

看安顺金刺梨如何“C味”出道



安顺金刺梨挂满枝头。

□卢志佳 王橙澄 谭可青 高青 李晓慧 谭诗协

盛夏，贵州省安顺经济技术开发区漫山遍野的金刺梨青果已缀满枝头，远远望去绿意盎然，充满生机。近年来，安顺经开区大力发展金刺梨种植及深加工产业，小小的“野果果”承载起了村民们的致富梦，在乡村产业振兴的舞台上成功“C味”出道。

从“野果果”到“金果果” 实现华丽转身

今年4月，在某直播间，来自贵州的“刺梨原汁选手”横空出世，创下了16秒卖空1万盒的佳绩，随后陆续补货也供不应求。网友们纷纷在评论区留言：“这是属于我们儿时的记忆。”“小时候满山都是这个小果果，没想到有一天能被制成

安顺市林业科学研究所对这株野生无籽刺梨进一步研究，经过多年努力，终培养成光枝无籽的金刺梨。

物以稀为贵，安顺金刺梨一经上市便名声大噪，巅峰时期每斤卖到30元，均价超过每斤20元。昔日不知名的“野果果”一时风光无限，成为供不应求的“金果果”。

不仅为群山“穿绿衣” 更为百姓“鼓钱袋”

地处贵州中西部的安顺市是典型的喀斯特地貌集中地区，“八山一水一分田”，石漠化严重。面对这样的自然条件，该如何发展金刺梨产业？

对此，安顺经开区提出“向荒山要地”的理念，结合套种模式，组合发展。

在经开区幺铺镇阿歪寨金刺梨种植基地，田间道旁、山谷土地、林石夹缝，一株株金刺梨树见缝插针、随处可见。

在一排排金刺梨间，套种的辣椒长势喜人。“种植金刺梨的前3年没有收益，套种一些低矮农作物，可以将土地有效运作起来，不仅能保持水土，还能增加农户收入。”安顺经济技术开发区农林牧水局工作人员苏若成说。

金刺梨种植需要定时管培和修护，这又为当地农户增加了就业机会。

2022年以来，安顺经开区通过引进公司投资管理、种植大户带动散户、动员农户将集

中连片土地和碎片化坡地以山地入股等方式，不断扩大金刺梨种植面积，目前全区种植面积已达5万余亩。

不过新的问题又相继而来：深加工产业如何完善？产品附加值如何才能有效延伸？农户增收渠道如何才能丰富？

多家企业开始不断探索。在贵州得宝农业科技有限公司标准化生产厂房内，智能一体化的生产设备轰鸣运转，精准、高效地完成着金刺梨饮品的每一道生产工序。

“这条生产线每天能压榨金刺梨鲜果150吨，1小时可生产每瓶120毫升的金刺梨原汁1.2万瓶。”生产部员工陈战豪说。

如今，得宝公司的金刺梨系列饮品深受市场欢迎，在各大超市的展销柜都能看到它们的身影，这为公司带来了可观的经济效益，也有效带动了上游的种植环节。

据得宝公司总经理张文凯介绍，公司与刺梨种植村开展定点合作，与农户签订收购合同，并建立保价机制，增强农户种植信心。目前已合作农户上千余户，预估收购量达3000吨。

得宝公司的落地投产还为当地创造了不少就业机会。陈战豪说：“员工90%都是本地人，以前我们村大多数年轻人都会外出务工，现在在家门口就能就业。我每个月大概有4500元的工资，还有公司交的保险。既增加了收入，又能照顾家庭，何乐而不为呢？”

擦亮品牌“金名片” 绘就乡村振兴“新蓝图”

近年来，随着乡村振兴战略的不断深入，全国各地的特色农产品品牌不断涌现。贵州刺梨作为曾经名不见经传的“野果果”，想要在激烈竞争中“出山”又“出圈”实属不易。

“我们得擦亮自己的品牌，促进产品多元化发展，同时扩大宣传，让更多的顾客知道并了解我们安顺金刺梨。”贵州天赐贵宝食品有限公司董事长闫福泉说。

作为安顺经开区第一家刺梨深加工企业，天赐贵宝不断拓展和创新产品形式，从加工单一的刺梨饮品和食品，发展到刺梨保健品、日化产品，下一步还准备研发刺梨美妆产品。

近年来，安顺经开区依托金刺梨产业，大力发展乡村旅游，通过整合十里荷廊景区、三线文化创意产业园、阿歪寨特色民宿等文化旅游元素，打造集“文化+种植+旅游+康养+”为一体的“金刺梨小镇”IP，积极拓展金刺梨的“非农”价值，保障游客能够爽心美食、安心住宿、顺心出行、称心购物、舒心旅游。

如今，走进“金刺梨小镇”，游客们不仅可以在花期赏花、丰收采果、体验酿酒、品尝美食，还可以在阿歪寨体验特色藤甲文化、在十里荷廊观赏荷塘景色、在飞龙谷体验露营野趣……

(来源：新华社)

虾稻产业综合年产值超750亿元

湖北潜江小龙虾“长出”一条全产业链

□禹伟良 田豆豆

养草、补苗、提高水位……刚忙活完今年第三茬小龙虾捕捞，湖北潜江市玉欣水产养殖专业合作社社员李福建随即又开始养殖第四茬虾。

“按照传统养殖模式，过去一年只养春夏两茬虾。现在有了新技术，四季都能养虾捕虾，收入增加不少。”李福建的养虾池塘有30亩，年初收了6300多斤冬季虾，其中大虾占76%，销售额近20万元。

“潜江龙虾”入选全国特色农产品区域公用品牌。作为“虾稻共作”模式发源地之一，潜江年产小龙虾16万余吨，虾稻产业综合年产值超过750亿元，20多万人从事小龙虾相关产业。

2023年，潜江联合中国科学院水生生物研究所、湖北省农业科学院、华中农业大学等

单位，共建湖北省小龙虾产业技术研究院，聚力开展技术攻关，以科技创新助力传统小龙虾全产业链提档升级。让李福建鼓了钱袋子的冬季虾，就是科研成果之一。

“科研人员营造不同季节的小龙虾生长环境，搭配水草组合、水质调控、饲料投喂等技术，反复试验攻关。”研究院副院长李明波介绍，“在冬季虾养殖方面，我们已获得4项技术专利。”

围绕“养好虾、养大虾”目标，潜江探索推广“四季有虾”及“虾稻共作”繁养分离养殖等新模式，提升小龙虾养殖户综合收益。潜江市小龙虾产业发展促进中心主任刘挺介绍，“截至2023年底，全市亩均产出大虾比例已提升至60%以上。”

位于潜江市的中国小龙虾交易中心内，撕胶带的声音不绝于耳，工人们正在用胶带封

箱打包。旺季，这里每天约有2000吨小龙虾发往600多个大中城市。交易中心年销售额超110亿元，辐射带动就业创业超过10万人。

“一只虾”的产业链能延多长？

自动分拣、超声波气泡清洗、高温煮沸、极速冷冻……走进湖北新柳伍食品集团有限公司的生产车间，一筐筐活蹦乱跳的小龙虾经过多道加工，变成真空包装的各类产品。

“我们自主研发的超低温液氮速冻技术，保证了小龙虾的新鲜度。”公司董事长助理陈清介绍，公司投资5.5亿元建设年加工18万吨速冻小龙虾及淡水鱼食品项目，一期工程投产年销售额就实现7.3亿元，今年二期工程建成后年销售额预计达20亿元。

延伸产业链、提升价值链，潜江协同推进小龙虾初加工和



网络资料图

精深加工，形成全国最大的小龙虾加工企业集群，拥有规上加工企业48家，年加工能力达到80万吨，开发了虾仁、甲壳素及衍生品等系列产品60多种。

2023年，湖北省出台《支持小龙虾产业高质量发展的实施意见》。今年，潜江与监利、洪湖、公安、沙洋、黄梅等省内小龙虾养殖主产区签订协议，共

同打造“潜江龙虾”品牌。如今，潜江在全国建设的小龙虾餐饮店已超过3000家。

“潜江将加快新品种繁育选育等科技攻关，提升精深加工、冷链仓储、集散交易等关键能力，努力把‘潜江龙虾’打造成为富民强市的千亿元级现代化产业。”潜江市委书记盛文军表示。

(来源：人民日报)