

锐观察

黄花香里说丰年

——多措并举共促大同黄花品牌协同发展

□□ 农民日报·中国农网记者 孙莹 胡燕薇 文/图

凌晨2点,山西省大同市云州区的黄花地里,采摘工头上佩戴的射灯刺破如墨的夜色,光束照射下是一溜无边的金黄。万籁俱寂,仔细听,耳边只有衣服掠过黄花叶片的沙沙声和此起彼伏采摘黄花的清脆断裂声。置身花海深处,能直接感受到生命的张力,非常治愈。

“莫道农家无宝玉,遍地黄花是金针。”这里是中国最北方种植黄花的地方,也是全国七大产区中种植面积最大的产区。“建设全国优质黄花菜原料基地、黄花菜产品集散中心和黄花菜种植标准化示范区”,围绕这一目标,当地不断推动大同黄花的品牌建设。

和时间赛跑的工作

“只能在夜里采,太阳一升起来,黄花就会快速盛开。”头戴防虫帽、身穿雨衣的巩梅是河南登封人,56岁的她今年新加入采摘工的行列,今天她的任务就是和同事们一起,一人两列,齐头并进,将目之所及的所有成熟花蕾——摘下。“夜里凉,湿气重,你们得套上雨衣,要不然一会儿衣服就会被打湿。”细心的她提醒道。

高品质的黄花得是未开放的花蕾,一旦开花,其食用价值和经济价值都会大打折扣。采摘黄花要注意手法,选择发育饱满、含苞未放、中部色泽金黄两端呈绿色顶端紫点褪去的花蕾,在茎梗和花蕾交接处用巧劲儿轻轻一掰,“啪”的一声,就能从蒂部将黄花完整采下。每一株应自上而下,由外向里逐一采收,避免碰伤花茎和小花。如果采摘不干脆,就会损伤花蕊,黄花也就失去了商品性。

早上6点,天已大亮,巩梅和邻近的三位同伴已共同采摘了8筐黄花,每筐40斤。虽然得跟时间赛跑,但采黄花是个细致活儿,急不得,得一朵一朵慢慢来。“可以实现机器采收吗?”这一眼望不到边的花海,令人震撼,也令人着急。“目前还没办法实现,因为黄花是渐次成熟,得人工挑选,成熟一批,采收一批。”云州区农业农村局植保站站长霍宇恒回答。

大同栽种黄花始于北魏,明永乐年间开始大量种植,明清年间就形成了“黄花街”自然集市。大同市云州区是大同黄花的主要原料生产基地,这里地处北纬40度,平均海拔1000多米,绵延的火山群及



采摘工正在黄花地里采摘新鲜黄花。

穿流的桑干河,为培育优质黄花创造了优越的自然条件。

“色如金,形如针,角长根短内厚,这就是大同黄花的特色。”霍宇恒挑出一朵盛开的黄花,剥开展示,“看,6个花瓣,1个雄蕊,6个雌蕊,典型的‘六瓣七蕊’。”所谓“角”是黄花花蕾在当地的别称,根据成熟度和大小,又可细分为“头角”“二角”等。

每到一处,霍宇恒都会随机剥开盛开的黄花检查一番,看看有没有蓟马的身影。“2021年,黄花病虫害比较严重,主要就是蓟马在作祟。”于是,专家、特派员频繁出现在黄花地里,现场指导统防统治工作。

“从种植端开始,保证大同黄花的品质,这是品牌建设的基础。”云州区农业农村局副局长王玉印表示,近年来,大同黄花的种植行距调整为1.2米至1.4米,不仅有利于机械化翻地、除草等农事操作,也有效降低了病虫害。同时,套种大豆等低秆作物,还能提高土地的使用效率,增加经济效益。

追赶太阳的旅程

7点整,新鲜采摘的黄花随着车头的大卡车,分批运送到合作社的加工作坊。清洗、挑选、装筐……自动化清洗装盘机两侧站满了工人,大家各司其职,有条不紊。一根根黄花集合成一筐筐,一层层码放在2米高的不锈钢架子上,随即被推入蒸房,经过50分钟热蒸汽的洗礼,就完成了“杀青”环节,黄花也由原来的鲜黄绿色变为黄色。

“蒸制是利用高温迅速杀青,破坏花蕾细胞活力,引起糖类内含物质的变化,固定营养物质,这是决定黄花菜干菜质量最关键的环节。”贾师傅是大同市云州区下榆润志海黄花种植专业合作社的老师傅,经验丰富,“花蕾在采收回来后,细胞仍然很活跃,如果不及时蒸制,就会自行开放,这就降低了黄花的高品质和食用价值。”

“摊在阳光下暴晒,太阳越大越好。”跟着贾师傅走到晒场,经过蒸制的黄花正全方位享受着太阳的照射,“这样的大太阳晒个2、3天,基本就可以了。”

为什么非得铺在地上晒呢,现在技术这么发达,烘干不行吗?“也可以,但是接受度不太高。”见我们不解,贾师傅细细分析。“首先,几百年的传统工艺就是太阳晒干,晒干的黄花呈好看的黄色,而烘干的颜色泛白带绿,不好看,我们当地的老百姓还是认晒干的黄花,市场销售也更好。”拿起两种干黄花一对比,区别确实很明显。“其次,烘干的效率低,成本高。黄花采收旺季,每天的量都很大,而烘干也需要将黄花在流水线上摊开,时间又长,每天能处理的量非常有限,根本来不及。”

要是下雨呢?“看到那边的大棚了吗?那是晾晒大棚,雨来了,只需要把薄膜拉好,第二天太阳一出来,接着晒,都不用挪地方。”顺着贾师傅手指的方向,便看到整齐晾晒的大棚。“要是连续的阴雨天,来不及晾晒,还可以存储到冷库中,保鲜半个月不成问题。”

休药期的相关规定,确保农药残留不超标。最后,实施智慧监管。通过网格化管理,将相关经营主体纳入农产品质量安全大数据智慧监管平台。强化产地环境和投入品使用管理,详实记录企业信息、生产记录、检测数据和巡查巡检信息,确保生产经营活动的规范化。同时,推广“区块链溯源+合格证”的一体化开具模式,为每批农产品提供及时有效的安全保障。

正是在标准化生产的支撑下,一个个像鸿宇农林、强顺果业这样的标准化种植基地在井冈山落地生根,走上规模化发展道路。据了解,2023年井冈山市有200亩以上农业产业规模化基地109个,产业总规模达46万亩。

近年来,井冈山市农业标准化规模化品牌化建设按下“加速键”,在标准化生产筑牢发展基石和规模化经营整合各方资源的基础上,发力品牌化建设,进一步擦亮农业“金

字招牌”。

“‘彰显文化特色,讲好品牌故事’正成为井冈山推进农业‘三化’提升攻坚战的重要共识。”井冈山市农业农村局相关负责人介绍,“十四五”以来,井冈山立足传承红色基因,一方面,以“红军粮”“红军菜”“红军茶”“红军药”为创意,重点培育了井冈红米、井冈南瓜、井冈茶叶、井冈竹笋和井冈药材为代表的红军食品品牌;另一方面,培育了以井冈蜜柚、井冈蜜橘、井冈黄桃、井冈猕猴桃、井冈蜂蜜等为代表的绿色康养农产品品牌,为井冈山农业品牌创建指明了方向。

据介绍,井冈山市接下来将重点围绕“绿色田园”和“红色记忆”两条主线,坚定“品质铸就品牌,品牌创造财富”的理念,鼓励开展农产品品牌文化创新,继续组织开展井冈山10大农特产品企业品牌、产品品牌及品牌故事评选活动,以农特产品文化吸引人,培育消费文化,拓展销售市场。

的品牌营销策略和深化的市场开拓,进一步提升了“泉水人家”的知名度和美誉度,带动了乡村旅游和休闲农业的快速发展。“泉水人家”品牌积极与加工、物流、电商等产业深度融合,构建了完整的产业链和价值链体系。通过线上线下相结合的多渠道销售模式,使优质农产品迅速走向全国市场,实现品牌价值的倍增。

“泉水人家”品牌的成功实践,不仅为济宁市农业高质量发展树立了典范,也为全国其他地区提供了宝贵的经验和可借鉴的模式。未来,“泉水人家”将继续绽放更加耀眼的光芒,为推动农业现代化和乡村振兴作出更大贡献。

区域风采

湖北“仙桃黄鳝”区域公用品牌在杭州推介

□□ 胡伟 农民日报·中国农网记者 乐明凯

湖北“仙桃黄鳝”区域公用品牌日前在浙江省杭州市举行推介会。湖北省、仙桃市相关政府部门、商会,浙江省、江苏省相关企业、餐饮行业协会等代表参加活动。

湖北省财政厅二级巡视员汪兴元介绍,黄鳝作为湖北特色淡水产品的名片之一,在全国享有重要地位。湖北省现有黄鳝养殖面积41.35万亩,产量16.9万吨,占全国总量48%,居全国第一。据统计,湖北的大黄斑黄鳝凭借优良的产品品质在江浙沪等地区市场占有率达到30%,活鲜产品和加工产品美誉度均在90%以上。

湖北省农业农村厅渔业渔政管理处二级调研员朱宝现场推介,多年来,仙桃黄鳝以其独特的口感和丰富的营养价值

赢得广大消费者的青睐,其产量供应稳、产品质量优、市场认可高。“仙桃黄鳝”作为湖北省区域公用品牌,不仅是美食文化的代表,更是农业产业的亮点,希望能够与杭州及全国各地的朋友们分享仙桃黄鳝这份舌尖上的美味。

仙桃市人大常委会副主任蔡涛表示,仙桃优越的自然环境加上现代化的养殖技术,赋予了仙桃黄鳝“泥腥气少,肉质鲜香”的特质,是仙桃的美食名片。期待在杭州结识更多的合作伙伴,共同提升仙桃黄鳝在全国的知名度和美誉度,让“仙桃黄鳝”这一省域公用品牌在更广阔的市场上绽放光彩。

黄鳝是浙菜的重要食材,长三角历来是仙桃黄鳝的主销区之一。活动现场举行了产销合作签约仪式,仙桃黄鳝产业协会等供应商与浙江省相关企业渠道商签订意向采购协议。

广西 210个农产品获“圳品”评价认证

□□ 韦继川

近日,深圳标准促进会最新公布一批获评“圳品”名单,广西新增10个农产品入选。至此,广西已有210个农产品获“圳品”评价认证,涵盖蔬菜、水果、粮食、畜禽等25大类164个品种。这些“圳品”覆盖了广东对口帮扶广西33个粤桂协作县中的31个县(市区)。

深圳市在对口帮扶过程中,对标国际先进标准,突出政府引导、企业主体、技术服务、市场对接的体系建设要求,创新消费与产业并重的“圳品”帮扶模式。

利用大湾区消费市场和外销渠道,深圳为广西农产品开拓了更多稳定的市场,同时,协助更多广东企业到广西建基地,完善全产业链条。

为培育更多优质农产品成为“圳

品”,广西各地加快制定出台系列“圳品”认证扶持政策,对通过农产品“圳品”评价的企业进行奖励,鼓励扶持企业和新型经营主体开展“圳品”评价。

以“圳品”为纽带,粤桂协作部门积极发动广东的农业龙头企业到广西建立“圳品”基地,推进深圳大型企业、科研机构与当地政府、合作社等建立合作关系,打通东西部供应链和产业帮扶渠道,促进多方建立紧密产业联系,形成共建共享的合力。

据了解,“十四五”以来,粤桂两省区以“圳品”建设为抓手,实施优势产业提升工程,通过标准引领、质量认证、品牌建设等,推动对口帮扶地区产业发展。广西作为深圳市外第一个推广“圳品”的地区,消费协作不断加强,有效促进了全区农业标准化、规模化、品牌化。

甘肃民勤 特色农产品亮相北京

□□ 农民日报·中国农网记者 李锐

近日,以“缘起山海绿洲,共赴甜蜜之约”为主题的2024年民勤特色农产品推介暨蜜瓜全网发售仪式在北京新发展国际农产品会展中心举行。农业专家、北京新发展及北京八大农产品批发市场负责人、经销商、华联、果海芳馨等商超负责人、京东、美团、叮咚买菜等行业电商平台负责人与直播达人等齐聚一堂,把脉蜜瓜产业,开拓销售渠道,助力民勤特产品走出甘肃、走向全国,走上首都市民的餐桌。蜜瓜产业是民勤农业的“拳头”产业,经过六十多年培育发展,形成了五大系列100多个品种,面积稳定在15万亩

以上,年产量40万吨以上,是西北地区最大的厚皮甜瓜核心产区 and 全国优质蜜瓜核心产区。通过了国家绿色食品和地理标志认证,入选了甘味农产品“好中优”产品、全国名特优新农产品名录,赢得了“天下蜜瓜看民勤,民勤蜜瓜甲天下”的美誉。

在发售仪式上,举行了“全国蜜瓜新品种示范推广基地”授牌、“民勤蜜瓜北京直营店”授牌以及招商推介、签约等活动,进一步扩大大民勤蜜瓜中国地理标志产品影响力。来自中国农业科学院食物与营养发展研究所的专家发布了《中国蜜瓜产业发展报告》《民勤蜜瓜营养评价分析报告》,对民勤蜜瓜未来的发展把脉护航。

浙江金华 成立共富工坊 打造葡萄产业链

□□ 胡赣昌 龚睿

眼下,浙江省金华市金东区塘雅镇横山村的葡萄迎来丰收季。成片的葡萄架下,一串串深紫、翠绿的葡萄犹如玛瑙翡翠翠绿挂满枝头,果实大小均匀、芳香馥郁。横山村土地肥沃、气候适宜,已有40多年的葡萄种植历史,目前全村种植葡萄面积900多亩,有夏黑、巨峰、阳光玫瑰、红富士、美人指等10多个优质品种。其中产量最多的是巨峰和阳光玫瑰两个品种,采摘时间为7月底到10月初。

近年来,横山村持续在葡萄品类、种

植模式和品牌打造上优化升级,葡萄品质十分稳定,成熟葡萄甜度可达18度以上,深受市场和消费者青睐。返乡种植葡萄的农户也逐年递增,目前该村成为金东区葡萄种植面积最大的村庄。2023年,全村葡萄产业收入超2000万元,亩均收益约3万元。

成熟的葡萄种植技术和规模化的发展模式让横山村的葡萄产业有了十足的底气。为进一步帮助农户拓宽网上销路,横山村成立了共富工坊,开办田间学堂,组建直播团队,并与多个联建单位达成战略合作,形成了集产、研、创、销、教、游于一体的葡萄产业链,帮助农户增收。

江苏徐州 果园飘香 打响农文旅品牌

□□ 胡明慧

在江苏省徐州市铜山区棠张镇夏湖村的棠张桑果园内,果农们正在迎接8月到10月的又一轮采摘高峰。

百余亩的桑葚虽已下市,但无花果、火龙果、阳光玫瑰等水果无缝衔接,即将进入盛产期。“今年‘五一’期间,来采摘桑葚的游客有两三万人次,8月到10月,又是一轮采摘旺季,按这个势头,游客也不会少。”棠张桑果园园主张朝丰一脸笑意地说道。

在种植无花果的5亩连栋大棚内,张朝丰一边走一边介绍:“这个桑果园是2017年建起来的,一开始种的是桑葚,后来慢慢扩展种植其他品种。这些

江西井冈山

推动农业标准化规模化品牌化

□□ 刘深根 农民日报·中国农网记者 张缘成

盛夏时节,桃果飘香。走进江西省井冈山市鸿宇农林开发有限公司(下称“鸿宇农林”)的黄桃基地,郁郁葱葱的桃树映入眼帘,一个个套袋的黄桃缀满枝头,空气中弥漫着阵阵果香。

“一开始种植黄桃时没有认识到标准化生产的重要性,这导致黄桃品质不好,市场销售不畅。”鸿宇农林技术负责人王婧告诉记者,直到2022年,公司开始严格把控各个环节的技术标准后,黄桃的品质得到显著提升,不仅外表更加光亮,口感更加甜美,还因其安全性和营养价值受到了上海、广东、浙江等地消费者的喜爱。

同在井冈山市,强顺果业种植专业合作社(下称“强顺果业”)也是开展标准化生产的受益者。强顺果业理事长钟洪顺介绍,2014年开始标准化种植550多亩井冈山柚,

10年来,通过采用人工除草、果树套袋、水肥一体化、人工辅助授粉、病虫害绿色防控、蜜柚自动分选、农产品区块链溯源等现代绿色农业标准化种植技术,井冈山柚的品质得到极大提高。2023年,强顺果业实现销售收入近500万元。

提高农业质量效益和竞争力离不开标准化。井冈山市农业农村局相关负责人指出,标准化生产主要包含三个核心要素。首先,构建质量控制标准。这一举措着眼于农产品产业链的每一个环节,秉持“有标贯标、缺标补标、低标提标”的原则,快速推进标准的制定与修订,目的是建立一个布局合理、指标科学、相互协调的现代农业全产业链标准体系。

其次,推行按标生产。这不仅涉及到支持生产基地改善标准化生产条件,还包括推广绿色生产技术和生态循环模式。特别是对农药和兽药的使用,严格执行安全间隔期和

番红润润的小番茄、亿膳坊黑小麦面粉、兴牛乳业的奶制品、万兴食品的姜茶、昊坤果业的枣夹核桃、韩发记的香油、五洲农业的大米、绿康果树的水灵灵葡萄等一系列优质农产品集体亮相,从香甜的水果到鲜嫩的蔬菜,每一款产品都承载着井冈山的山水之情与农耕文化。

近年来,济宁市深入贯彻国家发展战略,构建现代化产业体系,以“泉水人家”农产品区域公用品牌为核心,构建“1+10+N”的雁阵形品牌矩阵,走出了一条农业高质量发展与品牌创新并进的特色之路。目前,已有120家企业的361款产品成功纳入“泉水人家”品牌体系,有效整合了农业资源,提升

了农产品的市场竞争力。

济宁市农业产业协会相关负责人表示,“泉水人家”品牌的成功,离不开科技创新的强力支撑。济宁市积极引入前沿科技,优化资源配置,推动农业生产方式和产业结构的深刻变革。从良种选育、智能灌溉到有机栽培、绿色防控,一系列科技创新成果在“泉水人家”品牌农产品上得到广泛应用,不仅提高了农产品的品质和产量,还推动了农业的绿色发展和低碳转型。

据介绍,在“泉水人家”品牌的引领下,济宁市农业产业实现了质的飞跃。品牌农产品凭借严格的质量把控和标准化生产,赢得了消费者的广泛信赖和好评。同时,创新

山东济南

“农产夜市”进社区 “泉水人家”再出彩

□□ 王璐璐 农民日报·中国农网记者 蒋欣然

夜幕低垂之际,“泉水人家”携手“美味天桥”共同打造的助农惠农“农产夜市”于山东省济南市工人新村北村盛大开幕,现场人声鼎沸,叫卖声、询价声此起彼伏,宛如一幅繁忙且充满活力的市井画卷。

“这么多好东西看得我都想买点,来上几斤奥克斯畜牧种业的新鲜黑猪肉,回去给孩子准备一顿丰盛的晚餐。”“兴牛这酸奶口感不错,我想以后常订怎么联系?”在泉水人家农产展销专区,汇聚了来自各授权企业的优质农副产物,济南老字号的民天面粉,鸿喜食品川婆婆辣椒酱,沃小