



花园屯镇： 一村一品绘就乡村振兴画卷

当自动化屠宰线遇上生态牧场，一场关于羊肉的“产业革命”正在上演，从羊圈到餐桌的全链升级，让优质羊肉成为新荣区的“畜牧名片”；当“康养文旅”邂逅“硒产业”，370余种草药滋养成高蛋白羊肉，含硒山泉水孕育出长寿密码；陶缸里正酿就乡村振兴的新滋味，遵循“三伏暴晒、三九捞冰”的古法，从作坊到工厂，从本土到京津冀，老陈醋的“酸甜故事”以传统工艺化身为“流量密码”。新荣区花园屯镇正以“一村一品”的产业慧眼，在乡村振兴的沃土上播撒特色种子，让每一寸土地都生长出属于自己的“产业答案”。

前井村：醋香非遗传承与乡村振兴密码

“前井村的醋香能飘十里地。”循着村民的指引，大同日报“美丽乡村行”采访小分队一行走进新荣区花园屯镇前井村，只见“田源酿造”的现代化厂房，陶制大缸整齐排列如列阵士兵，工人们身着靛蓝围裙穿梭其间，翻醅时扬起的雾气里，醋香与谷物焦香正酝酿着岁月的味道。

“您看这陶缸，可是我们的‘传家宝’。”公司食品安全总监岳海东轻叩身旁半人高的陶制大缸，声音里带着骄傲，“缸壁有细孔能‘呼吸’，冬天保温、夏天散热，微生物在里头舒舒服服地‘干活’，酿出来的醋才有‘灵魂’。”他掀开盖子，热浪裹着醇厚醋香扑面而来。“我们的老陈醋经‘蒸、酵、熏、淋、陈’等工序，光陈

酿就得‘三伏暴晒、三九捞冰’，陶缸呼吸着空气，慢慢‘吐’出醋香。”

谈及传承，岳海东介绍，田源酿造从小醋坊发展到“香飘京津冀”，始终坚守传统工艺，产品原料均选自当地优质粮食作物。他掏出手机，相册里存着几十张与农户的合照，“咱们这里海拔高、温差大，周边村最适合种耐旱的高粱、黍米。过去乡亲们靠天吃饭，亩产千斤也就卖千把块钱，现在我们高于市场价收购，每亩就能多赚200到300元。”

展销厅里，各类醋产品和黄酒整齐陈列。村民李大姐前来买醋时笑言：“我们家一个月就得买20斤。”岳海东向记者介绍，“现在我们的醋不仅铺

满大同的饭店、超市，还卖到了河北、内蒙古，有游客一买就是好几箱。”旁边的荣誉墙也尤为醒目，“山西放心食品”“市级非物质文化遗产”“大同老字号”等荣誉见证着传承的力量。

厂区北侧，占地2000平方米的“田源醋文化博物馆”已拔地而起。馆内将陈列酿酒陶罐、复原老醋坊场景，还设有“非遗体验区”。“我们打算推出‘一日酿醋师’研学课，让孩子们亲手磨曲、观醅、淋醋，临走时还能带走自己酿的‘小坛醋’。”岳海东说。

这里正借着一坛坛老陈醋，在非遗传承与乡村振兴的交织中，酿出新时代的“酸甜故事”。

本报记者 辛雅君

苇子湾村：让羊圈变成“钱袋子”

厂子还未正式投产，山西亿森源农牧科技有限公司负责人温珺每日都来厂房，查看生产设备试运行情况。谈起公司的发展，温珺信心满满地说：“作为全市首家全自动化屠宰加工企业，我们要打响‘道士窑’羊肉品牌，让新荣区的精品羊肉走向全国百姓的餐桌。”

山西亿森源农牧科技有限公司位于新荣区苇子湾村，占地面积37亩，总投资6000万元。该项目自2024年开工建设以来，经过一年多的紧张施工，主要工程项目已顺利完工。

“公司采用前沿高新技术，自动化生产线集吊挂、宰杀、脱毛、内脏去除、清洗、打包、速冻等工序于一体。”近日，大同日报社“美丽乡村行”采访小分队一行走进该公司，实地感受企业的发展

脉搏。采访过程中，温珺向记者详细介绍了整个生产流程。在羊肉分割车间，温珺指着生产线说：“羊肉分割完成后会进入速冻车间，经过8小时的速冻处理，随后包装再被送入冷库储存。目前公司拥有3个冷库，每个冷库容量可达4万吨，能满足大规模生产的需求。”

为进一步提升产品附加值，该公司计划将羊肉加工为熟食产品和生食产品。“熟食包含羊杂、羊头肉等深受消费者喜爱的美食，生食则有羊肉卷、羊肉串、羊蝎子、羊排等，通过深加工，羊肉的附加值能提升40%。”温珺说。

在产业发展模式上，公司积极践行“公司+合作社+农户”的创新模式，将本地的优质肉羊统一屠宰、加工和销售，延长产业链。这一模式将带

动该村及周边乡镇养殖户形成养殖联合体，真正让羊圈变成“钱袋子”。

“要让精品羊肉走向全国，品质是核心竞争力。”温珺说：“我们始终坚守环保与品质底线，严格执行‘三个百分百’标准——100%检疫溯源、100%污水处理、100%废弃物资源化。”公司将屠宰产生的羊粪转化为生态肥料，反哺草场和农田，形成“牧草种植、生态养殖、粪肥还田”的绿色循环发展模式。

走出厂房，记者一行的脚步停留在正在收尾的污水处理区。阳光下，工人们正忙着运土、装卸，为项目的完工做最后的冲刺。

本报记者 丁亚琴



本版摄影/本报记者 于宏



田源酿造厂



田源醋文化博物馆



谢士庄村日间照料中心



路惠云中·乡村振兴



美丽乡村行



谢士庄村 83岁的马秀珍(右)