

# 刘燕红：让山野菜变身致富“香饽饽”

□ 文/图 本报记者 木二东 通讯员 霍爱兰



员工们对高温处理过的野菜进行二次筛拣



员工们在筛拣刚从地里挖回来的野菜



刘燕红正在把淘洗好的野菜放高温箱蒸制



淘洗好的野菜晾晒中



加工好真空包装的野菜产品

收回来、加工好、卖出去，老百姓能挣钱，消费者能吃到放心东西，这就是我最想干的事。”

一袋袋茵陈采收回来后，刘燕红和村民们仔细拣摘，去除枯叶杂质；在加工车间内，经过淘洗洁净、高温蒸烫、二次筛选精拣；之后一部分通过真空袋保存可供直接凉拌食用，另一部分经自然晾晒、文火炒制、轻揉成茶。这种茵陈茶具有清热利湿、保肝利胆等多种功效，冲泡后清香回甘，颇受市场欢迎。为确保每一片叶子都新鲜纯净，每一道工序她都亲自参与、全程严格把控。

针对苦菜、槐花等山野菜，她采用焯水去涩、腌制保鲜、真空储存等工艺，最大程度保留石楼山野本味；除此之外，她还自己研制出了纯手工制作的野菜干磨片、土味炒泡泡等特色食品。同时走村入户收购农家土鸡蛋、杂粮干货等，搭建起原生态物产收购网络，让更多石楼山货走出深山。

如今，一桌地道的“山野风味”已成为城市餐桌上的抢手货。茵陈茶冲泡后清香回甘，苦菜凉拌爽口解腻，槐花蒸着吃软糯香甜，再搭配营养丰富的土鸡蛋，深受消费者喜爱。

从田间采收、车间加工到线上销售，刘燕红建起了一套完整的特色产业链。她借助电商直播，将茵陈茶、苦菜、槐花、土鸡蛋、干馍片等石楼特产推向全国，既让更多人品尝到地道的石楼味道，也为本地农产品打通了稳定销路。

在刘燕红的带动下，不少村民实现了家门口务工增收。村民李正员去年仅靠挖茵陈一项就收入九千多元。农户的山货有了可靠的变现渠道，实实在在提升了群众收入。

一株野菜，一杯清茶，一枚土鸡蛋。刘燕红扎根石楼乡土，用朴素的实干，把绿水青山变成了群众看得见的“金山银山”，在乡村振兴的道路上走出了一条具有石楼特色的致富之路。

本期主题：  
新农人

一把野菜、一味茵陈，在普通人眼里是田间常见植物，在刘燕红手里却变成了增收好物。她采野菜、收山货、搞加工、做推广，让石楼的乡土美味走出大山，带火了乡村特色产业。

春暖花开，生机盎然。在石楼县义牒镇的田间地头，一群忙碌的身影正弯腰寻觅着最鲜嫩的“山野馈赠”。领头的便是当地小有名气的新农人、网红达人“山里的二妹子”——刘燕红，她带领乡亲们采茵陈、挖苦菜、摘槐花，将平日里不起眼的山野小草，精心加工成一款款深受市场欢迎的生态产品，让乡土美味走出大山，成为带动群众增收的“香饽饽”。

刘燕红常说：“这些看着不起眼的东西，都是咱石楼山里的宝贝，把它们

走基层 讲故事

魅力吕梁  
精彩故事