

一颗粽子 打开乡村振兴之路

吾土

山西省吕梁市临县的青塘粽子现在是远近闻名的特色食品,曾经的贫困村临县前青塘村利用盛产苇叶的独特优势,发展起粽子产业;通过技术升级,这种时令食品得以扩大销售半径,成为可持久的特色产业;通过强龙头、补链条、建集群、育生态,小小粽子打开了这个村的乡村振兴路。

前青塘村产粽叶,临县县志中就有“苇苗离离,粽席特产”的记载。如何靠粽叶让村里人脱贫致富,2012年,前青塘村党支部书记张新文开始带头做粽子产业。

粽子很快实现了从食品到商品的转变。这得益于前青塘村不断挖掘自身特色资源:水源丰富、水质优良的“海眼”泉,宽大肥厚的芦苇叶,质地醇厚的黄河滩枣,以及带有特殊香气用于捆绑粽子的马莲草。这四样当地特产结合起来形成了粽子好吃的关键。

特色农产品市场广阔,粽子卖的越来越红火,但粽子的即食性短板让村里人脱贫有余但致富不足。

青塘粽子要想扩大生产规

模,攻克保鲜技术是关键一环。张新文说,村里人缺技术让他们走了许多弯路。“搞产业就要有‘咬定青山不放松’的劲头,经过不断尝试,高温灭菌技术被攻克,粽子的保质期达到180天。”

解决了设备问题无异于补齐了粽子产业链,现在村里做粽子的村民几乎家家都有抽真空机,几户就有一个灭菌罐。

靠走街串巷卖粽子让村民们实现了脱贫,产业化粽子生产让前青塘村走向了致富路。随之而来的龙头企业、区域品牌、产业生态让青塘粽子的乡村振兴之路越走越扎实。

现在前青塘村的粽子产业已经形成大、中、小企业齐发力的产业梯队,龙头企业青塘粽子食品公司年产值几千万元,单日产粽能力达3万个,10家左右的规模企业年产值几百万元,还有100多家年产值几十万到一百万元的家庭工厂。

现代乡村产业体系在前青塘村也逐步构建起来:村民在粽子厂打工包粽子,月收入可达上万元;攒点钱就可以自己购买真空包装机、进原料开家庭工厂;再挣了钱可以买灭菌罐承揽高

温灭菌业务;再干大了就可以建厂房了。

粽子产业的发展让农村活力也在不断增强。

返乡青年刘军芳依靠熟练掌握灭菌机每天能收入上千元;54岁的王艳平一天能包200多个粽子,成了家里的“顶梁柱”,这个脱贫家庭如今年收入达到20万元。2023年前青塘村及后清塘村粽子销售额达到1.5亿元,创造就业岗位3000个左右,前青塘村回乡青年超过500人。村里建设的水上乐园也红火起来,“粽子+旅游”融合发展让这个传统古村落韵味更浓。

青塘粽子的市场竞争力和可持续发展能力还在持续显现。目前,以粽子产品为关键环节的“链式经济”正在成长壮大。粽子产业已经辐射带动了临县的黄米种植、黄河滩枣和枣花蜜以及包装、运输等产业,全产业链产值累计达3亿元。

“现在我们正在打造区域公共品牌,申请地理标志产品,扩大青塘粽子的带动效应,让青塘粽子成为县域经济的特色增长点。”临县县委书记范亮珍说。

(据新华社)

山东威海: 小海带“勃发”深远海



资料图片

眼下正值海带大规模收获季。在山东威海,养殖工人穿梭海上收获海带。其中,来自深海的小海带凭借其绿色有机、鲜嫩爽滑、营养丰富等特点,近年来颇受消费市场青睐。

“我们的小海带养殖在距岸8海里以外的深海海域,水深40米,生长期水温0至5摄氏度。深海海域水深流急、海水交换能力和自净能力强,而且光照充足,可以让小海带充分进行光合作用。”山东海之宝海洋科技有限公司负责人说,为保证深海小海带产品品质,养殖户会在小海带脆嫩、营养含量最高的时候收割,较传统海带收获提前了3个月。

依托得天独厚的海洋资源优势,威海持续聚力做好经略海洋大文章,加大政策扶持力度,引导企业加速产业转型升级。目前,威海已开辟万亩国家级海洋牧场,统筹渔业、住建、电力等各部门资源,建成全国第一处深海小海带养殖基地、省级海带精深加工示范基地,并搭建了商超、餐饮和电商市场体系,加速打造小海带“养+销”全产业链。

其中,省级海带精深加工示范基地由山东海之宝海洋科技有限公司建设,功能齐备,目前拥有1.5万吨级冷库、净菜精加工车间、海带面精加工车间、鲜焙烘干车间以及调味加工车间,具备年加工深海小海带鲜菜原料5万吨能力。鲜焙烘干车间设备先进,全部采用空气能热泵烘干机,当地电力部门国网威海供电公司为其量身定制施工设计方案,从设备选型到施工工艺、从变压器安装位置到表箱布局,充分考虑各项因素,实现基地优品率保持在98%以上,成本降低21%,全年压减煤炭消费20万吨,年替代电量11500千瓦时。

进入海带收获关键期以来,国网威海供电公司成立“海带季服务队”,加大线路巡视力度,并对线路设备开展不定时测流、测温及局放测试。

“这么多机器同时运转,动力方面有没有问题?”日前,国网威海供电公司工作人员黄超、伯大超来到海带精深加工示范基地“把脉问诊”,将设备“健康体检”和安全用电技术“点对点”送上门,“手把手”给企业指导。

(李志浩)

当涂小龙虾 “爬”上全国大餐桌

眼下,正值小龙虾上市的季节。走进安徽当涂塘南水产大市场,经营户正忙着给小龙虾称重、筛选、装箱,这些包装好的小龙虾将以最快速度发往北京、上海、深圳、长沙、武汉等地。

当涂县塘南镇作为水产大镇,6000亩稻田正迎来小龙虾上市季,当地的水产大市场每天交易150万斤以上,销往全国200多个城市。从田间到餐桌,小龙虾已成为当地农民增收的富民产业。

塘南镇河网密布、环境优美,有着优秀的水质以及得天独厚的生态优势,这些都为小龙虾养殖提供了良好的条件。早在2021年,塘南镇就开始推广“稻虾连作”新模式,引入微生物动态平衡机制,持续科学改善水体生态环境。水质好,生态好,食物好,自然就能养出高品质、高规格的精品虾。

如今,当涂县水产品养殖业发展迅猛,产业规模日渐庞大。为促进养殖业发展,加快农民增收致富,该县积极打造完整、周到、细致的产销一条龙交易服务平台,进一步完善水产品交易市场体系,满足养殖户和经销商的需要,使当涂县成为长三角地区水产品的核心供应基地,有效促进了乡村产业振兴。

(汪宗本 廖志伟)

福建省惠安县东岭镇西埔村 小牡蛎成就大产业



三倍体牡蛎海上养殖基地。

牡蛎肉质肥美,有着“海底牛奶”的美称。地处福建省泉州市惠安县东岭镇东南侧的西埔村,凭借大港湾得天独厚的海洋资源优势,创新采取“党支部+合作社+养殖户+渔民”的合作模式,因地制宜发展牡蛎养殖产业,在壮大村民和集体经济“钱袋子”的同时,促进渔业产业规模化高效化发展。

“我们建设了三倍体牡蛎育苗、养殖、加工基地,引入现代育苗技术,通过引进先进的养殖技术和管理经验等措施,培育出优质健康的三倍体牡蛎苗种,提高牡蛎养殖产量和品质。”西埔村工作人员介绍道。当地已先后成立了5家养

殖公司和合作社,实现了养殖技术的标准化、规范化,有效增加养殖效益,促进渔民增产增收。

“我们的牡蛎养殖采用吊养与笼养相结合的方式,养殖基地使用无污染塑胶浮球,不投饵,不用药,符合生态健康养殖要求。”位于西埔村的某水产科技有限公司负责人汪泳正在通过网络平台介绍着自家牡蛎的特点。

在西埔村,当地正通过加强养殖区域的监管,加快牡蛎品牌化和市场化体系建设,积极组织水产企业参加水产养殖业博览会,逐渐打响了三倍体牡蛎的知名度。品牌的优势不仅体现在营销上,也带动了

种苗、运输、加工、服务等上下游产业和更多新业态产业的发展,为当地村民提供了更多就业机会。

随着多年辛勤耕耘,西埔村牡蛎产业已成为西埔村“一村一品”特色主导产业,呈现出养殖规模不断扩大的良好态势。如今,当地已有海水养殖面积8000多亩(其中三倍体牡蛎3500亩、巴非蛤3000多亩、吊养1500多亩),渔船和养殖船只共88艘,为西埔村村民带来了可观的收益,生活水平提高了,乡村经济蓬勃发展。未来,西埔村将继续加大对牡蛎产业的支持力度,不断探索创新,推动乡村振兴取得更大的成就。

(泉州市海洋与渔业局)