

# 老豆腐“闯出”新市场



在“洛南豆腐走进西安万人嗨吃”活动现场，洛南豆腐吸引游客前来购买。 王佳伟 摄

炎淘洗、磨浆、熬浆、滤浆、点浆、压制……在陕西省洛南县洛源镇农村村，村民江宇每天都会按照这些工序制作豆腐、豆腐干。他是洛南豆腐制作技艺第三代传承人。“我已经做了30多年豆腐。做豆腐是我家的家传手艺，从爷爷那辈就开始了。”8月5日，说起自家的豆腐，江宇很是自豪，“有些人为了吃到正宗的洛南豆腐，专门从外地开车过来买。”

洛南豆腐有着数百年的历史，其独特之处在于以纯净无污染的秦岭山泉水和本地种植的优质大豆为原料，采用传统石磨磨浆、陈浆点卤、滤布包裹压制成型等工序制作而成。

今年以来，洛南县加快推动豆腐产业规模化发展，实现了洛南豆腐总产值、产品附加值和品牌价值“三值”提升，助推“小豆腐”闯出大市场。

在洛南县豆农食品科技有限公司的货架上，摆放着多种豆腐产品，有核桃豆腐、油豆皮、豆腐

干等。外地游客如果不方便携带，可以在这里下单购买，由公司进行物流配送。

“我们对洛南豆腐进行创新研发，推出多种产品，以满足更多消费者的需求。”洛南县豆农食品科技有限公司总经理张亚斌介绍，公司不仅生产豆腐、豆浆、豆皮、豆腐干等传统豆制品，还生产豆渣米、豆渣面条、核桃豆腐等创新豆制品。“核桃豆腐是我们联合陕西科技大学食品科学与工程学院开发的新产品。豆腐与洛南核桃进行融合创新后，不仅增加了营养元素，也在一定程度上解决了核桃渣再利用的问题。”

在技术升级过程中，洛南豆腐产业链得到持续完善。

洛南深入挖掘豆腐这一特色资源，因地制宜开发出洛南鲜豆腐、豆渣麻食、豆渣锅巴等全系列产品，并通过科技赋能、产业升级等手段，从种植源头到餐桌末端全程把控产品品质、提升产品附加值。

洛南豆腐品牌的打造，让“豆腐热”持续向周边辐射。

7月30日，由洛南县主办的洛南豆腐产业发展大会在西安召开，为洛南豆腐产业发展搭建了一个广泛的交流平台。会前，该县启动了“洛南豆腐走进西安万人嗨吃”活动。

而这并非洛南豆腐第一次“出圈”。

今年6月，西安首家商洛农特产品展销店开业运营。洛南豆腐被摆上了西安的货架。

“该店为我市农特产品提供了一个全新的展销窗口，也为西安市民和外地赴西安的游客提供了一条认识商洛农特产品的新途径。”商洛市商务局局长韩东文说，“我们将进一步整合全市农特产品资源，以传统优势农特产品带动创新性、高价值绿色产品销售，推动更多农特产品走向全国。”

洛南县开创“洛南豆腐餐饮”新模式，通过举办豆腐文化节、西安万人品鉴活动，打造洛南豆腐品牌，全面开拓周边市场，不仅让更多人品尝到了洛南豆腐，更让这一特色美食成为连接城乡、传递文化的桥梁。洛南豆腐成功注册了国家地理标志证明商标。

目前，洛南县从事生产、销售豆腐相关产品的企业以及与豆腐产品相关的餐饮企业达1000多家，有60余家洛南豆腐主题餐饮连锁店、直营豆腐店以及豆制品直营店，辐射周边多个城市。

如今，一粒粒小豆子变成了激活洛南县乡村经济引擎的“金豆子”。洛南豆腐这一特色产业不仅为传统美食注入了新的活力，更成为当地学习和运用“千万工程”经验的生动实践。“我们将制定更加积极的市场开拓策略，动员更多优秀企业投身洛南豆腐产业，推动洛南豆腐产业迈上新台阶。”洛南县委书记杨长江说。

(林鹏)

## 山西朔州：红山荞麦全产业链带动农民增收

眼下，在山西省朔州市平鲁区阻虎乡大干沟村的田地上，一片片的荞麦长势良好。“以前，我们靠天吃饭，现在供电服务好了，旱地改良成了水浇地，荞麦产量有了稳定保障。”大干沟村村民王强说。

朔州市平鲁区地处晋西北，是“中国红山荞麦之乡”。作为山西省红山荞麦的主产区，平鲁红山荞麦是国家地理标志农产品，具有粒大、皮薄、口感细腻、滑爽等特点，也是平鲁区重点打造的市场规模化、全产业链发展的乡村振兴特色产业。

由于气候冷凉、降水量少，以前这里农民种植荞麦主要靠天吃饭，亩产量不高。近年来，国网朔州供电公司先后对大干沟村、迎恩堡村、阎家窑村等91个村新建、改造10千伏线路22.6公里，0.4千伏低压线路89.7公里，同步进行台区改造，总投资3319.13万元，大幅提升各区域荞麦种植、灌溉及加工全产业链用电需求。此外，国家电网山西电力(朔州)太行黎明共产党员服务队积极实施旱地浇灌提升站建设，有效提升了阻虎乡、高石庄乡两个乡镇村民的旱地浇灌率。

除了提高灌溉效率，打造高质量农田，当地还积极培育高产品种，促进产业链发展，做大做强品牌，助力农民增收。

“红山荞麦品质好，但产量不高，现在通过育种可以解决这个问题。”朔州市木森农牧有限公司总经理穆智说。这家位于平鲁区阻虎乡大干沟村的企业，主要从事红山荞麦良种繁育、万亩原粮种植和农产品加工，近年来已经培育出具有抗旱、抗寒、生育期延长的第四代红山荞麦品种。据介绍，随着荞麦良种工作的不断推进，荞麦产量稳步提高。

荞麦加工关系着广大种植户的切身利益。进入夏季用电高峰以来，为保障荞麦加工的大负荷用电需求，国网朔州供电公司抽调精干力量组成线路检修、设备运行和机动抢修等多支服务队，逐户到访多家荞麦加工企业，开展设备安全隐患巡查、容量测试，为企业生产保驾护航。

据了解，今年平鲁区共推广种植红山荞麦7万多亩。作为平鲁区“一县一业”的主导产业，在传统的分散种植转变为规模化种植的同时，当地逐渐形成集育种、种植、加工、销售为一体的荞麦全产业链，带动了农民增收。

(王飞航)

## 四川甘孜：奶渣变身新产业

四川省甘孜藏族自治州炉霍县酪蛋白深加工园区厂房内，一袋袋奶渣不断通过传输带从地面运到“小山顶”，被工人整齐地码在最高层。“以前，奶渣我们吃不完大部分都只能送人，现在成了宝贝疙瘩，卖给公司每公斤40—50元。”宗塔乡牧民甲科说。

奶渣是牦牛奶提取酥油后剩下的物质，加工和提纯后，可以转化为高价值的干酪素生产食用酪蛋白，具有较好的市场前景。2011年，成都市锦江区帮扶工作队与炉霍县委、县政府瞄准当地奶渣资源优势，启动酪蛋白生产项目，成立了康巴圣德牦牛产业有限公司。

锦江区投入大量帮扶资金，积极协调企业和科研院所，推动酪蛋白生产技术升级和产业链延伸。现在，康巴圣德公司干酪素提纯水平提升至93%，年产食用酪蛋白600吨、产值3000万元，辐射带动5000余户农牧民年增收1500万元。去年，锦江区又投入200万元，支持康巴圣德公司新建年产3000吨的生产线，预计投产后公司年产值可达1.8亿元。

行走于炉霍县酪蛋白加工园区内，数字农产品交易中心、产品展示中心、智能生产线一应俱全。为助推炉霍县酪蛋白产业高质量发展，锦江区还帮助引进京东方艺云科技有限公司，建设炉霍县牦牛产业集群酪蛋白深加工园区农产品交易中心。“交易中心通过信息化技术，将奶渣收购面扩展至甘孜州北路8县，建成3年内奶渣收购量将突破2500吨，交易额可达1亿元以上。”锦江区第七批对口帮扶工作队副领队陈柏兵介绍。

“今年锦江区还将投入400万元，用于酪蛋白新生产线生产车间设备的定制采购、智转数改设备的数字信息系统建设。”锦江区第七批对口帮扶工作队领队张倩说，锦江区将与炉霍县携手，进一步延长酪蛋白产业链，生产更多精深加工产品，带动更多农牧民增收。

(王明峰)

## 藤茶“出山”记

8月13日上午，湖北省来凤县城区，湖北西凤来晒生态农业科技有限公司厂房内，几名工人正麻利地将一箱箱藤茶搬上货运车辆。

这些藤茶产自来凤县革勒车镇桑树坪村有机藤茶基地，将发往上海、杭州等地。

地处武陵山区的来凤县是“中国藤茶之乡”，全县藤茶种植面积达10万亩，其中5.2万亩为全国绿色食品原料标准化生产基地。

近年来，来凤县依托资源优势，拓展深化藤茶全产业链，推动藤茶产业标准化建设、科技化赋能、品牌化打造。

科技创新持续释放产业发展潜能。来凤县新藤茶生物有限公司总经理王方告诉记者，对原有藤茶黄酮提取车间实施技改后，藤茶的黄酮提取率提高了80%，公司有了“核心竞争力”，年产值近亿元。

为加速藤茶“出海”，来凤县2023年、2024年连续举办两届国际藤茶大会，邀请外国友人现场感受藤茶魅力，并组织企业参加绿博会、茶博会、农博会等展会。来凤藤茶专场推介会也开到了北京、长沙、上海等城市。多向发力，来凤藤茶不仅销



8月12日，来凤县新藤茶生物有限公司厂房内，工人们正在包装藤茶。 张彬 摄

往全国各地，也远销德国、斯里兰卡、马来西亚等国家和地区。

2018年，曾在澳大利亚留学、回国后从事棉纺织品出口的向少华，回到家乡来凤县，和母亲杨艺琼承包茶园开启藤茶经营之路。他为母亲“量身”打造了“藤茶姐姐”网络直播账号，通过直播带货拓宽销售市场。

来凤县大河镇两河村，得益于国网来凤县供电公司等驻村帮扶单位的支持，全村发展藤茶1500亩，年产值2000余万元，97户村民直接受益。

(谭元斌)