



▲清洗食材



▲机械搅馅



▲馅料分类

「八福」，流出的尽是运城味道



▲质检把关

“清水飘芙蓉，元宝落玉盘。饕餮世间味，最是此物鲜。”临近“五一”，位于盐湖区大渠街道大渠村的山西新八福食品有限公司一派繁忙景象。进入生产车间内，一幕幕智能现代、井然有序的畫面映入眼帘，洗菜、脱水、切菜、拌馅、和面、包饺子、打包……自动化的生产设备在工人的实时监测与操控下，演绎着令人赞叹的工业速度，一个个胖嘟嘟的八福饺子随着流水线源源涌出。

“做运城自主品牌的好水饺”，一直是山西新八福食品有限公司的目标。该公司创始人张新超、贾书艳夫妻来自河北邯郸，经过18年的奋斗，将一家小作坊发展为年产值千万元级别的现代化生产企业，公司产业链覆盖我市20余个乡镇和村庄。多年来，该公司始终坚持大批量从运城当地农业生

产者和工商户手中收购农产品。万荣的大葱、黄河岸边的莲藕、闻喜的韭菜、临猗的鸡蛋……每一个八福饺子都饱含着浓浓的运城味道。

不只是饺子，公司员工的“含运量”也极高。贾书艳介绍，现在的公司员工大多来自大渠村及附近村庄，随着公司的不断发展，新八福还会不断吸纳更多村民就业，大家在家门口就能实现顾家、增收两不误。

目前，该公司产品已远销陕西、河北、成都等地。市场的不断拓宽，得利的不仅仅是企业，也让大渠村得到了实惠。2020年，大渠村通过村企合作的方式，以企带村、以村促企，村民在家门口就业增收，企业用工稳定。村企的“双向奔赴”使得大渠村集体经济持续壮大，新八福的发展也获得强劲的动力。



▲自动计量



▲成品封装

■文图
记者 薛俊
茹雅 茹雅