

车河有机社区： 农文旅融合造就诗意图园

春日的车河村青山含翠，碧水潺潺，处处洋溢着生机与活力。这个隐匿于太行山脉深处的村落，位于灵丘县红石塄乡，近年来通过精心打造“有机农业+生态旅游+美丽乡村”的观光农业模式，不仅成为国家级全域有机农业和农村人居环境改善示范区，还在2022年被评为国家AAA级旅游景区。作为“全国乡村旅游示范村”，车河以“山水入画、田园成诗、农趣盈怀”的多元魅力，吸引着众多游客前来体验独特的田园风光和生态之美。



撂荒地蜕变为典范生态田园

近日，大同日报社“美丽乡村行”采访小分队驱车驶入灵丘县唐河大峡谷，驶过觉山寺不久，便拐进了通往车河村的岔路。青山环抱间，“中国·车河有机社区欢迎您”的招牌格外醒目。走进社区，一片繁忙的有机示范农田映入眼帘，田间村民正忙着翻耕土地。道路北侧，石墙青瓦的二层小楼依山而建，南侧溪流潺潺，远处山峦叠翠，田畴如画，山羊悠闲漫步，勾勒出一幅“屋下平流水，屋上几青山”的田园画卷。

“刚嫁到车河时，村里到处是撂荒地，年轻人大多外出打工。”村民郭巧环回忆道。那时她和丈夫在县城打零工，年收入不足2万元。2013年起，灵丘县依托生态优势，将有机农业作为转型支柱产业，以车河有机农业综合开发项目为试点，建设有机农业园区，发展种植、养殖和生态旅游。如今，车河有机农业专业合作社流转土地1213亩，改造700亩，种植有机杂粮、蔬菜，养殖有机鸡和大青背山羊，并通过认证。这些优质农产品线上线下热销，成

为社区的金字招牌。

“现在村里活儿多，收入也高了。”郭巧环笑着说。她在合作社种菜、做餐厅服务员，丈夫负责放羊，加上土地租金和分红，家庭年收入近6万元。更让她自豪的是，村民都住进了统一建造的130平方米新居，四室一厨两卫带天台，厨房、卫生间设施齐全，主卧还保留了传统的火炕。“政府主导、企业牵头、农民参与，我们的生活越来越红火！”车河村党支部书记王春的话语里满是自豪。本报记者 张志忠

有机农业与文旅融合引客来

在大力发展有机农业的同时，车河将乡村旅游作为推动产业振兴的重要引擎，通过精心规划，巧妙融合有机农业与文化旅游，为村庄发展开辟了更广阔前景。

“车河的四季各有韵味——春季山野点缀金色迎春花，春夏之交漫山遍野的山桃花竞相绽放，夏季满目苍翠，秋季硕果累累，冬季银装素裹。”车河有机社区工作人员介绍，这里自然环境优越，负氧离子含量高，夏季气温比大同、

北京低3-5℃，是全国少有的集旅游、避暑、疗养、度假于一体的“有机生态野趣公园”。

为丰富游客体验，车河有机社区还打造了多个特色文旅项目。漫步“梦幽谷”，清新的空气、潺潺的溪水与山风轻吟相伴，游客既可欣赏自然风光，又能体验丛林探险等拓展运动。走进“清水鱼庄”，11个依山傍水的鱼塘采用有机生态养殖，清澈的高山泉水中游弋着中华鲟、金鳟鱼等品种，游客可在此垂钓、品鲜。村内的小型动物园更是亲子游的好去处，羊驼、矮

马、狍子、鸵鸟、金雕等动物憨态可掬，最令人惊喜的是可近距离观赏的溜达孔雀，为游客带来别样乐趣。

车河还注重传统文化的挖掘与传承，打造了由邓云乡纪念馆和烧酒坊、老油坊、铁匠坊等传统作坊组成的民俗博物馆，集中展示当地民俗风情，为游客打开了解“车河文化”的窗口。这些文旅项目的开发，不仅丰富了村庄的产业形态，更让游客在青山绿水间体验到独特的乡村魅力。

本报记者 张志忠

生态建设绘就乡村振兴新图景

民俗馆内展示的农用器具



梦幽谷娱乐设施



羊驼



鸵鸟

经过十余年的精心打造，车河有机社区已发展成为一个功能完善的生态综合体。这里不仅建有有机产品展览厅、农业耕作区、生态民居区等基础功能区，还打造了“梦幽谷”生态旅游区、活水养鱼垂钓区等特色项目，成为国内颇具影响力的有机社区典范。今年“五一”假期，车河成熟的农文旅产业吸引了来自大同本地及京津冀地区的大批游客，村民们也在文旅融合发展中找到了新的增收渠道，实

现了家门口就业的愿望。

“山上可以骑马露营，山下可以漫步生态长廊，还能和家人一起品尝有机美食。这种鸡犬相闻、炊烟袅袅的乡村生活，对城市人来说就像找到了精神归宿。”来自北京的游客张先生这样描述他的车河之旅。在这里，游客不仅能享受宁静的田园生活，呼吸新鲜空气，还能参与农事体验、手工艺制作等特色活动，感受乡村生活的纯真与乐趣。

为提升旅游品质，车河配套建设了

旅游接待中心和完善的基础设施。目前社区拥有21套公寓式和12套小二楼民宿，共52间标准客房，节假日经常一房难求。作为灵丘县平型关国家有机农业公园的首个试点，车河正在加快建设投资2亿元的会议中心和五星级康养酒店项目，预计建成后接待能力将提升2.5倍，进一步推动社区向旅游、康养、度假、生态研究等多功能方向发展，为乡村振兴注入新的活力。

本报记者 张志忠

有机美食丰富舌尖上的田园乐趣

漫步车河，溪流潺潺，炊烟袅袅，绿树掩映间与亲友共享一桌有机美食，是视觉与味觉的双重享受。这里的每一道菜肴都饱含着大自然的馈赠和乡土的温情。

车河有机餐厅厨师长马峰向我们推荐了几道时令美味。春夏之交，当地村民最爱采摘嫩杨叶和柳树芽凉拌，取其野、鲜、嫩的特质，爽口下火；刚破土而出的蒲公英洗净蘸酱，也是难得的春日风味。

最负盛名的当属有机大青背山羊肉，清炖时只需葱姜、两粒大料和盐，大火炖煮45分钟，汤色

乳白，鲜香扑鼻。清水鱼庄的虹鳟鱼、金鳟鱼活水养殖，现捞现做，可清炖可烧烤，肉质嫩滑鲜美。而散养在河边林间的溜达黑猪，因常食山中植物、草药，饮山泉水，被村民亲切称为“混山猪”，其肉质更是别具风味。

在这里，每一口美食都是大自然的馈赠，每一道菜肴都诉说着车河人对土地的深情。从山野时蔬到生态肉食，车河用最本真的味道，让每位食客的味蕾都记住了这片山水田园的独特滋味。

本报记者 杨海峰