

锐观察

“豆腐块”里有乾坤

——安徽省淮南市聚力打造“八公山豆腐”特色品牌

农民日报·中国农网记者 孙莹

八公山下、淮河边,在阵阵醇厚的豆香中,新的一天被唤醒。安徽省淮南市,这个全国闻名的“豆腐之乡”,凭借着好豆、好水、好技艺,把一块块豆腐精心打磨、做成品牌,并以此为核心,不断拓宽外延。在万物复苏的春天,记者来到这里,探寻“八公山豆腐”品牌叫得响、立得住、传得远的秘密。

历史传承,提质增效树品牌

“豆腐之法,始于汉淮南王刘安。”相传淮南王刘安在长期修道炼丹的过程中发明了豆腐,从此,豆腐成为寻常百姓餐桌上的常客。而八公山地区作为豆腐的发源地,更是在传承的基础上不断创新。

“我们这里的棕壤土有机质含量高,大豆鼓胀期气候湿润,昼夜温差小,有助于大豆蛋白质的形成和积累。”安徽省淮南市八公山区区委宣传部工作人员介绍,位于我国高蛋白大豆生态区域带的八公山地区不仅有高质量的大豆,还有以玉露泉、洗云泉为代表的终年不竭的泉水。好豆和好水一碰撞,好豆腐就呼之欲出了。

选料、浸泡、上磨、挤浆、烧煮、点膏、压单……站在炉火旁,看着师傅们有条不紊地完成一道道工序,方知制作普普通通的一块豆腐是多么不容易。“世上活路三行苦,撑船打铁磨豆腐”,做豆腐这个活儿既需要技巧,又需要耐心,稍微有一步操作不当,豆腐就做不到好。做了几十年豆腐的陈学捷边查看豆腐边说。

一直以来,八公山豆腐制作者们代代相传并不断改进豆腐的制作工序,严格操作,精益求精。2014年,由淮南市申报的“豆腐传统制作技艺”成功入选第四批国家级非物质文化遗产代表性项目名录,淮南市也成为全国唯一的豆腐传统制作技艺国家级保护区。

“豆腐是我们八公山响亮的品牌,一定要认真真做好,保证品质。”淮南市八公山三蔡豆腐村村民邱宏亮拿起长竹竿轻轻一挑,油豆皮便完整附着在竹竿上。“一锅揭不了几张,都是精华。”



工人们在制作八公山豆腐。

陈海涛 摄

白和多种矿物质微量元素的八公山豆腐。

如何进一步保护、打造好“八公山豆腐”这一品牌?“用好‘豆腐发源地’名片,依托本地历史文化积淀和自然资源,持续释放八公山地域产品、品质等独特优势。”区委宣传部工作人员介绍,当地建立了统一的淮南市八公山豆腐品牌形象和标识,构建“区域品牌+企业品牌+文化品牌”的八公山豆腐品牌发展体系。近期,安徽省人民政府印发了《皖北绿色食品产业集群建设实施方案》,确定了17个重点打造的“领衔单品”,八公山豆腐便是其中之一。

与此同时,不断加大“八公山豆腐”国家地理标志保护产品的区域品牌保护力度,积极发展和壮大八公山豆制品行业协会,引导大豆加工企业抱团发展,实施区域母子商标有序管理。

精耕细作,创新赋能豆制品

满满一大锅豆浆经大火烧开,撇去浮沫,随着温度下降,表面的油脂便慢慢凝结,最终形成极富营养价值的油豆皮。八公山三蔡豆腐村村民邱宏亮拿起长竹竿轻轻一挑,油豆皮便完整附着在竹竿上。“一锅揭不了几张,都是精华。”

豆浆、油豆皮、豆腐、千张、豆干……在豆腐的这条生产线上,副产品和衍生产品不胜枚举。随着新技术的广泛应用和冷链物流的快速发展,豆制品以更加丰富、多变的姿态展现在消费者面前。

内酯豆腐、冻豆腐、高品质豆干、功能性豆制品、大豆素肉和活性蛋白提取等产品都是八公山区和科研机构合作开发的重点项目,从当前的消费需求和消费趋势来看,豆制品休闲零食和保健品有很大的市场,特别受到年轻人的欢迎。

“制作豆腐每天都会产生大量的豆渣,以前是直接丢弃或者低价售卖,现在通过复合益生菌发酵技术处理后,蛋白质含量高,适口性好,可作为肉牛日粮替代。”八公山区八公山镇副镇长苏瑞说,有些企业还会将豆渣再次深加工,做成休闲系列的豆渣煎饼、香酥豆饼等小零食,市场很认可。

在蛋白质的提供上,大豆食品是唯一能够抗衡肉类的植物性食材。近年来随着人们对大豆蛋白营养健康作用认识的增强和健康意识的提高,豆制品越来越受到推崇。“健康营养”“好吃不胖”“物美价廉”,这些都是消费者选购的理由。

为进一步提升精深加工水平,八公山豆腐食品产业园区应运而生。通过产业

集聚形成规模化优势,统一冷链仓储物流,产品畅销上海、杭州、南京等长三角地区。同时,正在建设八公山豆腐食品产业园加工示范园区一期100亩,着力打造数字化、智能化绿色园区。

近日,八公山区人民政府与淮南师范学院签订了豆制品产业发展战略合作协议。据了解,此次产学研合作、校地合作将通过共建研发基地、推动学院与八公山区豆制品企业结成技术创新联盟等方式,进一步推动“八公山豆腐”品牌发展。

延长产业链,一二三产融合发展

“这是我们本地人引以为傲的豆腐宴,所有的菜品均由豆腐制成,又好看,又好吃,又健康。”干了大半辈子餐饮的吴大厨一直潜心研究各类豆腐菜式,豆腐水饺、芙蓉豆腐、菊花豆腐、银鱼炖豆腐……各式各样的豆腐菜肴令人目不暇接。“既要传承好传统豆腐菜品,又要在其基础上改进创新,不断推出新花样,打响豆腐宴品牌。”

除了豆腐宴,豆腐文化休闲活动也是丰富多彩。八公山的天然生态风光、豆制品文化博物馆的人文风情,都为“八公山豆腐”特色品牌的打造增添亮色。立足于八公山豆腐特有的历史文化和健康营养的特征,当地结合和美乡村项目,建设豆腐村民俗文化街区,开发了300余种养生豆腐宴系列豆腐菜肴,打造八公山康养文旅的特殊名片。

“科普基地、研学实践、观光采摘、生态餐饮和旅游文化节等多业态共同发展。”苏瑞介绍,八公山镇作为主战场,已经连续参与举办十多届中国淮南豆腐文化节,并开展了豆腐文化研讨会、豆腐菜肴烹饪大赛、品牌推广、休闲观光旅游等多项活动。

不仅如此,游客来到这里,还能现场参与豆腐制作,体验大豆面膜、大豆蛋白乳液、大豆异黄酮等产品在内的大豆主题美容服务。“以豆制品加工为核心,加强品牌建设,不断推进现代电商和豆腐文化休闲产业融合发展,初步形成了大豆‘品种繁育保护+标准化种植+豆制品加工+现代电商服务+豆腐文化休闲’全产业链体系。”苏瑞说。

区域风采

咸丰白茶 世界共享

——首届全国白茶产业大会暨第二届咸丰白茶文化活动将在湖北举办

农民日报·中国农网记者 刘菁 孙莹

日前,首届全国白茶产业大会暨第二届咸丰白茶文化活动新闻发布会在第十六届北京国际茶业及茶艺博览会期间举行。

举办首届全国白茶产业大会对于推动白茶产业的健康发展,加强行业交流与合作、促进产销对接与市场拓展,提升白茶产业地位、推动乡村振兴与区域经济发展以及促进茶文化传播与创新具有重要意义。此次大会是全国首个聚焦白茶产业的专业性大会,选择咸丰县作为活动的举办地,是中国农业国际合作促进会茶产业分会切实做好农业农村20个品牌重点帮扶县的重要举措。

记者从发布会上获悉,首届全国白茶产业大会暨第二届咸丰白茶文化活动由中国农业国际合作促进会、中国茶叶股份有限公司、咸丰县人民政府主办,以“咸丰白茶 世界共享”为主题,将于4月25日至27日在湖北省咸丰县举行,旨在搭建全国白茶产区交流平台,促进咸丰白茶品牌传播。届时将发布《2023中国茶叶进出口贸易分析报告》《咸丰白茶品质评价报告》“咸丰白茶”区域公用品牌,举行首届全国白茶产业高质量发展论坛、首届全国白茶产业大会名优茶大赛颁奖仪式以及集中签约仪式、咸丰白茶品鉴会暨《武陵谣》开机仪式等系列活动。目前,各项前期筹备工作已基本就绪。

咸丰白茶白化周期长,白化度高,有“高氨低酚”的特点,含21种氨基酸,游离氨基酸总量达8%,茶多酚含量低于11%,儿茶素总量10%左右,是不可多得的生态茶、健康茶。

据了解,白茶并非传统意义上的白茶类,而是属温度敏感型绿茶品种,在气温23℃以下时,发出嫩芽为纯白色;气温高于23℃时,嫩芽慢慢变为绿色。除咸丰白茶外,白茶还包括安吉白茶、溧阳白茶、正安白茶、资溪白茶、奉节白茶等。白茶作为一种独特的茶叶品种,承载着丰富的茶文化内涵,是许多山区的重要特色产业。通过发展白茶产业,可以带动当地农民的就业和增收,促进乡村振兴和区域经济协调发展。

咸丰县地处湖北省西南部,境内生态优良,降水丰沛,十分适宜茶树生长,是农业农村部和湖北省政府确定的优势茶叶区域。近年来,咸丰践行“两山”理念,致力于茶文化、茶产业、茶科技“三茶”统筹融合,探索出一条茶树良种化、茶园生态化、生产标准化、产品品牌化的富硒茶产业高质量发展之路,实现“一片叶子富一方百姓”。目前,全县茶叶基地总面积28万亩,可采摘面积达26.5万亩,共有茶叶加工企业125家,茶叶专业合作社110家,拥有先进茶类生产线23条,企业创新专利3项,年产干茶1.26万吨以上,茶叶年综合产值超过20亿元,带动14.9万茶农增收致富,连续四年被评为中国茶叶百强县,获评全国重点产茶县、中国白茶产业发展示范县、中国富硒白茶县等“金字招牌”。

茶艺师罗曲正在冲泡咸丰白茶。

李维君 摄



中国绿色食品发展中心公告 (第1416号)

经中国绿色食品发展中心核准,以下产品获得绿色食品标志使用权(有效期限以证书为准)。依据《绿色食品标志管理办法》,现予公告。

Table with 12 columns: 生产单位 (Production Unit), 核准用标产品 (Approved Label Product), 商标 (Trademark), 绿色食品编号 (Green Food Code), 生产单位 (Production Unit), 核准用标产品 (Approved Label Product), 商标 (Trademark), 绿色食品编号 (Green Food Code), 生产单位 (Production Unit), 核准用标产品 (Approved Label Product), 商标 (Trademark), 绿色食品编号 (Green Food Code). The table lists various agricultural products and their corresponding green food certification codes and production units across different provinces in China.

网址: http://www.greenfood.org.cn 咨询电话: (010)59193662 传真: (010)59193664