



乡村“蝶变”展新颜 绘就和美“新画卷”



苏溪村 资料图

本报讯（记者 张凯鹏）春节刚过，走进灵石县静升镇苏溪村，映入眼帘的是宽敞干净的柏油路、错落有致的房屋，以及有序摆放的车辆，到处干净整洁，一派崭新气象。

2024年，灵石县静升镇苏溪村积极学习运用“千万工程”经验，坚持以乡村振兴为目标，凝聚上下合力，因地制宜、精准施策，统筹推进生态环境、产业发

展与乡村治理等工作，一幅生机勃勃的和美乡村新图景正徐徐展开。

“我们村道路干干净净，夏天人们在外头也能坐；路上的灯挺好的，以前黑洞洞的，现在亮堂堂的，我们村真是搞得真好。”村民郑珍玉说，产业振兴是带动农民增收的关键所在。

苏溪村，距灵石县城7公里，离静升古镇仅5公里，村域面积4.3平方公

里，常住人口3500余人。2024年4月，该村利用集体闲置土地，推出“家有一分田、分块化领养”项目，采用共享出租的经营模式，开启农旅融合发展的新路径，为壮大村级集体经济、增加村民收入注入新动力。

凭借得天独厚的地理位置，苏溪村充分挖掘自身资源特色与地域优势，积极开展招商引资，借助村民闲置古宅，大力开发特色民宿，为乡村振兴战略的持续推进筑牢根基。村委员耿守军说：“苏溪村充分发挥资寿寺文化资源优势 and 毗邻王家大院的区位优势，发挥‘文旅+’餐饮、民宿、康养等新业态，让苏溪村村民端住‘旅游’这碗饭。与此同时，通过‘百姓餐园’夜市项目，进一步拓宽了村民的就业渠道。”

在乡村治理方面，苏溪村在原有村规民约的基础上，广泛征求村民意见，将乱停乱放、违法乱建、破坏基础设施、乱扔垃圾等行为纳入村规民约，并逐条细化完善。耿守军说：“苏溪村结合乡风文明超市、群众救助网络、日间照料

中心等服务机制，奖罚分明，引导村民将村规民约真正落到实处，不断提升基层治理水平。”

作为“十乡百村”示范创建行动的精品示范村之一，苏溪村在改善农村人居环境上持续发力。借“五域综合治理”“垃圾不落地”等专项行动的契机，扎实开展农村人居环境整治工作，对全村生活垃圾实行上门收集，建筑垃圾通过电话预约，由承包人员统一收集并运送至村级规划处置点。同时，紧扣“花园乡镇”创建目标，在重点路段摆放花箱、种植绿篱、补植月季花，新增绿化面积1470平方米，种植花冠苗木300株。利用废弃树木和废旧轮胎造景，独具匠心地构建出苏溪特色“花园乡村”，乡村颜值与品质双提升，村民的幸福感显著增强。

耿守军说：“下一步，我们将继续聚焦‘民之所盼’，积极学习运用‘千万工程’经验，通过发展多种产业，拓宽致富路子，让更多的村民在家门口就能实现就业，推进宜居宜业和美乡村建设，助力乡村全面振兴。”



昔阳县大寨镇举办首届乡村厨艺大赛

村厨秀绝活 烹出幸福味

本报讯（记者 李娟）2月7日、8日，伴随着浓浓的年味，昔阳县大寨镇柳树广场上热闹非凡。为期两天的“舌尖大赛·寻味之旅”大寨镇首届乡村厨艺大赛在这里拉开帷幕。此次活动由中共大寨镇委员会和大寨镇人民政府主办，旨在展示昔阳的特色美食文化，挖掘和推广当地的传统烹饪技艺，为新春佳节增添一抹独特的“舌尖上的年味”。

活动现场，红灯笼高挂，锣鼓声阵阵，民俗展演与厨艺对决交相辉映，吸引了众多游客驻足观赏。空气中弥漫着阵阵香气，烧肉拉面、枣糕、菜汤、油果等昔阳特色美食的香味交织在一起，令人垂涎欲滴。来自大寨镇辖区村落的5支代表队齐聚一堂，展开了一场别开生面的厨艺比拼。

比赛现场，选手们个个神情专注，手中锅铲翻飞，火候掌控得恰到好处。灶台上，热气腾腾的菜肴逐渐成形，色泽鲜艳、香气扑鼻。洪水村的乔如祥参赛队凭借一道色香味俱全的烧肉拉面，

赢得了评委们的一致好评。枣糕甜而不腻，菜汤清爽鲜美，油果外酥里嫩……每一道菜肴都凝聚着选手们的心血与巧思，展现了昔阳传统美食的独特魅力。

评委们认真观察每一道菜品，细细品尝，从色、香、味、形等多个方面进行评分。比赛结束后，现场群众和游客纷纷围上前来，争相品尝这些“舌尖上的美味”。大家一边品尝，一边赞叹：“这烧肉拉面真是绝了！”“枣糕甜得刚刚好，吃一口就停不下来！”欢声笑语中，浓浓的年味与美食的香气交织在一起，构成了一幅温馨喜庆的新春画卷。

此次乡村厨艺大赛不仅为乡村烹饪爱好者提供了一个交流美食、切磋厨艺的平台，更通过“美食”这一载体，展现了“两节”期间乡村生活的丰富多彩。这里不仅是厨艺比拼的擂台，更是乡土文化与年节欢庆的交融之地。参赛选手用一道道热气腾腾的家乡味，点燃了新春的暖意，也让人们感受到了乡村文明的勃勃生机与新风尚。

本报讯（记者 史俊杰）寒潮来袭，气温骤降，果蔬大棚面临严峻挑战。为保障瓜果蔬菜的稳定生产供应，介休市农业农村局迅速行动，组织农技人员深入农业生产一线，指导种植企业和农户做好日光温室大棚的防寒防冻工作，确保果蔬供应不受影响。

记者跟随农技人员来到宋古乡西段屯村的泓兴科技生态农业园。此时，蔬菜大棚内一片繁忙景象。工人们正忙着拉开草帘、增加光照，以应对寒冷天气。大棚内，白菜、西葫芦、辣椒、大葱等郁郁葱葱、长势良好，一派生机勃勃的景象。

“这两天天气寒冷，植株抵抗力比较弱。在这种情况下，管理人员需要把老叶子尽量招掉，这样就不会影响养分和病虫害的传染。”介休市现代农业产业发展中心副主任程秋莲在现场指导农户进行防寒措施。她强调，及时清理老叶，不仅能减少养分消耗，还能有效降低病虫害的传播风险。

“提醒广大农户做好防寒保温增温措施，要检查塑料薄膜、棉被是否

寒潮来袭 农技专家深入一线忙支招

有破损漏洞的地方，要及时进行修补，防止冷空气进入。”程秋莲提醒广大农户，当室内最低温度达到5℃以下时，要采取一些增温措施，如使用增温块、热风炉等设备，确保棚内温度适宜。

在设施蔬菜日常管理方面，程秋莲建议农户选择晴天的上午进行浇水，采用膜下浇水、小水浇灌，切忌大水漫灌，以减少空气湿度，避免病虫害的发生。同时，在病虫害防治方面，要采用烟雾剂、粉尘剂进行防治，少用液体药物防治，主要减少空气湿度和病虫害的发生。

“农技专家的指导非常及时，让我们对防寒防冻有了更清晰的认识。”一位正在大棚内劳作的农户表示，有了专家的指导，他们对保障果蔬生产充满信心。

介休市农业农村局相关负责人表示，接下来，还将继续密切关注天气变化，及时组织农技人员深入田间地头，为广大农户提供技术支持和指导，确保全市果蔬生产稳定，保障市场供应。