

## 山西闻喜

## 利用地利优势 小山楂做成大产业

随着时代的不断进步,经济社会的持续发展,尤其是生活物品的极大丰富,在饮食上,业已形成“温饱型—口感型—营养型—健康型”,逐步转换、逐步升级的态势。如何吃出营养、吃出健康,健康营养饮食,日渐成为人们的一种习惯与追求。

闻喜县地域特点  
及农业种植现状

闻喜,地处山西省东南部,运城市北端,属较为典型的暖温带气候。说起闻喜,熟知的人,肯定会首先想到久负盛名的闻喜煮饼、闻喜花馍等特产名吃,扬名海内外的“天下第一裴”的“宰相村”、董父豢龙、“戊戌六君子”之一的杨深秀……。闻喜,可谓自然条件优越,历史底蕴厚重,人杰地灵,物华天宝。

闻喜县域以丘陵地形为主,且绝大多数为旱作农田。近年来,在各级党政富民政策感召下,当地农户开拓思路,创新理念,在进行传统粮食种植的同时,向产值大、附加值高的经济作物种植转换,譬如遍布全县的黄芩、柴胡、远志等道地中药材种植及深加工,其产品在国内中药材市场颇具声名。近几年,以郭家庄镇七里坡村为代表的山楂种植及深加工悄然兴起,并呈现出迅猛发展的喜人局面,成为当地农户致富致富、促进乡村振兴的又一主打品牌产品,支柱龙头产业,其系列产品畅销国内外,方兴未艾,发展强劲势头,成为闻喜县经济社会发展的又一张亮丽精美新名片。

瞄准市场做精品  
综合效益大提升

思路决定出路,决策决定方向;品质胜于一切,效益高于一切。鉴于当前社会生产力不断发展,人们消费水平不断提高,尤其是广大百姓的健康意识明显增强,对人口下肚的各类食品提出了更高要求,“无公害、纯绿色、高营养、利健康”,日益成为人们饮食消费追求的新时尚。因而健康营养型食品消费市场,前景广阔,潜力巨大。

山楂,因其果肉软糯、果味酸甜,富含维生素C、胡萝卜素、多种矿物质及微量元素等营养成分,故成为深受人们喜爱的一种时令水果。它具有健胃消食、行气散瘀、化浊降脂、延缓衰老、提高免疫力等药效,被广泛用于中老年心脏衰弱、高血压、冠心病等疾病的辅助治疗上,因而又被称为“药果”。除了山楂果,它还被加工为果脯、果糕、饮片等风味不同、口感各异的系列产品,畅销国内外市场。

围绕着把山楂产业做大做优做强,在闻喜县地方政府的关心领导,相关部门的帮助支持下,涌现出杜方媛、李玉仙等一批有格局、有抱负、敢担当、敢作为的社会能人,在他们的牵头组织、影响带动下,经过几年的摸爬滚打,奋力拼搏,县域的山楂种植及深加工产业实现了由散户种植到连片种植,由初级产品到深加工系列产品,由粗放经营到精细管理,实现了“连级跳”转型升级发展,实现了品种苗木的选栽,技术的培训指导,施肥法虫,修剪授粉,果品的采摘、储存、初加工、收购及资金结算等全过程、全链条覆盖,管理水平得到了明显提高,科学性、专业性、效益性得到有利保障,步入了规范经营打理、良性循环发展的快车道。

闻喜县地处黄土高原,山楂多种植盛产于丘陵地带。因其海拔较高,昼夜温差较大,生长期较长,故而其口味佳、口感好,营养成分多、含量高。为从源头上保障山楂果品的高品质、高品位,扎实推进“高端化”发展路子,进而确保山



运城市委书记丁小强在闻喜县委书记段慧刚的陪同下,详细了解半山腰山楂制品。



山楂大丰收,闻喜县林业局领导同果农一道满怀喜悦进行采摘。



农博会上,展示的“闻喜山楂”系列产品。

楂产业包括经济、社会、环境在内的综合效益,确保山楂产业的统一性、规范性管理,果农自发成立了闻喜县山楂产业协会,进一步增强了行业的自律性,为山楂行业良性发展起到决策、监管、指导作用,为山楂产业展翅腾飞插上强劲有力的“金翅膀”。

质量是产业发展的命根子,效益是乡村振兴的压舱石。为向市场输出合格、优质、放心的果品,满足国内外客户“无公害、纯绿色、高营养、利健康”需求,闻喜县山楂产业协会一班人东奔西走,上通下联,内引外联,多方取经借鉴,深入考察调研,科学制定行业发展规划、产业管理规范、质量执行标准,尤其是与东北农业大学,山西农业大学农学院、山西农科院果树研究所、山西农业大学棉花研究所等科研院校建立常年协作关系,为山楂行业产业的质量效益性发展创造了有利条件。他们的做法是重点把好“六关”:

的,通知到各相关果农,缺啥补啥,进行针对性施肥补充。特别是2022年,诚聘山西农业大学棉花研究所“农业废弃物轻量化炭化还田技术”项目,将农业废弃物热解炭化成生物炭施于土壤,即炭化还田技术,是一项比秸秆还田技术、免耕覆盖技术更具潜力的循环农业技术,它不仅可肥田改土,修复污染土壤,而且可长期、稳定、大幅提高土壤碳汇能力,是保障农作物数量、质量“双安全”和实现“双碳”目标的重要改进性技术。此外,重点提倡鼓励果农尽量多施农家有机肥,不施或少施有机肥,确保土壤成分全、不失衡,养分足、果品好。

四是苗果除虫关。针对传统的化学制剂农药,毒性大,残留多,有损消费者身体健康这一焦点、突出问题,2022年,县山楂协会诚邀山西农业大学棉花研究所攻克“生物熏蒸控制山楂土传病虫害”项目。生物熏蒸技术是利用芸苔属植物细胞破碎后所含的硫苷,在黑芥子酶的作用下,反应生成挥发性的异硫氰酸酯来抑制病虫害,通过熏蒸土壤,达到杀灭和抑制土生病虫害的目的,有效的解决了农药残留难题。在进行人力喷洒灭虫剂的同时,利用无人机这一现代技术进行低空喷施,既降低了人力成本,又保障了喷洒进度和除虫效果。

五是品牌塑造关。为了切实帮助解决好困扰山楂种植户“有产量、价格低、售不掉、库存大”难题,县山楂协会积极与国内外客户洽谈联系,借助网络电商平台等渠道,开展订单式种植生产,打消了果农的后顾之忧。同时,为塑造“闻喜山楂”在消费市场响亮的品牌、良好的口碑,在回购中,严格执行验收标准和质量要求,坚决做到无折扣、不放水,果品达标率百分百。由于讲信誉,讲质量,讲商德,讲互惠,通过几年来打交道,广大客户对“闻喜山楂”认可度高、满意度高,进而确保了山楂果品回头率高、签约率高、市场覆盖占有率高。

六是链条延伸关。在稳步做好山楂果初级产品的基础上,为进一步提高山楂产业的附加值,增加果农家庭收入,根据消费市场需求,与中国科学院、中国食品研究所合作,又启动开发了一批深加工项目,如山楂果糕、山楂果脯、山楂汁、山楂酒、山楂醋、山楂饮片、茶片粉、山楂丸等几大系列,数十个品种,实现了山楂制品多样化、系列化,有效的促进了山楂产业多元化、市场化发展。同时,为打造山楂产业文化,把“闻喜山楂”推出去,扩大其知名度、影响力,2017年起,每年4月份在郭家庄镇七里坡村举办“山楂花节”,吸引众多群众前来赏花,逐步发展成为山楂产业的一项观光游览项目,既丰富了人们的休闲生活,又使“闻喜山楂”扬名遐迩,品牌效应显著。

闻喜山楂行业协会,以积极参加各层级的认证、展评、博览等活动为窗口和机遇,相继取得一系列资质与殊荣:2013年申报七里坡山楂农产品地理标志认证,并成功注册“七里坡牌山楂”商标;2015年作为中国名优产品代表之一,参加了在波兰举办的世界农博会;2016年“闻喜山楂”被认定为无公害农产品基地;2017年参加在意大利举办的世界果蔬展销会;2018年七里坡富硒山楂被山西省评选为功能农产品品牌。同时还荣获中华人民共和国农村农业部“农牧渔业丰收奖”三等奖,山西省、市五小六化竞赛奖项2个,其中自主研发的“富硒功能性山楂研发”取得优秀成果三等奖。

雄关漫道真如铁,而今迈步从头越。“闻喜山楂”,始终以消费者的健康为重,雄心不减,马不停蹄,正凝智聚力,展翅翱翔,积极投身于乡村振兴战略的伟大实践,为提高新质生产力做出新的努力,更大贡献。

(张晓鸣 杜方媛 文/图)