

在面食群雄争霸的大西北“杀出”重围,陕西淳化县——

一碗荞面饸饹撬动小吃大产业

□□ 农民日报·中国农网记者 丁乐坤

一个地方特色小吃能有多大能量? 沙县小吃给出的答案是500多亿元产值,柳州螺蛳粉造就600多亿大产业,兰州牛肉面年销售额粗略估计超过4000亿元,带动大量人员就业…… 小吃里有大产业,近年来越来越多地方将富民增收、产业振兴的目光瞄向了小吃经济。地处三秦之腹、泾水之阳的陕西省淳化县,正是凭借一碗荞面饸饹,在面食群雄争霸的大西北“杀出”重围,成为撬动县域经济的大产业。

小吃产业化,荞面饸饹吃出“致富经”

不少人初见饸饹二字,或许还难以认读。淳化当地人将其读作“河漏”,指采用特殊工艺压制而成的一种面食,绝妙之处在于取材当地的荞麦和秘制特色汤头,一碗荞面饸饹是当地待客的最高礼仪。 淳化县常住人口不足15万,县域及周边却分布着200多家饸饹店。43岁的姚娜经营着她的饸饹店,正午时分,店里一片此起彼伏吃饸饹的声音。 “整天都有客人来,忙不过来。”抓住一个空隙,她向记者聊起开店的故事。“我以前在县里的红白喜事服务队,也是专门做饸饹。两年前我回家开了这家店,家人一起忙活,生意不错,周边县的人都过来吃。”说着店里进来新客人,她又忙开了。 “淳化是山区农业县、革命老区县,淳化人外出开饸饹店从2000年就开始了,效益比打工高。”淳化县荞麦产业办常务副主任刘天龙告诉记者,一个更可喜的变化是,近几年淳化荞面饸饹已呈餐饮化、产业化发展。

王鹏斌是一位年轻的淳化小伙,自2019年开始在西安做淳化荞面饸饹餐饮。“荞面饸饹是家乡的东西,在西北有消费基础,但多数都是小餐馆,开不起眼的地方。”他要做不一样的东西。 “我们定位连锁快餐,建了工厂,除了生鲜蔬菜,其他基本采用成品或半成品集中配送,同时还对配菜、汤头等都做了创新,丰富顾客选择。”王鹏斌介绍,他的第一家店开在西安繁华商圈,目前仅在西安就有30家连锁店。 据悉,目前淳化荞面饸饹门店已发展到1000多家,

主要集中在西安、咸阳和淳化县域及周边,形成了以“荞乡遇”“卜家乡村”等为代表的淳化荞面饸饹餐饮品牌,荞面饸饹餐饮业营业额在4亿元以上。

因势利导,淳化荞麦成为支柱产业

揉面、捣蒜、切豆腐丁、压面、过水、浇汤……淳化县职教中心的荞面饸饹制作技能培训班内一派热火朝天的景象。这一期的学员中,有希望通过培训合格后到饸饹店上班的宝妈;也有专门来学艺打算自己开饸饹店的小夫妻;还有拉上合伙人,计划返乡创业做荞面速食饸饹等荞麦加工食品的青年小伙……

“2021年6月第一次开班,每期都满员。”淳化县人社局工作人员告诉记者,今年已开办8期荞面饸饹制作技能培训班,每期50人,一期包含15天理论、实践教学和15天实训,“县里有政策,培训都免费,未来计划和第三方专业机构合作,做全国认可的职业等级评定。”

2020年,淳化县把“一碗荞面饸饹”提升为特色产业,并将不起眼的小杂粮淳化荞麦确定为县域经济支柱产业。2022年2月,《淳化县关于促进荞麦产业发展的实施意见》《淳化县荞麦产业发展扶持办法(试行)》发布,谋划产业蓝图,并对荞麦种植、加工、销售、餐饮等环节进行扶持,提振从业者信心。

据了解,2022年淳化荞麦种植已达4万亩,年产量1万吨以上。在此基础上,淳化荞麦加工也蓄势待发,先后引进、培育了10多家深加工企业。

“我们是第一个开发速食荞面饸饹的,最好的时候一个月卖出2万盒。”2020年受螺蛳粉爆发启发,淳化裕农电子商务有限公司总经理宁丹突然有了个想法,做速食荞面饸饹。

这一突破性的尝试,打开了淳化荞面饸饹经营新思路。目前全县约有八九家专门做速食荞面饸饹的企业,其他荞麦食品也开始兴起。

在淳化啧啧棒农业有限公司的产品展示厅,搭配各种浇头的低脂荞麦面(速食)产品被放在显眼位置。“目前公司已建成年产1.2亿袋饸饹,年加工2000多吨荞麦面粉的生产线,计划今年6月正式投产。”该公司总经理饶艳介绍,公司从2021年聚焦荞麦产品,目前还打造了荞面馒头生产线和荞面烘焙、荞麦功能性物质提取等生产试验室。

目前,淳化县正计划在工业园区通过“园中园”模式建设荞麦产业园。“淳化荞面饸饹是吃出来的千年美食,产品经受住了时间的考验。同时,荞麦是药食同源的大健康食品,符合现代人的消费潮流,淳化有信心把这碗荞面饸饹、淳化荞麦产业做成富民强县的大产业。”淳化县副县长左解放表示,淳化荞麦现已形成了种植、加工、餐饮等一二三产融合发展的路子,到2025年将冲刺50亿元总产值。

品牌引领,小饸饹爆发大能量

蓝图已绘就,如何抢抓机遇,推动产业大踏步发展?

2022年7月1日,淳化县首届荞麦产业大会暨荞面饸饹文化旅游节开幕,处在深闺的淳化荞面饸饹首次官方亮相。

“当时反响特别好,坚定了我们发展荞麦产业的信心。但饸饹毕竟是一个地方小吃,淳化荞面饸饹要出圈,必须从打品牌开始。”刘天龙介绍。

今年5月4日,在第三届陕西面食大会暨陕西食品品牌盛典活动上,淳化荞面饸饹品牌形象、口号初次亮相,成为全场一大亮点。此次面食大会淳化现场销售额达105万元,人流量超过100万人(次)。

趁热打铁,5月23日,中国·淳化荞麦产业高质量发展大会暨第二届淳化荞面饸饹文化旅游节在淳化县开幕,淳化荞面饸饹品牌战略重磅发布。

“淳化荞面饸饹是淳化的金字招牌,是引领淳化荞麦全产业链发展的‘牛鼻子’。”农业品牌专家贾泉认为,打造淳化荞面饸饹品牌不单是为了做大一碗饸饹,“这次大会整合了全行业顶级资源为淳化荞麦助力,就是希望一举打响淳化最具特色的美食名片,撬动淳化荞麦全产业链发展。”

本次大会上,共有8家企业获得了首批淳化荞面饸饹区域公用品牌使用授权。“目前淳化荞面饸饹店还是单打独斗,荞麦产业基础还很薄弱,由政府来打造区域公用品牌,可以很好整合各方资源为产业赋能。未来我们有信心把淳化荞面饸饹,从地方小吃打造成为知名餐饮品牌,走出陕西,走向全国。”左解放说,现阶段工作重心放在淳化荞面饸饹品牌打造上,接下来将重点发展荞麦加工食品,在淳化形成一二三产融合发展的荞麦产业集群。



湖北枣阳市小麦喜获丰收

湖北枣阳市常年种植小麦约148万亩。为了实现增产量、提质量的目标,枣阳市加大推广优良品种,在各个环节强化科学田间管理,推广高效施肥关键技术,小麦优良品种的应用率达到了100%。

为了确保丰收的小麦颗粒归仓,今年枣阳市抢抓晴好天气,联合湖南、安徽、河北等地跨区作业联合收割机近2000台,组织万余台(套)农机开展机收大会战。预计小麦总产11.4亿斤,亩均比去年同期增长7.8公斤左右。

李明 农民日报·中国农网记者 李丽 摄

“那些烟苗就是他的宝”

□□ 方超 农民日报·中国农网记者 邵晋亮

是什么样的执着能让一个人30年专注一件事?

30年的坚守不仅是一个普通劳动者对生活的热爱,更是对职责的坚守。

沿着一条仅容一车通行的村道前行,两旁翠绿的山峦连绵起伏,白墙黛瓦的农舍散落其间,构成了一幅美丽的田园画卷。绕过一弯又一弯便来到了文祥村,一个位于云南省丽江市永胜县三川镇的小村落。

村里有这样一位老人,60来岁,时常穿着一件板正的紫色格子衬衫,混搭一顶黄色大草帽,虽然年岁已高,但依旧精神矍铄,走起路来风风火火,他便是文祥村的烤烟育苗专业户朱明。

自1993年三川镇发展烤烟产业以来,朱明便开始从事烤烟育苗,至今30多年从未间断。起初,为了供家里的两个小孩上学,朱明两口子自己育苗、自己种植,勉强维持一家人的生计。

“上世纪九十年代,种烟的条件很差,家家户户都在自家院子里用几块砖头搭一个简易的小池子育苗,哪里像现在都是标准化的育苗棚。”朱明回忆,“当时生产技术落后,操作也很随意,烟苗质量是个大问题。”

苗好一半收。因为文祥村老百姓育苗技术水平参差不齐,操作流程不规范,很难培育出健壮的烟苗,没几年许多人都纷纷打起了退堂鼓,但又找不到更适宜的经济作物,文祥村的经济发展遇到了瓶颈。

与别人不同的是,朱明遇到问题总“爱钻牛角尖”,每年育苗时都将温度、烟苗生长、病害等情况做详细的记录,与烟站技术人员探讨,反复思考总结。久而久之,他摸索出一些育苗的“独门秘诀”,经常被其他农户邀请到家中“传经送宝”,他并不吝惜自己的秘诀,毫不保留地介绍经验方法,热心地帮助大家,赢得了村里老百姓的尊重和喜爱。

随着烤烟产业的不断发展,育苗专业

户这个新的职业诞生了。朱明凭借自己过硬的育苗技术,被推选为文祥村的育苗专业户,走上了专业化育苗的道路。

“那些烟苗就是他的宝,比什么事情都重要,育苗的时候恨不得住到苗棚里面。”朱明的妻子说。

朱明全身心投入到了育苗中,一丝不苟地观察每一株烟苗的生长情况,记录下每一个细小的变化,通过科学的管理,烟苗的质量越来越好。 “育苗最不可靠的就是感觉,不管是棚内温度的掌控还是肥料的施加比例,都得严格按照操作规范来,温度差1度,肥料多1克都不行。”聊起育苗的经验,朱明如数家珍。

朱明不忘探索改良育苗技术。一天,苗棚上的落叶引起了他的注意。细心的朱明发现出苗期间,被树叶遮住阳光的烟苗长势相对更好。虽然搞不懂原理,但他便想办法用松毛(干枯的松针)将烟苗遮盖起来,防止强光照射苗盘,这便是后来推广使用的遮阳网。它能够有效调节光照和棚室

温度,营造适宜漂浮苗生长的良好环境。

正是这份热情和坚持,使他成了文祥村、三川镇乃至永胜县的烤烟育苗专家,每到育苗时节都有全县各地的育苗专业户接踵而来,虚心向他请教育苗技术。

30年的坚守,朱明凭着一颗匠心,用自己的行动诠释了精益求精、刻苦钻研的精神。30年间,朱明的角色不断升级,从一个普通农民成了育苗专业户,又从育苗专业户升级为技术管理员,再到成为一名村干部,带领文祥村的乡亲们发展产业,勤劳致富,朱明人生的道路越走越宽,生活也越来越充实。

如今,朱明的两个子女凭借优异的成绩考取了大学,毕业后在省城有了稳定的工作,生活条件越来越好,可他依然不舍得离开育苗棚。

虽然岁月已经在朱明脸上留下了深深的痕迹,但他的眼神仍旧坚毅如初,他培养接班人,将自己的育苗事业托付给了侄子周宾,希望将这份热爱和工匠精神一直传承下去。

□□ 农民日报·中国农网记者 孙维福

剥开棉桃状的文冠果果皮,莲子大小的黑色果仁,个个硬邦邦、沉甸甸。这些含油量高达60%的果仁旁边,摆着一瓶瓶清润透亮的文冠果食用油,以及各种各样的文冠果木、果叶深加工品。这是全国目前400万亩文冠果种植及产业开发的部分成就缩影。世界粮油安全问题凸显大背景下,作为我国北方特有的木本油料作物,文冠果产业引起的关注度,正在政、研、企、商各界热烈升温。

5月26日,带着5年实现百万亩种植的规划部署,河北省保定市委书记党晓龙和中国林业集团党委书记、董事长余红辉共同为中林保定生态科技有限公司成立揭牌,以此宣布该市全力抓牢文冠果这个“大油瓶”,加快打造国家木本油料产业,高质量发展乡村振兴示范区,努力成为全国木本油料百万吨级北方油库中心地、国内最大的文冠果良种良法输出中心。

在当日同场召开,来自国家相关部委、北方7省份20个地市,近200人参加的中国(保定)文冠果产业创新发展大会暨木本油料产业高质量发展协作组织第一次会议上,中国工程院院士尹伟伦致辞强调,我国是世界上食用油消费量最大的国家,约占世界消费总量的20%,进口率超过70%,年缺口高达2300多万吨,保障食用油安全已上升为国家战略。木本油料是国家重要的战略资源,有着不与粮食争地、不与蔬菜争水肥、不与普通油料争市场的优点,能有效缓解高端食用油供需矛盾和进口压力,是保障我国食用油供给安全的优势产业和潜力产业。

保定市委书记闫继红介绍,早在200多年前文冠果在保定就有种植,这里气候、土壤、海拔、地貌特征都与其生物学特征相吻合,全市现拥有1022万亩宜林面积,适宜进行文冠果规模化种植和产业化发展。目前,年出苗2500万株的文冠果良种繁育中心已达产,木本油料产业研究院业已成立,全市种植面积已达7万多亩,初步形成了“一中心三基地多片区”的发展格局。特别是西部山区县林果种植经验丰富,连农带户、农技推广、带动机制体系完备,加之保定地处京津冀世界级城市群中心地带,交通便捷,人口密集,能够为文冠果产业提供广阔的市场空间。

对保定选择创建以文冠果为主的木本油料产业,中国工程院院士刘仲华给予高度评价,认为这是全面贯彻党中央、国务院“稳口粮、稳玉米、扩大豆、扩油料”决策部署,全面践行“两山论”和“大食物观”的生动举措。其全力打造木本油料产业高质量发展乡村振兴示范区的做法,打造了文冠果三产融合发展的样板,开辟了一条全面推进乡村振兴的新路径。他说,文冠果全身都是宝,种仁含油量达60%,含有丰富的亚油酸、亚麻酸等人体本身不能合成的不饱和脂肪酸,不仅是优质的高品位食用油,在保障油料安全上意义重大,而且在文冠果茶产品开发、文冠果叶深加工利用等领域,都具有医食康养高效利用价值。目前,世界各发达国家纷纷投入巨资进行研发生产,我国也制定了相应的战略发展规划,从政策、资金等多方面将给予大力扶持。

保定市委、市政府坚定认为,发展以文冠果为主的木本油料产业,不仅可以利用各县大量的荒地、宜林地、山坡地发展文冠果种植加工,面向京津冀开拓高端食用油市场,还可以通过木本油料三产融合发展,在种植、管护、采摘、加工、销售、观光等环节增加群众就业,实现林业增效、农村增绿、农民增收,对优化资源配置、统筹城乡协调发展,全面推进乡村振兴意义重大,是建设乡村振兴示范区的重要抓手。当天的会议,保定市所有适宜种植文冠果的县、区主要负责人,悉数到场参会,全市上下重视程度可见一斑。

基于文冠果全产业链开发的深远战略意义、巨大经济社会价值,记者了解到,按照科学论证通过的整体发展规划,保定市还将建设文冠果现代化产业园、博物馆和文旅康养中心,按照一年示范引领、两年整体布局、五年百万亩规模种植的发展思路,打造集生产加工、精深研发、观光旅游、休闲购物为一体的产业链综合体,为构建京津冀乡村产业新发展格局注入新动能。

山东潍坊市滨海区: 盐碱地上花果飘香

□□ 韩昀 聂晓东 农民日报·中国农网记者 吕兵兵

夏初时节,在位于山东省潍坊市滨海区的青青玫瑰园,广阔的玫瑰花种植区内花团锦簇、争艳绽放,在此务工的农民正忙着采摘、打包……“一年有两个采花季,一个采花季持续一个半月,光来这里采花务工这一项,我们每年就有1万多元的收入。”附近的北辛庄村村民王爱琴笑着说。

这里种植的玫瑰,是一种清香型重瓣红玫瑰。它通过对传统玫瑰进行选育改良,可在中重度盐碱地上直接种植,具有耐盐碱、抗干旱、花期长、产量高的特点,并且具有较高的药用和食用价值。

滨海区地处渤海南岸,辖区内75%的土地为滨海盐碱地,其中40%属于重度盐碱区,土地盐碱化程度高、降水少,种植农作物效益不高。近年来,滨海区在盐碱地特色产业培育上持续发力,用项目盘活乡村资源,通过拉长产业链条,推动农村一二三产融合发展,催生农村产业振兴新

业态。

走出花海,再进果园。在农韵盛景葡萄种植基地里,一串串颗粒饱满、晶莹剔透的葡萄挂满枝头,长势喜人。利用温室大棚、改良土壤培育出的盐碱地葡萄,甜度、口感比其他地方种植的葡萄更胜一筹,市场上每斤售价超过20元,收益十分可观。

为在盐碱地上发展特色产业,滨海区近年来从“改地适种”转变为“改种适地”,通过科学合理改良和品种选育,打响了滨海红苹果、周瞳葡萄、青青玫瑰等一批特色农产品品牌,低效盐碱地逐渐变身致富田。为突破盐碱地复育技术瓶颈,滨海区依托胜伟农业等企业成立盐碱地研究院,与国内外20余个高校、科研院所开展产学研合作,组建了涵盖五大类型盐碱地治理技术的专家团队,提出了“盐碱地六维复育系统”,完成了多个盐碱地复育项目,把昔日盐碱荒滩改造成丰收良田。截至目前,滨海区已有5万多亩农田完成了改良,惠及农民2万多人。



近日,北京市农业技术推广站、北京市通州区国际种业科技园、北京市设施蔬菜创新团队联合在通州种业园区举办“2023京津冀鲜食番茄黄瓜擂台赛”,共征集了来自京津冀31个农业园区的100多个鲜食番茄、黄瓜品种参赛。本次擂台赛以好口感番茄及黄瓜评比、技术交流、新品种展示等形式,向外界推介优质鲜食番茄、黄瓜生产园区,搭建京津冀蔬菜生产销售交流平台,推动区域高品质蔬菜产业发展。图为专家对参展的鲜食番茄进行品鉴打分。

农民日报·中国农网记者 芦晓春 摄