

长治屯留石泉村:

# 休闲旅游做活乡村振兴“大文章”

乡村振兴进行时

科学导报记者 武竹青

古书场、滑雪场、文化园、特色小吃街、舞龙狮、划旱船、扭秧歌、赏璀璨花灯……甲辰龙年正月十五，长治市屯留区丰宜镇石泉村举办“首届花灯艺术节”，随着熙熙攘攘的人群，《科学导报》记者走进石泉山景区，从浓郁的文化氛围中，感受石泉村民日新月异的新生活。

位于石泉村内的石泉山景区，以风光旖旎的石泉水库为中心开发建设，因其形

制酷似葫芦，故又以葫芦山庄闻名。该景区是一个集特色农业种植养殖、休闲观光、康养度假、研学教育于一体的综合性园区。

石泉山景区由屯留区隆兴农业开发有限公司投资兴建。近年来，紧扣乡村振兴与乡村旅游两大特色，该公司先后分三期完善了相关基础设施建设，按照农业发展与文化艺术相结合、田园风光与城市文明相结合、企业带动与农户生产相结合的“三结合”规划发展理念，以“公司+合作社+农户”的方式，打造文旅康养胜地。

据介绍，石泉山景区以原石泉水库为纽带，依山傍水，划分为养殖区、种植区、休闲娱乐区等多个片区，并于2016

年获批山西省休闲农业和乡村旅游示范点。景区内的主要景点有古道长廊、文化广场、摄影花海、石泉影月、孟多听美术馆等。

“我们村引进隆兴农业公司，建设起石泉山景区，带动全村种养业全面发展，现在我们种植有方向，农产品有销路，价位还高，好多村民依托旅游景区利用自产的农产品做起了餐饮业，收入十分可观。”一位在特色小吃街做“鸡汤豆腐串”的村民向记者说。

如今，在石泉景区的带动下，周边群众通过种植绿色蔬菜、经济林干果，养殖生猪、土鸡、山羊等特色产业致富。在餐饮方面，葫芦山庄经营人员就地取材、

精工细作，为游客提供纯天然、无污染的蔬果、肉蛋、小杂粮等食材。

据了解，在带动地区就业方面，隆兴农业开发有限公司通过发展葫芦种植加工、果蔬种植、淡水水产养殖的涉农产业和以休闲观光、康养度假为主的文化旅游业，先后带动石泉村、丰宜村、注沟村、箭和村、高川村等周边村民200余人500余人就业，实现人均年增收2000多元。此外，还通过特色农业与乡村旅游两大产业板块进行乡村振兴的产业布局。从2018年至今，该公司坚持对企业所在地丰宜镇及西流寨开发区的近百户脱贫群众进行帮扶，累计支付53.52万元帮扶资金。

乡言乡语  
xiangyanxiangyu

## 深耕乡村“土特产” 打好振兴“创意牌”

陈慧女

近年来，上海市崇明区三星镇依托崇明苦草这一本地特色草本植物做好“土特产”文章，通过强龙头、补链条、兴业态、树品牌，以全新姿态演绎都市现代农业的新时尚，带动上海曾经的远郊“穷村”蝶变为乡村振兴“样板村”。“土特产”看似普通，却是时下乡村产业振兴的关键一招。习近平总书记强调，各地推动产业振兴，要把“土特产”这三个字琢磨透。

在“特”上寻突破，立足乡村禀赋，依托特色资源，就能选准乡村振兴突破口。首先，应当突出地域特点，在传承和守护好已有的农业农村特色资源的同时，对标对表国家地理标志保护产品的相关要求，因地制宜以地方稀缺资源打造当地名片。除了立足乡村特色禀赋，还需在自身“质”上有特色，即“人无我有”“人有我优”“人优我特”，形成具有竞争优势的特色。需深入分析所面临的国内外市场环境，充分利用现代化的技术条件和营销手段，注重开发农业产业新功能和附加值。

在“产”上见功夫，开发乡土资源，推动乡村特色产业高质量发展。“产”讲的是真正建成产业、形成集群，这首先需要确定专业化发展方向，特别是选择和培植地区最具有优势的的主导产品和支柱产业。聚焦主导产品的品质改善推动科技创新，重点发展农产品加工、保鲜储藏、运输销售等以延长产业链条，增加产品附加值。改变过去单一追求农产品产量增加的做法，在产加销、贸工农一体化经营方面形成一定规模，把农产品增值收益真正留在农村、留给农民。近年来，宁夏银川市就立足传统枸杞产业，大力推进枸杞精深加工产业链建设，已经开发出10大类60余种产品，甚至包括枸杞拉面、枸杞糕点、枸杞面膜、枸杞口红等。随着枸杞产业的不断壮大，宁夏建立起了自主品牌30余个，综合产值突破百亿元大关，创造了大量固定工作岗位，为乡村振兴作出积极贡献。小小的枸杞，已经成为宁夏人的致富果，爆发出乡村振兴的大能量。

在“土”上做文章，融入乡土文化，文化加持品牌赋能形成发展新优势。以前一提起土特产，很多人印象中会觉得土气，然而这份“土气”恰恰源自家乡味道和集体记忆，“土”就在深植农耕文明和乡土文化。因此，在“土”上做文章，首先需要基于一方水土，深挖传统文化、地方习俗、非遗文化，丰富其内涵，实现由“卖产品”向“卖风景”“卖文化”的转变。文化加持、品牌赋能开发乡土资源，打好“特色创意牌”，在更大范围的消费者心中建立起更高的认知度和接受度。在生产技术和工艺、设备不断精进和升级，市场上同类产品比比皆是的当下，如果产品看上去太“土”太“没有档次”，即使质量再好，也无法引起消费者的购买欲。“土特产”如果能够巧妙融入当地的风土人情，找到与之相契合的文化元素，通过文化加持、品牌赋能唤起与消费者之间的情感共鸣，让产品因更加精致、时尚、有趣而“出圈”，方能真正打响品牌、打开市场，在乡村振兴之路上越走越稳。

乡村振兴是新时代新征程乡村振兴的重中之重，把“土特产”做成时尚单品，是推动乡村产业振兴的创新之路。其中的关键是“找对路子”“迈准步子”，把“土特产”这三个字琢磨透，做好“土特产”文章，以更多特色鲜明、业态多样的乡村产业带动农民增收致富，打造乡村振兴新引擎。

一线传真  
yixianchuanzhen

## 山西940名“头雁” 领飞乡村振兴

科学导报讯 近日，笔者从省农业农村厅获悉，2022年以来，在农业农村部、财政部大力支持下，省农业农村厅依托中国农业大学、西北农林科技大学、山西农业大学三家全国知名农业类高校，通过采取“一个月集中授课、一学期线上学习、一系列考察互访、一名导师帮扶指导”的“4个一”培育模式，已累计为山西省培育940名“头雁”，带动各类新型农业经营主体形成“雁阵”，为全面推进乡村振兴、加快农业农村现代化提供坚强有力的人才支撑和智力保障。

## 左权一案例拟入选 文旅赋能乡村振兴优秀案例

科学导报讯 近日，文旅部发布公示，确定了拟入选文化和旅游赋能乡村振兴“十佳”案例和优秀案例名单。其中，《晋中市左权县：村中画、山间歌、艺术写生赋能乡村振兴》案例拟入选文化和旅游赋能乡村振兴优秀案例，成为山西省唯一入选案例。

左权县拥有得天独厚的自然资源和丰富的文化底蕴。中国北方国际写生基地根植左权土壤，将艺术资源与乡村资源有机结合，打造出一个以艺术为引擎的乡村发展创新实践地。经过两年的建设和运营，已经成为中国北方地区规模最大、艺术门类最全、合作院校最多、国际影响力广泛的写生“胜地”。

## 朔州市山阴县： 实施五大工程 助力乡村振兴

科学导报讯 2023年以来，山阴县充分发挥农村基层党组织领导核心作用，通过党建引领乡村治理，推动民心在基层凝聚、矛盾在基层化解、问题在基层解决，为全面推进乡村振兴营造良好的发展环境，还开展“家事好商量、三有在基层”工作，围绕盘活闲置集体资产、重点项目建设、发展乡村旅游、矛盾纠纷化解等群众关切问题，广泛收集协商议题，召开协商会议，进一步拓宽群众利益诉求表达渠道，努力满足群众合法权益，不断促进乡村振兴工作有效开展。

## 高平北诗：小核桃榨出致富油

科学导报记者 杨凯飞

一年之计在于春，开局起势见精神。2月19日，《科学导报》记者来到高平市北诗镇山西晋鑫源通农产品加工有限公司的“四明山臻”核桃油加工厂内，生产线隆隆作响，工人们干劲十足，繁忙作业。经过破壳、分拣、压榨、过滤、包装等工序，小小核桃摇身一变，变成了一瓶瓶金黄透亮的核桃油。

核桃油新鲜纯正、营养丰富、口感清淡，易被消化吸收，备受消费者青睐。北诗镇北诗村党支部通过“清化收”和党支部领办

合作社的方式，将600多亩核桃干果经济林收归村集体进行统一管理，并采取“村集体+公司+基地+农户”的模式，成立山西晋鑫源通农产品加工有限公司，筹措资金300多万元建设了核桃加工厂，上马了核桃精深加工生产线，注册了“四明山臻”核桃油商标，实现核桃种植、储存、加工、销售为一体的多元化产业链条，不断做大做强核桃产业，实现产业兴旺、助农增收。

晋鑫源通公司生产科科长车生才介绍说：“脱皮核桃经过烘干、取仁、压榨等工序就产出了原油，原油经过脱色、脱酸、脱臭、过滤、杀菌后就制成了可食用的核桃精油。

去年，我们从本村和周边村共采购核桃达25万公斤，其中大部分用作精炼核桃油，年产量达90吨。”

北诗村不仅脱皮的青皮核桃销量好，经过深加工压榨成的核桃精油也成为餐桌上的香饽饽。目前，北诗村的核桃精深加工业带动了30余名村民在家门口稳定就业增收，生产的核桃油更是供不应求。线下入驻了周边县市的各大商超，线上通过直播带货，销往了全国各大城市，成为村集体增收、村民致富的“大产业”。

46岁的北诗村村民刘彩萍正在现代化的流水线上忙碌着，自从村里建起了核桃精油加

工厂，原本赋闲在家的她成了这里的产业工人。刘彩萍说：“加工厂就在我们本村，离家近，还能挣点零花钱，这份工作挺好的。”

小核桃“链起”大钱景，一颗颗清香饱满的小核桃，不仅成为群众增收的“致富果”，也成了乡村振兴路上的“核”动力。

北诗村党支部书记兼村委会主任苗素青表示：“核桃加工厂的建立不仅解决了村内30余人的就业问题，还与村里脱贫户建立了利益联接机制，帮助他们实现了就业增收。新的一年，我们要进一步叫响叫亮‘四明山臻’核桃油品牌，让小核桃成为振兴乡村的大产业。”



采收西红柿

2月21日，阳城县北留镇皇城村农业生态园蔬菜基地，村民正在采收西红柿。新春伊始，该县乡村各蔬菜种植基地一派繁忙景象，农民加紧对各类蔬菜进行采摘和管护，全力保障群众“菜篮子”丰富充足。

乡村振兴的科技故事

## 绿源果山：果园变醋园 “酿”出好日子

科学导报记者 隋萌

“来，尝尝我们自己酿的柿子醋！”2月25日，在运城市临猗县东张镇的山西绿源果山农业开发有限公司(以下简称“绿源果山”)，酿造师潘竹菊将一杯柿子醋递到《科学导报》记者手中，细细品尝，酸酸的，还带有淡淡的果香味。“这是十年陈酿，如果直接喝，会很酸，所以这杯醋里兑了水和蜂蜜。”潘竹菊笑道。

柿子醋即用柿子酿造出来的醋，是晋南人经常食用的一种调味品。据史料记载，柿子醋产生于北宋，千百年来深受群众喜爱。随着时代的发展，人们的生活节奏越来越快，需要用传统工艺耐心酿造的柿子醋在市场上已不多见。而今，绿源果山重拾这一古老的酿造技艺，用传统酿造结合科学创新的方式，致力于酿造最纯正的天然柿子醋。

东张镇西临黄河，光照充足、水源充

沛、无霜期长、昼夜温差大，为柿子生产提供了得天独厚的自然条件。目前，东张镇柿子种植规模达4.5万亩，年产量达1.6亿公斤。往年，因为柿子卖不上价，经常滞销，即使到了深秋，仍有很多柿子挂在枝头无人采摘。2019年，山西绿源果山农业开发有限公司成立，不仅解决了当地柿子滞销的问题，还辐射带动了周边群众增收。

走进绿源果山的酿造园内，数百口装满原果的大缸摆在院中，浓郁的醋香扑鼻而来。工作人员屈学文说：“这些都是柿子醋，大概有100吨左右，4公斤柿子酿半公斤醋，去年村里柿子丰收，场地都摆满了。酿造柿子醋周期比较长，需要一年左右才能酿出成品醋，如果再放两三年，味道会更醇厚。”

产品如人品，做醋如做人，做人要诚实守信，酿醋也要每一个环节都一丝不苟，这样才能酿出质量上乘的醋。潘竹菊向记者介绍了酿造过程：将原果煮熟后晾至常温，然后在20-40分钟内使原果的温

度降至-5℃进行冷冻；将冷冻后的原果置于室外的敞口缸内，经太阳光照射自然发酵360-450天，得到第一次发酵醋；将第一次发酵醋进行过滤去掉果渣，然后再次入缸进行自然发酵3年，形成水果原醋。该工艺制备的水果原醋全部采用原果制备，不添加其他辅料，得到的水果原醋具有更轻盈亮泽的体态，延长了水果原醋的保存时间。

除了柿子醋，绿源果山还就地取材，酿造了李子醋、苹果醋、杏醋、梨醋、葡萄醋、冬枣醋等，其中冬枣醋的品质最佳。据悉，15公斤冬枣才能酿出半公斤冬枣醋，对酿醋的冬枣也有严格的要求：不打农药，施有机肥。

“所有的醋酿制时都跟柿子醋一样，全是纯水果发酵，酿造过程中不添加一滴水，就跟酒似的，越放越香，口感也越柔和。酒有酒香味，醋也一样，有果醋的香味。”该公司负责人、潘竹菊的儿子屈锐说。

谈及开办酿造果醋的初衷，屈锐回忆道：“以前村里人们吃的醋大都是几块钱的

勾兑醋，不仅不能强身健体，还适得其反。我母亲就从我奶奶那里学了古法酿造技艺，希望能让乡亲们吃到健康的醋。但是一个人的力量毕竟有限，为了实现母亲的愿望，我也继承了古法酿醋的事业，开办了这家公司，在全国各大展会上做宣传，向更多人传授酿醋技艺。刚开始，许多人不了解果醋的好处，我们就免费发放产品，慢慢地，吸引了越来越多的回头客，现在酿的醋已经供不应求了。”

为了提高生产能力，屈锐利用临猗水果资源优势，不仅扩大了场地，购置了更多酿醋设备，而且成立了古法发酵果醋果酒康生活馆，致力于水果原醋深度研究探索，促进企业提档升级。

谈及未来绿源果山的发展方向，屈锐表示，企业将围绕以酿造果醋、果酒为核心的产业链条，继续实施“科技为先导，质量赢得市场，诚信铸就品牌”的发展战略，努力探索创新发展之路，带动周边百姓增收致富。