

助力乡村振兴,我们为家乡好货“打Call”

一方水土产一方特产,一方特产富一方百姓。山西省农业资源丰富、品种多样,是名副其实的特色农产品大省,素有“小杂粮王国”和“优质粮果带”的美称。特殊的地理环境孕育出山西众多的特色农产品,谷子、杂豆、莜麦等产量在全国名列前茅,苹果、红枣、花馍、陈醋、小米、沙棘驰名海内外。

山西省十四届人大一次会议期间,多位省人大代表围绕政府工作报告提出的“做好‘土特产’文章,因地制宜发展乡村特色产业和生态低碳农业,大力发展农产品精深加工业,推动乡村产业全链条升级”,纷纷建言献策,在履职尽责中为家乡好货“打Call”,助力乡村振兴。

山西省人大代表、太原市清徐县徐沟镇清德铺村党总支书记兼村委会主任贾晋斌:

一壶陈醋醉心头



如果用一种味道来代表山西,我想那应该是醋味。说起食醋在山西人民心目中的地位,有一句民间戏谑再合适不过:吃饭不吃醋,快乐兜不住。我出生在山西省太原市清徐县,作为山西老陈醋的发源地,清徐县被誉为“醋都”,醋文化在这里根深蒂固,各种醋元素亦是随处可见:以醋为主题的特色酒店、醋香四溢的全醋宴、醋味饮品和冰淇淋、东湖醋园、水塔醋业工业园、宝源老醋坊景区、老西醋博园园区、“美和居”作坊、薪传园、酿醋古村杨房……

在清徐,无论是大街小巷还是过道长廊,匠心酿醋的、吆喝卖醋的、排队打醋的随处可见,如此一番,好不热闹。就连空气中都飘散着醋的香气,那这陈醋究竟是怎样酿造的呢?山西的老陈醋选用

优质高粱、大麦、豌豆等五谷经蒸、酵、熏、淋、晒的过程酿就而成,是中国四大名醋之一,至今已有3000余年的历史,素有“天下第一醋”的盛誉,以色、香、醇、浓、酸五大特征著称于世。因其独特的制作技术和蕴含的厚重农耕文化,山西老陈醋的酿造技艺被列入首批国家级非物质文化遗产。

一壶陈酿的手工醋,一把独具风味的醋花生,我时常在唇齿之间感受着山西“万物皆可醋”的厚重文化和生活哲理。曾几何时,还好奇地问过师傅,为什么我们山西人这么爱吃醋呢?师傅笑着说,山西的老陈醋好噢!的确,山西老陈醋含有丰富的氨基酸、有机酸、糖类、维生素等物质,以老陈醋为基质的保健醋更有软化血管、降低甘油三酯等独特功效。

在回味无穷中品味国家级非遗山西老陈醋的酸酣香醇,在希望的田野上学习传统农耕文化,在烟火气息中感受乡村淳朴民风。山西老陈醋不仅传承和弘扬了山西的醋文化,还因地制宜,乘着乡村振兴的东风,发展乡村旅游业,每年接待大量游客,提高了群众的生活水平。

在弥散着醋香的环境中,我体验了山西老陈醋传统酿造工艺、晋醋文化,学习了丰富多彩的食醋疗养知识,对醋文化有了更深层次的认知。在领略山西独特的醋文化过程中,更坚定了自己内心传承与传播山西醋文化的信心与决心。

作为一名人大代表,我深深地热爱着足下的这片热土,我愿为老陈醋代言,为家乡发展建言献策。今后,我们一定要立足食醋特色产业基础,以美丽乡村建设为契机,加强旅游基础设施建设,打造醋文化旅游产品。以山西醋业发展为己任,以特色食品产业集聚区为主阵地,把握省级重点特色专业镇契机,锚定集聚区“双十”和醋产业“双百”“双上市”战略目标,全力推动紫林、水塔、美锦三大龙头做大做强,全面推进醋产业链加快整合,努力实现清徐醋业集团化发展。同时,还要转变观念超越传统,大胆创新,调优口味,打造拳头产品,扩大市场份额,擦亮“中国醋都”金字招牌!

(本报记者 高欢欢整理)

山西省人大代表、吕梁市文水县现代农业发展服务中心正高级农艺师孟素梅:

小沙棘变成“金豆豆”



春天,淡黄色的叶芽萌动;盛夏,满坡的沙棘枝条滴翠;金秋,球形或卵形的小果,呈现黄色或橘黄色……每到十月,吕梁山层林尽染、五彩斑斓,漫山遍野的野生沙棘果满载枝头,沙棘丰收了,农户们便开始了忙碌的工作。

在吕梁,独特的气候造就了“吕梁沙棘”的独特魅力,素有“世界沙棘在中国,中国沙棘在山西,山西沙棘在吕梁”一说。小小的沙棘果,虽然只有豌豆粒大,却富含维生素C、不饱和脂肪酸、黄酮类化合物等200多种生物活性物质和营养成分,还是一种药食同源树种,被称为“VC之王”和“超级水果”。

吕梁现已培育出野山坡、维仕杰等大型沙棘生产企业13家,研发了沙棘茶、沙棘原浆、沙棘饮料、沙棘籽油、沙棘饼干等15种产品,沙棘产业已成为吕梁改善生态环境、促进农业农村经济发展的富民产业。其中,吕梁野山坡食品有限公司就坐落在我的家乡——文水县。

入代会后,我专门走访该公司了解沙棘产业发展现状。该公司通过完善“公司+基地+农户”的农业产业化运作模式,辐射带动7000余农户户均增收7000余元,成功地走出了一条企业发展、农户增收、政府满意的产业化经营之路,被农业农村部评定为农业产业化国家重点龙头企业。

在与企业负责人交谈中,我发现,吕梁沙棘产业仍处于起步阶段,产业发展还存在科研力量不强、产品知名度不高、市场开发不足等问题,产品多以沙棘汁、沙棘油等为主,而在日本、韩国,沙棘大部分用于药品和化妆品等高附加值产品的研发生产。

为此,我建议,政府部门要积极申请“吕梁沙棘”地理标志产品认证,发展沙棘种植基地;引导大型沙棘制药企业入驻吕梁,深度开发挖掘沙棘的药用附加值;重视沙棘精细加工技术的研究和成果交流,成立沙棘功能型食品研究中心,以最新的科研成果推动沙棘产业高质量发展;打造沙棘全产业链,推动实现沙棘全果开发,梯次利用。

我爱我的家乡,希望小沙棘能种出吕梁乡村振兴的新图景,也诚挚欢迎大家到吕梁,品尝一杯新鲜的沙棘汁。

(本报记者 师彦才整理)



黄花



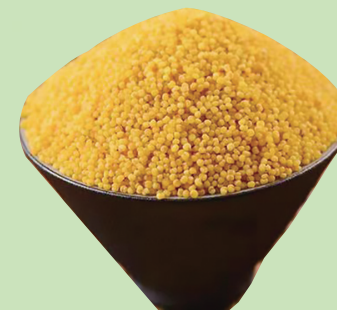
沙棘



老陈醋



花馍



沁州黄



山西闻喜花馍作为传统名点,千姿百态、赏心悦目、口味醇美,作为面花艺术,历史悠久、内涵丰富、源远流长,作为文创精品,把寻常生活点缀得色彩斑斓、有滋有味,深受广大群众的喜爱。闻喜花馍,2006年入选山西省级非物质文化遗产名录,2008年被列为国家级非物质文化遗产。

闻喜花馍工艺考究,从麦子的筛选、晾晒到面粉的加工,从制酵、发面到捏形、蒸

山西省人大代表、运城市闻喜县水务局正高级工程师马爱冬:

让“花馍”在指尖绽放

制,再到成形和着色,9道大工序100多道工序环环相扣。闻喜花馍造型灵动,鲜花繁果、飞禽走兽、山水风光、人间百态皆可呈现眼前。闻喜花馍大胆创新,世界最大的花馍、最高的龙王、最长的飞龙、最大的群像创下四项世界纪录。闻喜花馍巧接地气,在婚丧嫁娶、节日庆典中总会有花馍身影,带给人们视觉的享受和美好的祝福。

闻喜花馍这一国家级非物质文化遗产的传承和发展有基础、有前景,但同时也困难、有短板。我在平时调研中发现了以下问题:一是人才储备不到位,捏花馍没有教材,也没有图样,全凭一代代艺人口授心传,然而目前年轻人外出务工创业的较多,从事花馍收入有限,制约着手艺的传授。二是日常监管不到位,需要加强对“闻喜花馍”品牌字样使用的监管,确保市场上的闻喜花馍都是优质产品,方能达到保护非遗文化的目的。三是宣传推广不到位,搭建的文化展示平台还不够多。

传承非物质文化遗产功在当代、利在千秋。我们应该从以下三个方面发力,让“闻喜花馍”在保护传承中绽放新的光彩。一是培育人才,加大“闻喜花馍”培训体验馆的投入力度,强化体验和培训功能,吸引更多的人加入到花馍艺术的学习培训中,形成“闻喜花馍”人才梯队,助力花馍产业的可持续发展。二是有效保护,坚持保护和传承并重,加强全过程、全链条监管,确保原料合格、工艺合格、质量合格的花馍产品才能使用“闻喜花馍”品牌营销,促进产业结构不断升级,真正实现链条长、规模大、品牌优、效益高,把“闻喜花馍”打造成为大众产业、富民产业。三是叫响品牌,加大对“闻喜花馍”知名企业的扶持力度,顺势而为、借势而行,鼓励引导“卫嫂花馍”等品牌企业借助文化博览会等大型展会积极展示优质花馍产品,进而不断提高其知名度和美誉度。

(本报记者 李艳龙整理)

山西省人大代表,大同广播电视台主任编辑、制片人、导演张之莉

塞上火山下 开遍“金”黄花

黄花,又名忘忧草、金针菜,自古就有“莫道农家无宝玉,遍地黄花是金针”的赞美诗句。山西省大同市是全国最主要的5个黄花产区之一,种植面积为26.5万亩,占全国26%,产量18万吨,占全国产量四分之一。大同黄花大部分种植在火山群附近,土壤肥沃富硒,空气和水源没有污染,营养丰富。

据我了解,近年来大同市积极培育壮大黄花生产经营主体,目前参与生产、加工和销售的企业、农民专业合作社共175家,其中龙头企业15家,专业合作社141家,其他主体19家。同时,黄花精深加工稳步推进,黄花饼、黄花酱、黄花饮料、黄花泡菜等新产品市场前景普遍看好。

2020年5月11日,习近平总书记视察山西,首站就到大同市云州区,视察黄花产业基地,对产业发展、乡村振兴作出重要指示。大同市委、市政府深入贯彻总书记的重要指示精神,出台政策、夯实基础、砥砺前行,围绕黄花全产业链发展,以龙头企业为引领,全力“延链、补链、强链”,进一步开拓市场,促进黄花产业提质升级,走向高质量发展。目前,大同黄花种植面积、产量均位居全国主产区之首,全产业链产值突破42亿元,带动13.2万人增收致富,户均增收5400元,真正将习近平总书记把“小产品”做成“大产业”、把“小黄花”变成乡亲们的“致富花”的殷殷嘱托变成生动的实践和现实。

同时,大同市持续加大“大同黄花”全国百强农产品区域公用品牌和省级区域公用品牌建设,入选国家知识产权局地理标志运用促进工程项目,大同黄花入选全国农业生产“三品一标”典型案例,全市黄花绿色食品认证8000公顷。品牌知名度、美誉度持续攀升,形成了完整的产业链。

作为一名来自大同的省人大代表,我为家乡特产自豪。对于大同黄花产业未来的发展,我认为应该从以下几方面寻求更大的突破:首先,抓集群化发展。高标准高质量建设大同黄花国家级现代农业产业园,培育壮大现有龙头加工企业,适应市场需求,开发推广黄花饮料、黄花药茶等一系列产品,推动黄花由菜品向食品、饮品、药品、化妆品转变,形成大同黄花精深加工产业集群;其次,抓市场化营销。组建大同黄花产品营销团队,在全国各大城市开设品牌专卖店、直销点和专柜。深化电商合作,积极采取直播带货等方式,拓展“大同黄花”线上销售。积极拓展黄花产品海外市场,促进产品出口;再次,抓品牌化提升。全方位打造“大同黄花”区域公用品牌,建立健全品牌保护机制,继续加大大同黄花品牌建设力度,如举办黄花产业发展论坛、产品发布会等活动,擦亮“大同黄花”金字招牌,有力提升“大同黄花”知名度、美誉度和影响力;最后,抓融合化发展。深入挖掘黄花千百年来历史文化内涵,与农耕文化、饮食文化、康养文化相结合,与旅游业发展相结合,推动一二三产业融合发展。

(本报记者 常雪丽整理)

山西省人大代表、长治市沁县农业综合行政执法队高级农艺师冀丽花:

圪梁梁上的小米黄灿灿

地处太行太岳之间的沁县,古时为沁州,这里出产的一种金黄色小颗粒的小米,被我们当地人称为“金珠子”,是山西小米的最优代表。我们这里流行一句谚语:“金珠子,金珠王,金珠不换沁州黄。”可见在老百姓心中,这种小米是比金子还珍贵的东西。

沁州黄小米品质好,好在哪里呢?我认为它有四种独特的味儿。

首先是远古味儿。沁州黄小米具有深厚的历史底蕴,从炎帝始到明嘉靖年间开始进贡朝廷,直到被康熙帝品尝后声名鹊起,成为中国四大名米之首。这种源于本地农家品种“爬山糙”,从此成为“沁州黄贡米”,沿袭各代,名扬天下。

其次是健康味儿,食品安全是重大民生问题,也是人民群众美好生活的最基本需要,而我们沁州黄小米正好契合了这一时代主题。沁县境内现有绿色小米认证产地近九万亩,有机小米产地两万余亩,地标认证六万余亩,占沁县耕地的三分之一强。境内的生产企业和广大农户都以绿色有机的标准进行标准化生产加工。特别是以山西沁州黄小米(集团)有限公司为龙头的一大批良心企业总结出了“五统一”的标准化生产模式,形成了一整套完善的有机绿色食品生产加工体系,从整地下种到田间管理直到收获,都可以通过扫描产品包装的追溯码得到相关信息,可以追踪到农户某块地,了解到整个生产流程。经国家农业农村部谷物及制品质量监督检验测试中心检测,沁州黄小米18种氨基酸含量7.65mg,同时含有丰富的微量元素。维E含量是普通大米的4.8倍,膳食纤维的含量是大米的4倍。沁州黄小米营养成分极其丰富,是大米的两倍。

还有是生态味儿,沁县属于山地丘陵地带,平均海拔1000至1100米,境内最低海拔916米,四季分明,昼夜温差大,全年气候凉爽,年平均气温8.9℃,无霜期多达180余天,年平均光照时数2529.1小时,土壤类型有褐土和草甸土,境内河湖环绕,形成了独特的生态环境。而我们沁州黄小米的适生环境是海拔1000米以上的红土地,悠久的耕作传统,轮作倒茬种植模式,完美地体现了人与自然的和谐发展。优良的自然环境,标准化管理手段,造就了沁州黄小米的高品质高营养。

最后是最令人难忘的味儿——它的温暖味儿,沁县人离不开小米,就像山西人离不开陈醋。沁县人喜欢喝米汤,每逢早晚都可以闻到从各家各户厨房里飘来的浓浓的米香味儿,这种味道会让人不禁驻足,想起家的感觉——温暖、踏实。一年年,从谷种种到地里开始,走到地头,闻到谷苗的清香味儿,收获时打谷场上谷壳飞扬时的丰收味儿,熬粥时的米香味儿,让人不禁感叹沁州黄小米的神奇魅力。

沁州黄小米以其突出的品质优势,成为山西现代特色农业的一张“黄金名片”。来到山西,不妨把沁州黄小米作为伴手礼带回家,因为这是山西沁县这片得天独厚、红土地上独有的珍贵馈赠,也是能给人和家人朋友带去健康的实实在在的滋补佳品。

(本报记者 于庚整理)