云峰指着全自动灭菌设备向记者介绍道。

谈起与牛肉酱的结缘，徐云峰打开了话匣子：“天水盛产优质黄牛和辣椒，可没形成品牌价值。我就想把这乡土食材盘活，做一款能走出大山的特色酱料。”

这位土生土长的本地企业家，将2025年的创业重心全部押在了这碗牛肉酱上，从2025年初启动研发到如今产品铺到秦州、麦积的货架，短短一年时间，他用5项专利和50万元的月销售额，为“徐向上”这个新生品牌打下了扎实的根基。

在徐云峰的创业逻辑里，“放心”是比口味更重要的底色。他创新性地计划将生产全过程搬到直播间，镜头无死角地对准食材处理、熬制、灌装等每一个环节。

“现在的消费者对食品卫生越来越看重，与其说太多漂亮话，不如把生产过程亮出来给大家看。”徐云峰说，计划直播的初衷不是为了流量，而是为了建立一份看得见的信任。这种“透明化”的坚守，也让“徐向上”牛肉酱在同类产品

中快速站稳脚跟。

一碗好酱的诞生，藏着不为人知的严苛。在熬制车间，程惠仙正盯着温控仪表，手里的搅拌勺匀速转动着。这位经验丰富的老师傅，对油温的把控有着近乎苛刻的要求。“牛肉酱的风味全靠油温控制，高一度会糊，低一度不香，差一秒都不行。”程惠仙说，公司专门研发了牛肉酱加工指南，里面把油温控制、熬制时长等细节都精确到秒，“跟着手册做，每一瓶酱的味道都能一模一样。”

而这本手册，正是徐云峰团队无数次试验的结晶，也藏着他对“真材实料”的执着追求。

展示区里，牛肉炸酱、原味牛肉木耳酱、香辣牛肉木耳酱、牛肉香菇酱、牛肉辣椒酱、油泼辣子等产品整齐陈列，色彩鲜亮诱人。“我们对清水出产的木耳特意做了辣与不辣两个牛肉木耳酱产品，而牛肉炸酱则专为家庭设计。”徐云峰拿起一瓶240克装的牛肉炸酱说，这个分量刚好适配三口之家。从食材筛选到定价，每个细节都经过反复推敲，“做餐饮品牌不能只图赚钱，得让大家觉得实惠、好吃、放心，才能走得远。”

传统产业的突围，离不开对时代潮流的拥抱。徐云峰没有局限于线下铺货，而是主动敞开了互联网的大门。“徐向上饭局”直播间里，他用“文化+美食”的形式和网友互动。

镜头里，他会聊本地的饮食习俗，会教大家用牛肉酱做家常菜，还会邀请本地手艺人客串，让直播间里既有烟火气，又有乡土味。这种接地气的直播风格，让“徐向上”收获了大批粉丝，线上购物平台的订单也随之不断攀升。

技术人员王新华的回归，是徐云峰创业路上的意外之喜。这位曾在成都、深圳打拼多年的技术骨干，得知家乡有人专注于本土食品研发，便毫不犹豫地选择了回来。

“在外漂泊多年，一直想为家乡做点事。”王新华说，徐云峰对产品品质的坚守和对本土品牌的追求，让他很敬佩，“现在能把自己的技术用在本土产品上，看着‘徐向上’一步步成长，特别有成就感。”

从年初的研发攻坚到年末的市场突围，徐云峰用一年时间，在一碗牛肉酱里书写了本土企业家的坚守与担当。他说，“徐向上”这个名字，藏着他的初心：既希望品牌能向上生长，更希望能带动更多本地人实现就业增收，让本土味道走出甘肃，走向更远的地方。

推动从“有错”转向“有为”

（接1版）针对重点对象，省纪委监委坚持“一人一档”，深入了解受处分干部的思想动态、工作表现和生活状况，拟定个性化回访方案，分级分类开展谈心谈话。

“回访+整改”协同发力，持续拓展回访教育深度。我省各级纪检监察机关立足实际，创新实践，让回访教育既见温度更见力度。秦安县纪委监委实行“对账式”回访，将处分执行、警示教育等纳入督查清单；平凉市崆峒区纪委监委推行“靶向解结”式回访，量身定制方案，助力“跌倒”干部重燃干事热情……坚持将教育帮扶与以

案促改促治相结合，在开展回访的同时，我省纪检监察机关推动相关单位深入剖析个案背后的制度漏洞与监管短板，切实实现“查处一案、教育一片、规范一域”的综合效果。

“回访教育结束后，我们会形成回访教育工作情况报告，抄送县委组织部，为受处分党员干部的考核评价、职务晋升、岗位调整提供参考。”省纪委监委案件审理室负责同志介绍，通过制度化、精细化、人性化的回访教育，既彰显组织关怀温度，也帮助受处分干部“站起来、再出发”，积极推动从“有错”向“有为”转变。

以精微之笔“绘”城市之美

（接1版）然而过去，这里曾因部分商贩占道经营，导致高峰时段人车混行、安全隐患突出，随意丢弃的垃圾更让早市显得脏乱。

城管管理部门转变工作思路，摒弃简单粗暴的“驱赶式”管理，采取“服务为先、管理跟进、执法保障”的人性化措施：在中医院西侧路段科学划定79个固定摊位，让商贩有处可去、规范经营。同时，安排专人定期巡查，引导商贩做好摊位周边卫生，及时清理垃圾，让市集的“烟火气”与“文明

风”相得益彰。

“以前摆摊像‘打游击’，整天提心吊胆。现在有了固定摊位，环境整洁了，顾客愿意多停留，生意更好了！”蔬菜摊主王建国一边整理着摊位上的蔬菜，一边高兴地说。

城市治理的现代化，一头牵着发展，一头系着民生。如今的高台县正用精微处的用心、用情、用力，破解一个个民生“小难题”，实现城市文明“面子”与群众舒心“里子”的完美融合，为新时代城市文明建设书写生动的“高台实践”。

（接1版）加力赋能科技金融发展，倾斜信贷资源至先进制造业、战略性新兴产业等重点领域。2025年，该行科技型小微企业贷款客户558户，贷款余额达165亿元。加速推进高水平对外开放。积极支持全省开放平台体系、基础设施建设体系和现代物流体系建设，助力“甘味”企业出海，2025年该行实现本外币国际收支27.36亿美元，同比增长24.39%。

聚焦普惠金融领域，农行甘肃省分行深入落实支持小微企业融资协调工作机制，常态化开展“千企万户大走访”，创新研发“金担e贷”特色产品，优化迭代“结算e贷”“电费e贷”等产品，大力推广“普惠e站”，不断提升中小微企业融资的便捷性可得性。截至2025年末，该行普惠贷款余额300.45亿元，较年初净增57.86亿元，贷款增速23.85%。



一月十三日，陇西经济开发园区中医药循环产业园区基础设施一期项目现场，建设者加紧进行桥梁架桥作业。 新甘肃·甘肃日报通讯员 崔翔龙

热粥里的幸福

新甘肃·甘肃日报记者 谢晓玲

清晨六点半，金昌市金川区金冶里社区的“爱心粮仓”已是热气腾腾。志愿者李秀兰轻轻掀开锅盖，一股浓郁的米香扑面而来。她动作麻利地将滚烫的粥分装进一个个保温桶，又将一叠还带着打印机余温的防诈宣传册仔细摆好。

“王奶奶耳背，宣传册得当面大声念给她听。”“张爷爷牙口不好，今天的粥我特意多熬了半小时，特别软烂。”……记者看到，出发前，几位“送粥小队”的志愿者们聚在一起，低声交流着老人们的近况。晨光熹微中，他们提着保温桶、拿着资料袋的身影，渐渐消失在居民楼的单元门里。

这份清晨开始的温暖，延续到了困难老人夏翠英家中。“太感谢社区了！母亲行动不便，这个助行器真是解了燃眉之急，还有这温热的米粥，感觉心里又暖又踏实！”夏翠英的儿子在社区网格员朱玉环手中接过助行器和一碗热气腾腾的粥，连连道谢。

这一天，金冶里社区以“智慧课堂 乐享健康”为主题，开展“一碗粥”新时代文明实践志愿服务。活动不仅为老年居民

带来实用的健康科普与智能设备使用指导，更集中兑现了包括夏翠英老人在内的18个困难家庭的“微心愿”。

“一碗粥看似微不足道，却能温暖‘一老一小一困’群体的心田。”网格员朱玉环一边帮老人调试助行器的高度，一边对记者说，“我们的‘一碗粥’项目，送的不只是温饱，更是架起了一座沟通的桥梁。借着送粥、办活动的机会，我们能摸清居民最真实的需求，再联动共建单位、爱心企业一起发力，用点滴行动托起大家稳稳的幸福。”

金冶里社区60岁以上老人占比高达25%。面对高龄、独居、残疾老人多的现状，社区以党建为引领，织起了一张多方参与的养老服务网。

“银发婆婆”志愿服务队是这张网中最动人的结点。这支平均年龄68岁的队伍，每周雷打不动地为更年长、行动不便的邻居提供义剪、义诊、保洁、陪聊服务。低龄老人帮扶高龄老人，健康老人照顾病残老人，邻里亲情在互助中不断升温。

“以前总闷在家里发呆，现在好了，社区活动室天天热闹，排练完几步就能吃上热乎饭，楼上就能检查身体，这日子，

美！”在社区活动室，石春梅老人爽朗的笑声感染了在场的每一个人。

“有啥难处，就找社区！”75岁的独居老人陈玉香底气十足地对记者说。去年夏天，一场暴雨导致她家房顶渗水，一个电话，社区干部就带着物业人员和维修工半小时赶到她家。

“一碗粥”志愿服务，正是金冶里社区精准养老服务的缩影。这碗粥，延伸出“送健康、送欢乐、送政策、送温暖”的“四送”服务。社区为此建立了详细的居民诉求台账和“红、黄、蓝”三色动态救助台账，实现“一户一策”的精准关怀。

在残疾人付作西家中，经过无障碍改造的空间焕然一新。社区联合残联送来的盲杖、语音电饭煲、闪光门铃，极大方便了她的生活。“他们常来，提醒我注意安全，帮我解决难题，就跟自家亲人一样。”付作西摸索着桌上的盲文笔记，那上面记录着社区工作人员的每一次到访。

“不仅要让老人吃饱穿暖，更要让他们开心、感觉有价值。”金冶里社区负责人朱海霞道出了养老服务的新追求。

“金冶里银龄课堂”里，生活窍门、声乐舞

蹈、手工剪纸课程排得满满当当；社区活跃着十几支文艺队伍，老人们用精彩的表演和志愿服务回馈社区，形成“场地换服务”的良性循环；在“小板凳课堂”上，他们是认真学习的学生；在“草根宣讲团”里，他们是乡土语讲解政策的“老师”；在“爱我金川”文明劝导中，他们是守护家园的银发志愿者……

数据显示，金冶里社区的“一碗粥”项目已开展活动40余场，认领兑现“微心愿”63个，解决具体问题60余件，服务超过300人次。数字背后，是一个个被尊重、被点亮、被温暖的生命。

日头渐高，清晨的送粥忙碌暂告段落，但社区文化活动的歌声仍在回荡。“银龄课堂”的讨论意犹未尽。那碗从清晨传递到黄昏的热粥，温暖了独居老人的胃，更温热了整个社区群众的心。

