

# 宁夏“攒劲人”西安创业记

本报记者 张红霞 邓 蕾 蔡睿晓

1月30日0时15分,陕西省西安市莲湖区西安美食文化街区的灯火已褪去大半,街道渐渐沉寂下来。在几家仍在营业的店铺中,几名宁夏籍创业者的身影仍在忙碌——他们与这座城市中无数勤勉的经营者一样,守着一盏灯,将“昨天”的工作细细收尾,为“今天”的到来做好准备。

“老孙家”的柜台前,禹志元将最后一张流水单叠好收进抽屉;“十二时辰”的后仓中,马治红弓着腰把几十个快递箱叠得整整齐齐;“涇源黄牛肉”店里,陈飞蹲在打包区,手中握着发货单,将每箱产品逐个对号入座。灯光落在他们肩头,也落在逐渐空旷的街道上。

“西北爷们,攒劲的汉”,他们都是走出六盘山、扎根千年古都的“攒劲人”。

“攒劲”是西北方言,既凸显全方位优秀的张力,更代表蓬勃向上、永不服输的生命力。对这些宁夏儿女来说,这个词装得下离乡的勇气,也盛得住立足的汗水,更映照着他们从外地务工者到新市民的成长之路。

奋斗的人,总能把远方走成故乡。宁夏与陕西,水土相接、饮食相通,在这片同样粗犷深厚的黄土地上,一群又一群宁夏人带着家乡的味道与心气,从一间小店、一辆推车开始,渐渐闯出名号、树起品牌,在西安涌动的市井烟火中,刻下清晰的“宁夏符号”。

他们中,有人从后厨杂工成长为拥有数家门店的老板,有人将家乡的黄牛肉做成品牌推向全国,有人用文创让土特产成为游客必购清单。西安美食文化街区位于钟鼓楼附近,是西安最具代表性的旅游休闲街区之一。街区共有店铺850余家,其中涇源籍创业者开设的店铺达89家,年营业额8423万元,占涇源县在西安创业主体年营业总额的23%,共吸纳就业405人,其中涇源籍人员272人。街区已成为涇源籍创业者在西安的核心聚集区和营收高地。

这些数字背后,是一条从六盘山麓延伸至古城西安,由无数个个体奋斗、乡情纽带与产业协作共同铺就的共富之路。让我们走进这些灯光亮到深夜的店铺,看看他们如何用一份坚持、一片诚意、一股闯劲,在古都的夜色里点亮梦想,也为更多同乡照亮前行的方向。

## 一碗泡馍的“闯关”：从灶台到产业

“刚来的时候,哪想过能有今天?”2011年,年仅20岁的禹志元只身来到西安,在西安“老字号”老孙家泡馍馆的后厨,从最苦最累的杂活干起,清洗、择菜、帮厨……宁夏人骨子里的实诚与坚韧,让他很快脱颖而出。几年间,他系统掌握了从后厨到前台、从采购到管理的全套本领,还陆续把两个弟弟禹志会、禹志强带到西安。

“打工久了,心里总想着能有一份自己的事业。年轻人嘛,就该敢闯敢拼。”2017年,兄弟三人掏出全部积蓄,加盟了老孙家泡馍馆,开启创业路。

创业维艰。如何在竞争激烈的西安泡馍市场立足?他们想到了“家乡味”。在坚守陕西泡馍工艺精髓的同时,他们调整香料配比,延长炖煮时间,让汤头在浓郁的底色上,多了一丝来自家乡记忆的醇厚与清甜,牛肉也选用上好的“涇源黄牛肉”。这份独特的“涇源风味”,渐渐赢得了食客的认可。如今,三兄弟各自经营着两家店,单店年营业额稳定在300万元左右,完成了从打工者到创业者的蜕变。而更令他们自豪的是,通过“亲带亲、邻帮邻”,他们已先后带动16名涇源老乡在西安成功开设餐饮门店。

涇源县香水镇园子村的马良保,年少时因家庭困难,早早跟着邻居大舅离开家乡,一路辗转来到西安闯荡。“那时候年纪小,没手艺,每月工资只有150元,日子过得紧紧巴巴。”马良保回忆道。为了过上好日子,他摸爬滚打,先后三次踏上创业路,在餐饮赛道上不断摸索、打磨手艺、积累经验。

功夫不负有心人,如今的马良保已在西安成功开设7家泡馍店,凭着地道的口味、实在的经营,在古都的餐饮市场站稳了脚跟。日子越过越红火的他,始终记着来路、心怀感恩,特意为残疾人、环卫工人、85岁

以上老人推出慈善福利套餐,这些人每周都能到他的店里免费吃一碗热气腾腾的泡馍,让异乡的烟火气里多了份暖心的温度。

一碗泡馍,“煮”出了一个人的奋斗,更“煮”热了一群人的前程。

## 一块牛肉的“出山记”：从特产到品牌

与禹氏兄弟在传统餐饮领域深耕不同,“80后”马治红选择了一条“文化赋能”的赛道。

走进他在西安开设的“十二时辰”特产供销社商铺里,古法酿造的果酒、精致的涇源黄牛肉干,包装上均印着古朴的时辰纹样。“我是土生土长的涇源人,无论走多远,都忘不了家乡的养育之恩。”马治红说。下一步,他将把陕西的文创思维与固原的优质农产品结合,让六盘山下的好味道搭上文旅“快车”,走进更多游客的行李。

而让涇源黄牛肉真正实现规模化、品牌化“出山”的,是涇源县政协委员、宁夏涇水源食品有限公司总经理陈飞。

2005年,18岁的陈飞怀揣父母卖洋芋的700元钱,带着同村的小伙伴来到西安打工。青春懵懂的少年在这座城市开启了打拼之路:在工地当过小工,在饭馆洗过碗,给超市送过货,摆摊卖过干果……每一份工作,都是对陈飞的敲打和锤炼。

2021年,有了一定收入的陈飞积极响应号召,通过政府招商引资的方式,投入到涇源县食品产业发展浪潮中,成为新一代返乡创业的新农人。当年,他成立宁夏涇水源食品有限公司,一心要把家乡的“涇源黄牛肉”品牌打响,带着乡亲们一起过上好日子。

“作为政协委员,我始终牢记肩负的责任,将产业发展和村民增收绑在一起。”陈飞说,目前企业已建成4条标准化生产线,开发50多种特色产品,采用“涇源生产、西安销售”的模式,在西安设立6家直营店,年销售额达1800万元。公司直接吸

纳52名老乡就业,年均收购本地肉牛1000多头,带动850多户养殖户年均增收1万元以上,让产业发展红利切实回馈桑梓。

一块牛肉,从牧场到餐桌,连接起宁陕两地市场,也夯实了共同富裕的产业根基。

## 一群人的“共富乐章”：从个体到生态

在西安的宁夏创业者中,这样的故事并非孤例。

在西安的各个街巷深处,这群奋斗者以各自的方式,演绎着从单打独斗到抱团发展的励志故事——他们不再仅仅是异乡的个体奋斗者,逐渐形成了一个血脉相连、资源共享的创业生态,把越来越多的乡音与乡情,牢牢扎进这座古城温厚的土壤中。

每天天不亮,在西安欣桥市场,于会军和伙计们已经忙活开了——卸货、分切、打包,带着涇源口音的吆喝声此起彼伏。这位摸爬滚打24年的“老西安”,经营的牛羊肉批发生意在西安欣桥市场占据85%的市场份额,带动45户涇源乡亲扎根欣桥市场,一同做牛羊肉批发生意,其中90%的乡亲已在西安安家置业。“以前是一个人跟生活掰手腕,现在是全村人一起扛着日子往前走。”他说。从市场的一个摊位到一个完整的供应链,他们让西安人的餐桌上飘起宁夏风味。

这样的故事不断上演:在西安经营着460平方米铁锅炖店的马杰,今年有了新身份——涇源县兴盛宿集的管理者。他把在西安学到的餐饮管理、客户服务经验,原汁原味地带回六盘山下的家乡。“西安教会我怎么把‘一锅炖’做出名堂,现在我要让家乡的绿水青山也变成‘金饭碗’。”他的跨省创业,成了两地资源互动最生动的注脚。

赵丽君在西安开的5家餐饮店火爆异常,她还将标准化管理模式带回涇源,让家乡的餐饮门店服务水平实现质的提升;

## 智慧温棚结“红果”——兴庆区盘活闲置资产助力乡村振兴

本报记者 纳紫璇

肥与通风。数据精准把控带来了品质与产量的双提升。”王保仓说。

如今草莓飘香、游人络绎的景象,很难让人想到这里曾是一片沉寂二十多年的闲置资产。据介绍,园区始建于2000年,占地429亩,建有温室大棚135栋。随着时间推移,设施逐渐老化,温棚大多空置荒废,少数仍在耕作的也因多重因素导致收益微薄,甚至亏损。园区逐渐成为“烂摊子”,不仅维护成本高,土地流转租金也难以保障。

然而,闲置资产并非“包袱”,而是待激活的“潜力股”。2024年3月,掌政镇以“村社联建、多元投入、除旧布新、集成集约、示范带动”为思路,启动园区盘活工程。通过争取衔接资金与地方债券近5295万元,由11

个行政村及新创家园社区共同出资回购,联合成立“银川市兴庆区众薪生态农业科技有限公司”,整合分散资源,引入市场化、专业化运营。

盘活的关键,在于让“旧设施”匹配“新产业”。如今园区已焕然一新:70余栋高标准温室拔地而起,智慧农业系统全覆盖,实现生产标准化、管理智能化。在此基础上,“一产绿色种植、二产分拣加工、三产休闲旅游”的全产业链格局逐步形成。除红颜草莓、镇河番茄等特色果蔬外,还引入电商直播、生态观光、研学团建等多元业态,让农业从“田间地头”向价值链高端延伸。

“目前,园区三期工程共建成新型日光温室74栋,年产值从改造前的110万元跃升至500万元,带动500

千家对外承包工程和劳务合作企业等提供”一站式”公共服务。

近年来,中国出海企业规模不断扩大,对高质量、专业化海外综合服务需求显著增加。2025年10月,经国务院批准,商务部、外交部、国家发展改革委、工业和信息化部、国务院国资委印发关于进一步完善海外综合服务体系的指导意见,提出将原“走出去”公共服务平台升级为国家层面海外公共服务平台。原

余人就业,人均年增收超5000元,并为12个村(社区)带来稳定的集体经济收入。许多周边村民在此实现了‘家门口就业’。”银川市兴庆区众薪生态农业科技有限公司负责人张泽鹏告诉记者。

2026年3月,园区将启动四期项目建设,分拣包装车间、冷库等配套设施将进一步完善,“掌政鲜丰”精品果蔬品牌持续打响。从一颗草莓的鲜甜,到全产业链的协同发展,园区的蜕变,勾勒出一条清晰的闲置资产盘活路径:以党建整合资源、以科技提升效率、以产业拓宽空间、以共享实现共赢。随着农文旅融合不断深化,这片焕新的土地,正为乡村振兴提供一个可复制、可推广的生动样本。

“走出去”公共服务平台自2015年上线运营,广受境内外企业关注,平台累计访问量达4.8亿次。

下一步,商务部将与各方一道,以提升出海企业国际竞争力、规范企业海外投资经营行为和维护企业海外合法权益为目标,不断强化海外综合服务平台建设,持续推进服务资源的优质供给和高效匹配,加强政务服务,优化完善公共服务,拓展提升专业服务,为出海企业保驾护航。

## 银川经开区劳模创新工作室释放创新乘数效应

本报讯(记者 张红霞)日前,记者获悉,银川经济技术开发区企业宁夏科德数控科技有限公司(以下简称宁夏科德数控)“陈松虎劳模创新工作室”,成功入选银川市重点支持的劳模和工匠人才创新工作室名单,获5万元专项补助资金。这一成果既是对企业技术攻关的肯定,更是园区深耕“劳模创新工作室”生态体系建设的生动注脚。

作为推动产业升级的创新矩阵,银川经开区已构建起自治区级引领、市级支撑、经开区级基础的梯度培育体系。截至目前,园区累计建成各级劳模创新工作室46个,其中自治区级6个、银川市级14个、园区级26个,覆盖新材料、新能源、高端装备等多个重点产业领域,在技术革新、降本增效、人才培养中发挥着不可替代的作用。

新晋入选的“陈松虎劳模创新工作室”是园区创新生态的典型缩影。该工作室成立于2024年,由11名中青年技术骨干组成,聚焦

精密加工领域“卡脖子”难题,其研发的“五轴联动卧式车铣复合加工中心直驱式单摆铣头”项目,通过自主创新突破进口依赖,预计将实现高端动力刀架的国产替代。作为装备制造业的核心部件,直驱式单摆铣头的技术突破,为我国高端数控机床产业发展提供了关键支撑。

近年来,银川经开区通过政策扶持、资金引导、平台搭建三重发力,厚植创新沃土。园区不仅落实专项补助资金,更建立跨企业技术交流平台与“师徒传帮带”机制,联合高校共建实训基地,形成个人技能—团队效能—社会效益的辐射效应。从数控机床的毫厘精进,到节能工艺的优化升级,各级工作室已成为技术攻关的“桥头堡”和工匠精神的“传承地”。银川经开区将持续完善技能人才评价与激励体系,推动劳模创新工作室在关键技术领域持续突破,为区域高质量发展注入不竭动力。

## 宁夏图兰朵酒庄与银川安居康养集团签署战略合作协议

本报讯 近日,宁夏图兰朵酒庄与银川安居康养集团正式签署战略合作协议。此次合作是贺兰县葡萄酒产业与康养文旅深度融合的具体实践,标志着该县“葡萄酒+康养”融合发展迈入全新阶段。

“贺兰县文旅工作始终紧扣‘葡萄酒+文旅产业’融合发展主线,2025年成功助力图兰朵酒庄、亦浓酒庄分别获评国家3A级、2A级旅游景区,以景区创建带动产业提质,持续推动葡萄酒产业创新发展与产业链延伸。”贺兰县文化旅游广电局局长禹芳介绍。作为贺兰山东麓葡萄酒综试区核心区,金山产区近年来持续擦亮葡萄酒“紫色名片”,产区吸引力与品牌影响力显著提升。目前,该产区已建成有机优质酿酒葡萄基地2.2万亩,培育以图兰朵葡萄

酒小镇为核心的葡萄酒企业60家。

此次国资民企的深度协作、优势互补,将为本地葡萄酒文旅产业提质增效注入强劲动能。双方将以图兰朵葡萄酒小镇二期项目为载体,共同建设葡萄酒主题康养酒店,配套打造葡萄酒文化艺术中心,推动小镇从单一酒旅度假目的地向高品质康养服务平台升级。贺兰县也将依托图兰朵项目示范带动作用,鼓励更多市场主体参与葡萄酒文化与康养、旅游、艺术的融合创新,打造“葡萄酒+康养”特色实践区。进一步统筹葡萄酒产区旅游线路与康养旅游产品协同推广,深化“产业+文旅”双轮驱动,全力推动贺兰山东麓葡萄酒产业与康养、文旅等业态深度融合,着力建设具有广泛影响力的葡萄酒文旅康养高地。(刘 媛)

## 兴庆区开展“暖企聚力 纾难解忧”青年助企服务活动

本报讯(记者 纳紫璇)近日,兴庆区团委结合“新春走基层”活动,联合工信科技、商投、税务、农业银行等部门,在兴庆数字经济科创园共同举办“暖企聚力 纾难解忧”青年助企服务活动。吸引了辖区内互联网、软件与信息技术服务、信息科技等领域的企业代表积极参与,大家与各部门负责人面对面沟通,通过政策集中宣讲、现场答疑等形式,搭建高效沟通桥梁,切实为企业纾困解难、赋能增效。

座谈会上,兴庆区团委相关负责人就兴庆区“22485”目标任务进行了宣讲,并就各企业青年如何为兴庆区“两宜两城”建设贡献力量作了详细解读。企业负责人结合企业当前发展中的困难与需求依次交流

发言。发言中,他们紧扣企业实际运营状况,从人才短缺困境、市场拓展难题等多个维度深入剖析问题,并提出了一系列极具针对性的发展诉求。各部门负责人针对企业提出的每个问题逐一认真解答。凭借扎实的专业知识、深入的行业洞察以及对政策的精准把握,为企业提供切实可行的解决方案和富有建设性的意见建议,助力企业突破发展瓶颈,迈向高质量发展。

兴庆区将持续聚焦数字经济产业发展,不断创新服务模式、提升服务效能,并结合园区“青年之家”阵地建设进一步优化配套服务,以更扎实的举措、更优质的营商环境,全力助力企业实现高质量发展。

## 贺兰县:科技赋能“莓”好产业结硕果

刘 媛

连日来,贺兰县千余亩草莓迎来采摘旺季。走进夏天荣民俗生态园的连栋温棚,工作人员邵萍和同事拉开遮光幕布,阳光穿透棚膜洒落,一颗颗“雪香”草莓泛起诱人红润光泽。在这里,草莓过上了“精致日子”:喝的是净化纯净水,扎根在草炭土与椰糠配比的专属“营养餐”中;生长的立体种植架可灵活调节高度与倾斜角度,像量身定制的“空中高楼”。

近年来,贺兰县锚定设施农业高质量发展方向,以规模化布局、标准化生产为抓手,引入智能温室调控、水肥一体化灌溉等现代农业技术。科技赋能之下,当地蔬菜瓜果产业打破季节桎梏,实现全年培育、四季供应。

“元旦开园到现在,已接待游客上百人次,收入近2万元。”宁夏天荣民俗生态园负责人张红花难掩喜悦。为种出高品质草莓,她引进先进温棚技术,配齐遮光系统、水肥一体化设备、计算机环境控制系统。如今,工作人员指尖轻点屏幕,就能精准调控温棚内温度、湿度、光照与水肥,为草莓打造全天候“黄金环境”。

棚内电动升降系统、营养液循环系统与温湿度传感器协同运作,形成高效种植体系。邵萍调试着升降装置介绍:“这个装置能带动草莓槽调整位置,确保草莓接受适宜光照;营养液循环补给、回收再利用,

既省成本又环保;传感器实时监测环境,数值偏离就自动调节,让草莓始终待在‘舒适区’。”

贺兰县习岗镇新平村草莓种植基地内同样繁忙,翠绿藤蔓间,红艳果实点缀其间,工人们穿梭架下打叶、疏果、采摘,游客驻足体验采摘乐趣。瑞信果蔬农庄的22栋温室大棚,全部采用立体架式无土栽培技术种植“红颜”草莓。每到假期,这里游人如织,草莓果肉饱满多汁、甜度十足,市场口碑极佳。

农庄经理蒋伟国介绍,优质草莓带来可观效益,更成了周边村民的“致富果”。农庄每栋大棚年产量达1250公斤至1500公斤,常年吸纳30名本地劳动力,覆盖育苗、栽培、管护、采收全流程。采摘工姚小霞已在农庄工作两年多,各个环节都熟门熟路。“月工资3600元到4000元,一年收入4万多元,既能照顾家里,又有稳定收入,日子有奔头。”她笑着说,眼里满是憧憬。

据贺兰县农业技术推广服务中心消息,当地草莓种植面积超1000亩,年产量突破2000吨。在此基础上,贺兰县深挖农业多元价值,培育“农业+旅游”新业态,打造农事研学、采摘体验等文旅项目,推动传统农民转型为“导游员”“讲解员”。这一转型丰富了乡村业态,实现“一棚多产、一季多收、一人多业”,让小小草莓,成为撬动乡村振兴的强劲引擎。

宁夏金谷拍卖行拍卖公告 中国拍卖行业协会 AA 企业
受委托,我行将在我行拍卖厅对位于银川市兴庆区星光华府13号住宅楼1单元602室及阁楼进行公开拍卖,房屋建筑面积为214.25㎡,参考价66.1万元。
拍卖时间:2026年3月18日,4月18日、5月7日的15时(拍卖会顺序时间内若拍卖标的成交的,后续拍卖会时间即告终止)。
标的自公告之日起由我行组织勘察,竞买人也可自行前往查看,有意竞买者请于拍卖日前向拍卖人指定账户交纳2万元保证金后持有效身份证明与我行办理竞买手续。拍卖成交后办理房屋过户手续时买卖双方交易税费按照国家规定各自承担,标的移交日前所欠水电暖物业等费用全部由买受人自行解决。
公司地址:银川市金凤区北京中路51号瑞银财富中心B座13楼
联系电话:吴先生 0951-6986816 13014299990