

莒池镇小独头村

乡村有“看头” 日子有“奔头”

初秋的孟县莒池镇小独头村，是一幅惬意的田园秋景图：平整的田地里，一人多高的玉米长得郁郁葱葱；笔直的通村公路两侧，连片的玉露香梨、油葵承载着小山村增收的希望；村文化广场上，孩童追逐嬉戏，老人在长廊内休息聊天……

小独头村位于莒池镇西北3公里处，地处山区。近年来，小独头村积极发展产业，在村内种下345亩玉露香梨树和45亩山楂树，还规模种植了百余亩油葵，依靠特色种植发展壮大村集体经济，带领村民增收致富。此外，他们还持续开展农村人居环境整治，硬化公路、旱厕改造、绿化美化，村子“颜值”得到进一步提升，让小山村变得有“看头”更有“奔头”。

通村公路一侧的田间，每隔几米就种有一株玉露香梨树，绿油油的叶子随风摇曳，几个村民正在田间为树苗浇水。“这是去年我们村刚种下的‘增收果’。”看着田间的

果树一天天长大，村委会主任李小银脸上洋溢着笑容。去年，小独头村在镇里的莒池农业综合发展有限公司引导下，流转村民土地，种植了345亩玉露香梨树和45亩山楂树，发展特色种植产业。李小银说，他们在果树间套种了豆类作物，收获后根茎可以作为果树的肥料。预计2023年果树就能挂果。

除了特色种植业，小独头村还成立了孟县聚田农业开发有限公司。公司购置了拖拉机、播种机、收割机等农机具，为村民提供农机服务。村民李福银是村里的农机“好把式”。农忙时候，在村里开农机，一天有近200元的工资。“我家的地交给村里帮忙春耕秋收，全程机械化操作，机耕机收1亩地的费用不高。我还在公司开农机，有额外的收入。”李福银笑着说。

产业蒸蒸日上，小独头村的面貌也发生了不小的改变。夜幕降临，通村公路两侧的彩色路灯和文化广



▲干净整洁的街道

场上的五彩灯带亮了起来。村民茶余饭后不约而同地来到了文化广场上，散步、跳广场舞，共同享受美丽

环境带来的幸福。今年，小独头村重新规划了3000平方米的文化广场，重新铺筑了沥青路面，在地面喷绘

了两个“福”字。他们还在广场周边植树种花，修建了长廊，方便村民休闲娱乐。

说起近几年村里环境的变化，村民刘宝英打开了话匣：“村里清理了我们房前屋后的‘四堆八乱’，还将我们的户厕改造成了卫生厕所。去年，我们还用上了生物质燃料，取暖也不用烧煤了。我还在村里的环卫队工作，村里推行‘垃圾不落地’，我们每天定时上门回收垃圾。村里的环境变好了，左邻右舍的环保意识也越来越高了。”

环境有“看头”，日子有“奔头”。今年，小独头村种植了100多亩油葵，既为村子新添了一处景观，又丰富了村里的产业。小独头村还背靠藏山翠谷景区，十多个村民在景区找到了工作。李小银说，我们要经营好现有的产业，维护好村里的环境，让村子更绿更美、村民生活更幸福。

(温荣鑫)



山西智创杰孝食品有限公司

细微之处见品质

换上白色的工作服、工作鞋，戴上口罩后，山西智创杰孝食品有限公司负责人潘孝洁进入车间入口处密闭的风淋室内。潘孝洁按动按钮，风从各个方向吹来。她说：“从各个方向喷射的强劲空气，能拂去人身上携带的灰尘、头发、皮屑等，保证车间内清洁。”

每天，山西智创杰孝食品有限公司的工作人员进入食品加工车间前，都要经过风淋室。“虽然我只是去留样处察看食品质量情况，并不直接参与食品制作，但仍然要经过这样严格的过程。这是公司的规定，更是我们保证食品质量的重要手段。”潘孝洁说。

山西智创杰孝食品有限公司是一家生产孟县特色食品的公司。公司生产的灌肠、莜面、面筋、枣介糕等食品远销我国10多个省市，很受欢迎。为了延长食品的保质期，公司从食品加工的每一个环节做起，严格管控，于细微处见品质。

原材料进入加工车间，要经过超声波气枪清洗机的清洗。机器开动时，水槽两侧会释放出许多微小的气泡，手伸入其中有微微酥麻之感。“超声波产生的气泡在水中释放过程中产生翻腾效果，能与清洗物表面充分接触，让物体表面和缝隙的污垢迅速剥落。”潘孝洁说。

食品生产车间是无菌车间，有着严格的保洁制度，白色的墙面、地面打扫得一尘不染，不锈钢操作台面泛着银光。车间内，工人们正有条不紊地忙碌着：有的

从原料库中取出冷藏的莜面面粉，开始和面；有的把成型的莜面窝窝放进蒸箱，准备蒸制；有的正操作机器，为莜面窝窝做真空包装……潘孝洁说：“在我们车间里，人员和物资通过不同的通道出入，所有原材料在加工之前都处于冷藏状态，保证质量。食品制作完成进行包装时，也经专门通道传送，减少与人的接触。”

食品真空包装后还要经过一次高温杀菌。完成杀菌后，食品便完成了出厂前的最后一道工序。在速冻冷库前，身穿棉大衣的工人李晓娟打开冷库大门，一股强劲的冷气扑面而来。李晓娟说：“暂时不配送的食品将进入速冻库保存，这样

既能给食品保鲜，还能减少细菌孳生。”

食品留样处设置在食品车间的出口处，一张桌子上摆放着莜面窝窝、鸡汤、红稠饭等不同食品。食品上标注的生产日期显示，这些食品已经存放了近2个月，并没有变质。“留样放在常温中便于我们观察产品在不同时期的变化。”潘孝洁说，“我们在生产过程中，没有添加任何用于保鲜的添加剂，全凭生产过程中的细节保证食品质量。用于留样观察的食品没有经过冷冻、冷藏和特殊处理，这样才能检验出产品真正的品质。我们要对消费者负责，也要对公司的口碑负责。”

(侯节)



◀冷库

『订单式』养猪让养殖户『旱涝保收』

按动按钮，饲料可以通过自动送料线输送到猪食槽；地暖、通风系统能保持猪舍恒温干燥；猪舍安装了刮粪机，猪粪直接进入地沟后通往化粪池……在矿区沙坪街道半坡村，双盛永养殖专业合作社先进的自动化设备让养猪这个“又脏又累”的营生变得轻松；养殖2000头生猪，只需5名工人打理。然而，双盛永养殖专业合作社的“先进”之处不止于此。合作社负责人荆玉祥说：“合作社采取‘订单式’养殖模式，生猪不愁销路。不管行情如何，我们是‘旱涝保收’。”

荆玉祥是半坡村人。曾经多年从事煤炭行业的他，响应转型绿色发展的号召，关停了洗煤厂，把生意从“黑色”转为“绿色”。“发展方向是农业，但并没有选定项目。多次外出考察后，我与一家大型养殖企业达成合作，开始‘订单式’养猪。”荆玉祥说。

去年，荆玉祥以每年每亩地1000元的价格，在远离水源地的山中租了10亩地。平整土地、接通水源、修建猪舍、购进设备……投资了400多万元后，双盛永养殖专业合作社的养猪场基础设施全部完善。今年7月初，订单养殖的小猪分批“入住”猪舍。

“我们的合作模式比较简单。公司提供猪崽、饲料、技术指导等，我们负责猪的育肥，达到出栏标准后，对方按合同约定价格收购。”荆玉祥说，“我估算了一下，每养殖1头猪，我们可以赚200~300元。”

虽然合作模式简单，但是生猪养殖的标准却不能低。合作社的猪舍严格按照合作方的要求建设，采取自动化养殖。在小猪“入住”前，猪舍要进行严格、彻底地消杀。每天，猪舍周边要用专门配制的药物进行雾化消杀。猪舍管理也非常严格。怕自己忙不过来，荆玉祥找来哥哥荆成祥帮忙。荆成祥说：“猪舍实行封闭化管理，每次进入猪舍前，我都要洗澡，对衣物消毒，并穿上专门的无菌服装进入。进入猪舍后，我在猪舍里的管理室一住就是十多天，除了给猪喂饲料、操作刮粪机、调整猪舍温度湿度，还时常观察、了解猪的健康状态和生长情况。”

首批2000头猪从7月18日开始饲养至今，已经顺利度过了适应期，长势良好，预计到今年12月可以出栏。“小猪送来时，每头10公斤左右。我们要育肥到140公斤，由公司统一收购，育肥周期在半年左右。”荆玉祥说。

第一批猪出栏后，猪舍也要进行彻底消杀和清理，才能继续使用。一年养两批，每批养2000头，每头利润200~300元……荆玉祥一项一项细细算来，“每年合作社毛利润有100万元，相当可观”。

转型之路走得顺利，让荆玉祥信心大增。他准备进一步扩大养殖规模，再多建几间猪舍，将生猪存栏量稳定在1万头。除此之外，他还建设了10多个蔬菜大棚，种植应季蔬菜。“猪粪的处理是个问题，我准备购进新的设备，将猪粪处理成有机肥，为大棚蔬菜施肥，也可以免费提供给村民使用。”荆玉祥说。

(侯节)