



科技大棚结新果 曲里村再算“增收账”

本报讯 太行山间，秋色渐浓。近日，和顺县义兴镇曲里村的49座蔬菜大棚迎来丰收季。智慧大棚里，顶部的通风系统及时将棚内多余湿气排出，智能滴灌系统正将水肥沿着细管精准输送到每一株作物根部，一串串草莓番茄和圣女果挂满藤蔓。

山西农业大学驻曲里村工作队队员李红丽说：“这个品种是我们园艺学院自己培育的，叫草莓番茄306。这个品种每株产量可以达到7斤，单颗果子重量可以达到3两以上甚至4两，单价是1块5一斤，而普通西红柿只卖5毛或者6毛一斤。”

李红丽是2025年山西农业大学新入驻曲里村的工作队队员。2021年，山西农业大学第一批工作队刚进驻时，曲里村还是太行山区典型的贫困村，村民以种植玉米、土豆为主，靠天吃饭；后来改种甘蓝，但行情不稳；再后来在大棚里试种普通西红柿，浇水靠经验、施肥凭感觉，产量和价格总是忽高忽低。党组织软弱涣散，形不成凝聚力。

工作队的到来，为这个小山村带来了生机。数批工作队队员接力扎根，主动对接园艺学院专家团队，针对曲里村的土壤土质进行了多次实地取样、科学检测。2025年，通过特优项目

支持，工作队对49座蔬菜大棚实施精准滴灌和精准施肥一体化升级，全面革新传统种植方式。

李红丽说：“用上滴灌系统后，40分钟就全部浇灌好了。以前普通浇法至少要三四个小时，人还得一直盯着，容易大水漫灌，造成棚里湿度大，引起病菌。”

技术升级的背后，是工作队的倾囊相授。从滴灌系统操作到水肥一体机使用，队员们手把手教、逐棚指导，免费发布自主研发的有机水肥，并推广物理除草、自然坐果等绿色管护模式，彻底改变了以往“大水漫灌、凭经验施肥”的老路子。

眼看产量稳了、品相好了，村民们的种地观念也跟着变了——从最初的“不敢试、不愿改”，到如今主动打听新品种、争相尝试新技术。今年，村里大胆引进草莓番茄、多色圣女果等优质果蔬，棚里绿意更浓、村民腰包更鼓，大家伙儿的心气也更足了。

曲里村种植户吕彦珍说：“今年又培育了六种圣女果，还有水果西红柿、草莓西红柿，在工作队的帮扶下，我们农民的收入又提高了。”

产业换代了，人心也聚起来了。在工作队的帮扶下，村里的党员带头学技术、跑市场，全村拧成一股绳，抱

团发展。如今，曲里村新产出的番茄甜度高、汁水足，受到县城各大超市青睐，带着露珠的西红柿、圣女果从大棚直达市场，村民腰包不断鼓起来，村集体收入也实现稳步增长。

曲里村党支部书记吕志忠说：“下一步，我们将持续深化校地帮扶合作，依托高校科研优势，持续优化大棚智慧化管护水平，做精做强特色蔬菜产

业，拓宽村民增收渠道，扎实走好党建引领、科技赋能、产业富民的乡村振兴之路。”

从昔日党组织软弱涣散的贫困村，到如今“支部引领、高校联建、产业赋能、共富增收”的设施农业示范村，曲里村用一本实实在在的“增收账”，交出了党建引领、科技赋能、产业富民的生动答卷。



李红丽正在采摘成熟的西红柿。

赵英杰 摄

凉气候长出“热产业” 小木耳铺就富民路



村民正在采摘成熟的粉木耳。 马卓 摄

本报讯 初秋时节，和顺县松烟镇白仁村山林叠翠、生态怡人。村口连片的标准化木耳大棚在阳光下格外醒目，棚内百万棒菌整齐悬挂，白木耳色泽温润、肉质肥厚，粉木耳品相独特、品质优良，村民们正忙着采摘、分

拣、装运，一派丰收景象。

白仁村地处太行山区，海拔较高，气候凉爽，昼夜温差大，优良的山地生态为食用菌生长提供了条件。近年来，白仁村立足乡土资源禀赋，携手和顺县银漳生物科技有限公司，持续深

耕白木耳、粉木耳两大特色优势品种。依托企业先进的育种技术、标准化管护体系和成熟销售渠道，白仁村不断升级种植设备、改良优质菌种，实现菌种培育、棚室管护、采收销售全链条标准化运营。凭借品相佳、口感好、附加值高的特色菌菇产品，白仁村逐步打响特色食用菌品牌，市场认可度持续提升。和顺县银漳生物科技有限公司总经理白旭东说：“下一步，我们谋划推进3000平方米深加工厂房建设，拓展木耳酱、木耳粉等深加工产品，延伸完善产业链条。”

产业要发展，机制是关键。为持续做强特色产业、拓宽富民路径，白仁村创新推行“党建+企业+承包户+农户”的发展模式，深化村企联动，盘活乡土资源。村里集中盘活闲置机动地、农户确权土地，统一集约用于特色菌菇产业发展；企业敞开用工岗位，棚室管护、菌棒养护、采摘分拣等岗位，优先吸纳本地村民就业，构建起“土地流转得租金、就近务工得薪金”的双向增收体系，让群众在家门口吃上“产业饭”。“基地建在家门口，管护、采摘这些活计我们都能干，还不用背井离

乡。既能照料家庭，每个月又有实实在在的务工收入，实实在在感受到产业带来的发展变化。”白仁村村民蒋银香说道。

依托特色菌菇产业规模化发展，产业辐射带动效应持续凸显。目前，全村33户农户累计流转70亩确权土地投入产业发展，每亩每年稳定增收700元；村集体通过盘活闲置机动地对外规范租赁，年均新增集体经济收入2万元。同时，累计吸纳周边117户、340余名群众就近稳定就业，真正实现村集体增收、农户致富、产业提质的多方共赢。

白仁村党支部书记白胜表示，发展乡村产业，核心就是立足乡土资源禀赋，夯实集体经济根基，健全联农带农机制，把资源优势转化为发展优势。村企共建的木耳产业，为特色农业发展提供了可借鉴的实践样本。白仁村将持续放大示范效应，推动特色农业提质升级，以产业兴旺筑牢和美乡村建设根基。

如今的白仁村，产业兴、村民富、乡村美，小小木耳正成为激活乡村振兴新动能的“金钥匙”。

和顺县新苑小区加装电梯项目正式开工

坚持在发展中保障和改善民生

本报讯 为精准回应群众急难愁盼，扎实推进老旧小区电梯加装工作，近日，和顺县新苑小区1单元、2单元加装电梯项目正式开工建设，标志着老旧

小区改造民生工程再添新成果。

开工现场秩序井然，各项工作有序推进。施工人员严格对照施工图纸，逐项开展点位放线、地面标线、安装位置

核定等前期准备工作，确保各项数据准确无误。施工团队现场研讨施工方案，核对技术参数，细化施工流程，明确时间节点和责任分工，为后续电梯主体施工和安全施工奠定坚实基础。同时，施工单位严格落实安全管理制度，强化现场巡查和风险防范，确保工程高质量、高标准推进。

新苑小区居民杜爱忠说：“老旧小区改造让我们生活环境发生了前所未有的变化。加装电梯后，最重要的是解决了我们老年人上楼难的问题。”

据了解，此次加装电梯项目是和顺县推进老旧小区改造的重要民生举措之一。项目建成后，将有效补齐老旧小区基础设施短板，让居民实现“一键直达”的便捷出行，切实提升群众居住品质和幸福指数。下一步，和顺县将持续聚焦群众急难愁盼，稳步推进老旧小区改造工作，不断完善小区配套设施，让更多居民享受到民生工程带来的实惠。

和顺县科协举办全国科普月仪村禾创营主场活动



和顺县申村寄宿制学校学生走进禾创营开展农事科普研学。

李晓静 摄

本报讯 金秋送爽，科普润乡。正值第二个全国科普月，近日，和顺县科协围绕“科技改变生活 创新赢得未来”主题，联动县教育局、义兴镇等多家单位部门，在仪村禾创营举办“科技赋能科普，实践浸润教育”主场活动。

活动中，和顺县申村寄宿制学校学生走进禾创营开展农事科普研学。工作人员结合庭院种植作物，讲解其生长特点、生活习性及现代农业种植技术，让学生在田间地头感受科技魅力，拓宽科学视野、提升科学素养。

申村寄宿制学校五四班学生张梓琛说：“今天走进农家小院研学，让我们明白了原来科学不只是课本上的知识，院子里的庄稼、泥土里都藏着小奥秘，农耕里也有不少科学道理。这次研学特别有意思，以后我要多多观察身边的事物，多多探索，好好学习科学知识，正确运用科技手段，做一个崇尚科学、勇担大任的新时代好少年。”

县农业农村局、县应急管理局、县司法局、县消防大队等单位通过设置宣传展台、发放资料开展普法与消防安全科普，普及安全法治知识，增强群众防范意识。活动现场还开展了无人机机科普展示，操作人员演示设备操作，组织学生有序体验试飞，直观感受航空科技

魅力，激发青少年科技探索兴趣。活动还创新开展中小学思政教师专题培训，探索科普、劳动、思政教育融合育人路径，提升教师实践能力，推动乡村科普资源转化为立德树人教育资源。

禾创营是县科协立足科普主责主业，聚焦科普赋能乡村振兴打造的特色科普项目。该项目依托仪村良好的乡村振兴建设基础，将村内原本闲置的乡村小院打造为集种植、管护、观摩、学习、体验于一体的沉浸式科普实践基地，通过实景化、沉浸式建设模式，搭建起可看、可学、可种、可管、可体验的实景科普场景，让乡村闲置空间真正活起来、用起来、科普起来。

此次活动充分利用禾创营科普平台，面向广大干部群众开展科普实践，让大家近距离感受科普魅力与乡村之美，有效激活了基层科普阵地，进一步厚植群众科学素养，为乡村振兴注入了科普力量。

下一步，县科协将结合村民需求，持续开展系列科普活动。联合县农业农村局安排专家定期坐诊，现场解答种养殖问题；利用微信群和短视频推送科普内容；吸纳返乡青年和大学生加入科普志愿者队伍，让科普小院成为服务乡亲生产生活的“科学加油站”。

百年吊炉烤出“新味道”

——和顺寒湖月饼非遗技艺在传承创新中走向广阔市场



和鑫园月饼加工厂烘烤完成的月饼。

刘如婷 摄

太行山间，百年饼香绵延悠长。

作为和顺县特色非遗美食，寒湖月饼依托古法吊炉手工艺，沉淀了独具太行特色的中秋风味。面对消费市场迭代升级，以和鑫园月饼加工厂为代表的龙头企业，坚守非遗匠心，聚力技艺传承与产品创新，让百年老味道走出山野，走向全国。

中秋节临近，寒湖月饼进入产销旺季。和鑫园加工厂制作工坊一派繁忙，揉面、制酥、包馅、压模、吊炉烘烤，一道道古法工序有条不紊。

面对消费升级新趋势，和鑫园依托百年吊炉手工艺，推进产品改良、工艺升级与市场拓展，打破“老人守艺、新人断层”的传承困境，吸引了越来越多本地年轻人慕名前来学艺，寒湖村村民白芳芳便是其中之一。

“来这里打工已经三年多了，从传统口味到现在年轻人的多元化需求，我们也在不断研发。我在这不光赚钱谋生，更重要的是实打实学到了月饼的制作工艺。我也有自己的打算，凭着这门本事，以后自己独立开店，继续钻研改良产品，让更多的人尝到咱们寒湖月饼

的风味。”白芳芳说道。

守正为根，创新为翼。近年来，和鑫园围绕消费者需求开展全方位改良升级：口味上，打破传统局限，针对老年养生、年轻消费、控糖等人群，推出无糖、苦荞、腰果、坚果杂粮等新式馅料，形成“经典老味+新潮新味”10余种产品体系；工艺上，延续传统烤制工艺，升级洁净生产车间，优化温控时控，解决口感不稳定问题；包装与销售上，摒弃单一油纸包装，推出便携装、礼盒装等多规格产品，同时打通线上电商渠道，打破季节与地域限制。

一块非遗月饼，串联起两代匠人的坚守与创新。一头承载着太行山的百年乡土记忆，一头对接着新時代的消费市场。

寒湖月饼省级非遗传承人陈红说：“传承不是一味照搬旧模式。我们坚持传统手工制作的根本，根据顾客反馈持续调整馅料配比，优化产品。既要守住老一辈流传下来的饼香，也要紧跟市场需求，把产品做好做实，让寒湖月饼这块乡土老招牌，持续赢得更多消费者的青睐。”