

小面皮“擀”活大产业

——宝鸡市擀面皮产业激活乡村振兴新动能

■ 伍雅岚

一碗筋道爽滑的宝鸡擀面皮,是西府大地的烟火味道,更是宝鸡特色食品产业发展的鲜活样本。近年来,陕西省宝鸡市深挖擀面皮的文化底蕴与产业价值,锚定产业化、标准化、品牌化、规模化发展方向,推动擀面皮产业从“小作坊”向“大园区”、从“特色小吃”向“特色产业”加速转型。2025年,宝鸡擀面皮产业总产值达60亿元,超10万从业者扎根产业链,产品远销36个国家和地区,年出口额达4000多万元,成为当地激活“舌尖经济”、助力乡村振兴的重要抓手。

规划筑基,铺就产业腾飞“快车道”

作为宝鸡特色饮食名片,擀面皮产业发展备受关注。农业农村部和陕西省、宝鸡市领导多次调研指导擀面皮产业,通过专题座谈把脉定向,出台品牌建设实施方案,明确“产业化、标准化、品牌化、规模化”发展路径与金台区产业集聚区发展定位。建成占地300亩、计划总投资10亿元的特色食品产业园,获评省级产业融合示范园,所在蟠龙镇入选国家产业强镇建设项目,成为产业升级核心承载地。

产业发展,人才为基。宝鸡市擀面皮产业发展促进会落户产业园,并与陕西科技大学、陕西机电职业技术学院成立首家宝鸡擀面皮产业学院,搭建专业实训基地,累计培育2000余名技能人才,为产业发展提供坚实的人才保障。从零散的街头作坊到集聚的产业园区,从单打独斗的个体经营到分工协作的产业生态,宝鸡擀面皮的发展阵地持续升级,产业根基愈发坚实。

科技赋能,解锁老味新生“新密码”

以科技为翼,让老味道焕发新活力。宝鸡市联合西北农林科技大学开展技术攻关,62项专利技术相继落地,让擀面皮的传统工艺和口感还原度达98%以上,保鲜期延长至180天,破解了传统擀面皮保鲜期短、长途运输难的行业痛点。与陕西机电学院合作研发擀面皮专用生产设备,每份面皮的生产时间从传统工艺的数十小时缩短至8小时,产能实现翻三番。目前,宝鸡擀面皮生产设备占到全省的90%以上,成为全省擀面皮设备研发的核心阵地。

科技赋能的同时,当地严把品质管控关,设立宝鸡擀面皮产业知识产权运用和保护工作站,率先发布擀面皮食品安全标准和生产加工技术规范,全市擀面皮园区企业全部通过SC认证,实现从生产到包装的全流

程标准化管控。当前,宝鸡全市擀面皮日产量可达60万套,老味道在标准化、智能化生产中走出高质量发展新路径。以产品创新适配多元消费需求,市场活力持续迸发。方硕食品研发麻酱口味、冲泡式、自热式擀面皮,2025年销售额同比增长30%;杂八得食品开发火锅擀面皮及配套酱料,肉臊子等单品成为节庆消费新宠。

品牌聚势,拓展市场版图“朋友圈”

品牌是产业的核心竞争力,更是宝鸡擀面皮拓展市场版图、编织全球“朋友圈”的核心纽带。宝鸡始终将品牌建设作为擀面皮产业发展的重要抓手,由宝鸡市擀面皮产业发展促进会牵头,推动“宝鸡擀面皮”集体商标申报使用,培育出20多个本土畅销自主品牌,形成“区域公共品牌+企业自主品牌”的品牌矩阵,让宝鸡擀面皮的辨识度和影响力持续提升。

宝鸡市、区两级行政主要领导带头为宝鸡擀面皮代言,让这道特色美食的“名气”持续攀升。借力京东、淘宝、美团等电商平台打造直播引流矩阵,让宝鸡擀面皮搭上电商快车走进千家万户;与美国、欧洲、东南亚等地区的陕西商会签订战略合作协议,推动擀面皮产品及生产设备远销36个国家和地区;央视专题报道宝鸡擀面皮62项专利技术,更让“宝鸡味道”的声响彻全国、走向世界,宝鸡擀面皮的全球“朋友圈”越拓越广。

三产融合,拓宽富民增收“致富路”

一碗小面皮,串起全产业链,激活乡村振兴新动能。宝鸡以擀面皮产业为核心,以培育本土龙头企业为抓手,推动一、二、三产深度融合,构建起“原材料种植—生产加工—包装制造—物流运输—电商销售—文创会展”的完整产业生态。目前,全市拥有擀面皮经营户及生产企业4000余家,规模以上企业20余家,带动群众就业超10万人,家门口的“小产业”已然成为百姓增收的“大支撑”。

产业兴则百姓富,龙头强则产业旺。以陕西杂八得等龙头企业为引领,当地加快智能化改造提升,企业产能、效益大幅跃升,有力带动上下游产业链协同发展。从田间地头的小麦种植,到车间里的标准化生产,再到直播间的全球销售,宝鸡以擀面皮产业集聚发展为抓手,带动全市周边农产品种植、包装制造、物流运输等配套产业发展,形成“产业兴、乡村旺、百姓富”的格局,让乡村资源转化为发展资本,让农民共享产业发展成果,为乡村振兴注入强劲动能。

从街头巷尾的路边摊,到远销海外的特色产业;从手工制作的烟火气,到智能制造的科技范;从单一的风味美食,到三产联动的富民生态,宝鸡擀面皮的蜕变,是宝鸡特色产业转型升级的生动实践。这碗承载着西府文化的擀面皮,将继续以舌尖美味为纽带,“擀”出宝鸡乡村振兴的新希望,“擀”出地方经济高质量发展的美好未来。



图为宝鸡擀面皮产业园生产车间工人在擀面皮半自动生产线上进行分包装箱。

聚焦“牛”产业 做强“链”文章

——阳信县推动肉牛产业高质量发展小记

■ 赵杨 韩瑞瑞

因“牛”而兴,以“牛”闻名的山东省滨州市阳信县将肉牛产业做到了全省领先。2024年,阳信县存栏肉牛19.09万头,占滨州市比重为56.33%,出栏47.52万头,占比67.78%,年屠宰能力120万头,占比96.5%。

强化顶层设计,促进产业发展

阳信县通过政策支持、项目支撑模式,推动产业实现规模化、集约化发展。根据《滨州市肉牛产业高质量发展实施方案》,全县配套11条专项扶持措施,构建形成“饲草种植—犊牛繁育—肉牛育肥—屠宰加工—冷链物流—餐饮连锁—皮革制造—牛副产品加工—有机肥还田—科研研发”产业链条。2025年,全县屠宰加工企业计划总投资近21.3亿元,本年完成投资98393万元,同比增长202%。带动一产畜牧业产值实现近25.4亿元,同比增长5.13%。规模以上工业中屠宰加工和皮革加工业共实现产值184.5亿元,同比增长36.7%。

针对养殖投入大、周期长的痛点,阳信创新打造“企业+农户+银行+养殖合作+养殖户+保险+数字技术”的“七位一体”社会化服务模式,累计发放养殖贷款14亿元,为养殖户提供了上亿元风险保障,有效稳定了生产预期。同时,大力扶持产业园区规范发展,推动养殖“退村入园”,建设标准化养殖小区,提升规模化养殖比例。2024年,全县肉牛产业链实现年营收679亿元,产业根基日趋坚实。

以牛智谷产业园为基础,阳信搭建全国首个肉牛领域智慧化大数据平台,成功入选

山东省首批“产业大脑”入库培育名单,携手中国经济信息社联合发布“新华·阳信牛肉价格指数”,动态监测全国21个主产区市场行情,指导企业精准定价,成为洞察全国市场行情、指导经营决策的“风向标”,显著增强了产业影响力与话语权。

延伸产业链条,拓展增值空间

“阳信牛肉”作为国家地理标志产品,品牌价值超50亿元。阳信通过制定全国首个肉牛全产业链团体标准体系,积极拥抱电商直播新业态,并举办牛骨雕刻艺术节等特色文化活动,促进“牛产业”与“牛文化”深度融合,年吸引文旅消费超3亿元,为产业注入文化魅力。

此外,当地坚持以种业攻坚和数字技术为双轮,驱动产业提质增效。种业攻坚突破“卡脖子”,联合中国农科院等机构攻关渤海黑牛新品系选育,建成国家级原种场1处、千头规模育种基地10个,年供种能力提升30%,推广胚胎移植、基因选育等技术,高档肉牛生产周期缩短15%。数字技术重塑产业链,建成省级智慧牧场9家,物联网应用基地17处,实现精准饲喂、环境调控智能化,全链条应用“智慧畜牧”系统,检疫、运输、粪污处理等环节数字化监管覆盖率超90%。

为进一步延伸价值链、提升价值链,阳信研发出西餐类、韩餐类等多个产品和牛肉水饺、牛肉酱、牛肉丸等76种预制菜品以及利用牛骨提炼骨髓胶原肽、制作高端骨瓷、使用牛皮加工高端皮革制品等多种衍生品,SC认证加工企业达437家。阳信“牛智谷”产业园建成5.7万吨保税冷链仓,集海关监

管、智能冷链、仓储物流、数据服务、综合检测等功能于一体,实现进口牛肉“通关—加工—销售”一站式服务。

构筑安全网络,推动绿色转型

阳信积极构建疫病防控、质量监管、生态循环“三张网”,保障产业行稳致远。疫病防控实现全域覆盖,创新“无害化处理+保险联动”机制,建成病死畜禽集中处理体系,无害化处理率达99.67%。重大动物疫病强制免疫密度常年保持在100%,口蹄疫等疫病零发生。质量安全全程可控,以阳信牛智谷为依托,建成山东省畜产品质量安全中心肉牛产品监督检验评价中心、肉及肉制品监管技术国家市场监管重点实验室科创基地,山东省肉牛质检中心年抽检样品1.2万批次,瘦肉精、药残检测合格率均达100%。

此外,当地坚定践行“两山”理念,构建“粮—饲—畜—肥”绿色循环体系。大力推行“粮改饲”,转化秸秆为优质饲料;建立完善畜禽粪污收集资源化利用体系,将养殖废弃物转化为有机肥还田,形成“青贮玉米—肉牛养殖—有机肥加工—有机肥还田”的绿色循环生态,规模场设施配套率、利用率均达100%,年减排二氧化碳当量12万吨。

一头牛,牵出一条链,链动一座城,致富一方人。阳信以“牛”产业为笔,以全链思维为墨,在黄河沃土上挥毫乡村产业振兴的生动篇章。今后阳信将继续围绕“筑基、赋能、跃升、聚变”的发展逻辑,推动肉牛产业集群向更高能级迈进,为山东省乃至全国特色产业高质量发展和乡村全面振兴贡献更多“阳信智慧”与“牛县样板”。

“橘链四海”富百姓

——富顺县柑橘产业兴旺助农增收

■ 梁英强

四川省富顺县柑橘栽培史可追溯到1600多年前,漫长的历史赋予“千年橘乡”深厚的文化底蕴和种植传统。2025年12月,随着满载富顺柑橘的货车驶向马来西亚港口,这个有着1600余年柑橘栽培史的川南县城,实现了从“借船出海”到“自营出口”的历史性跨越,书写了一个县域特色产业突围的样本。

科技重塑“千年橘乡”,筑牢品质根基

富顺将柑橘纳入“4+3”现代农业产业体系核心支柱,推动基地“成片化”发展。全县建成千亩连片种植基地4个,种植面积达24.2万亩,年产量突破15万吨;成功创建全国绿色食品原料标准化生产基地13.1万亩,从源头确保产业高质量底色。

全县制定发布柑橘标准化生产技术规程,让分散农户有统一操作指南,全县24万余亩柑橘基地实现水肥一体化全覆盖。采收处理标准化升级尤为亮眼,引进柑橘4.0智能分选线,糖度分选精度达±0.5度,重量误差率不超过2%。精细化分选让不同品级的柑橘精准匹配高端商超、电商零售等多元需求,真正实现“好果子卖好价”。

在狮市镇花园村,“橘创空间”里的“柑橘科技小院”成为智力支撑高地;川农大博士团队与本土专家联手,针对主栽品种开展技术攻关;同时,富顺持续加强与西南大学柑橘研究所、四川省农科院等机构合作,签订科技合作协议,让顶级专家为县域产业发展把脉问诊,产学研在这里实现深度融合,柑橘品质显著提升。“富顺春见”入选全国名特优新农产品名录,成为品质的最好证明。

品牌助力“橘链四海”,驱动市场突破

当地积极组织企业参加农博会、亚果会等高端展会,赴上海、杭州等地开展专题推介;“富顺柑橘”地理标志证明商标申报工作持续推进。2024年,“富顺柑橘”入选中国果品区域公用品牌20强。在区域公用品牌统一下,“富农顺”等注册商标脱颖而出,形成“公用品牌+企业品牌”双轮驱动格局。

与此同时,富顺建成川南首个柑橘区块链溯源平台,扫描即可查看果蔬生长全周期数据,这种“阳光下的生产”成为高端市场最为看重的信任凭证。在2025年中国(上海)国际果蔬展览会上,富顺柑橘吸引了马来西亚、土耳其等国采购商驻足洽谈,吸引他们的不仅是金秋砂

糖橘“皮薄无核、爆汁化渣”的口感,更是其背后可验证的品质保障。

全县巧妙借力“川果”区域优势,突出在“金秋”细分品类的领先地位。2025年举办的富顺柑橘产业发展大会,将品牌营销推向高潮——专家学者、国内外客商齐聚,签约果品采购、科技赋能等项目6个,签订意向性订单3000余吨。这种“产地办会、全球邀客”的模式,让富顺从单纯供货方转变为产业资源整合者。

产业赋能“甜蜜引擎”,鼓起百姓腰包

全县建成川南柑橘洗选中心、初加工设施138座,引进柑橘智能分选线2条。特级果供应高端商超,一级果对接电商平台,二级果进入批发市场,让每一颗果子都找到最适合的销路,初加工越发精细化。深加工前瞻布局,引入柑橘深加工企业,开发橘汁、果酒、陈皮等高附加值产品。建设年处理5万吨的柑橘精深加工产业园即将落地,将彻底改变富顺柑橘“以鲜销为主”的产业格局。

此外,富顺对代枣镇白羊村、板桥镇万民村等4个总计3000余亩的出境果园进行彻底改造,每棵果树建立详细“体检档案”,农药化肥使用严格记录并可追溯,物理防虫、生物防控替代化学农药,灌溉用水定期检测;配套的4000平方米包装厂按出口标准升级生产线。2025年底富顺柑橘首单自营出口启运,小果子走向广阔的国际大市场。

在富顺柑橘产业发展大会上,富顺果蔬产业发展联盟正式成立,构建一体化合作平台,让农户与市场更加高效连接。纵向延伸打造服务平台,从“橘创空间”到科技小院,从洗选中心到冷链物流,富顺围绕柑橘产业打造一站式服务平台,逐步从“柑橘产区”向“柑橘产业服务中心”转型。

产业发展最终落脚点是农民增收。据统计,全县聚集专业经营业主340余个,带动3万余农户参与产业发展。在福善镇象鼻村,800余亩柑橘园成为村民灵活就业的重要平台。村民李大爷边采果边介绍说:“从果园建起来我就在这干活,一天能挣80多元,顾家、赚钱两不误。”在象鼻村,像他这样依托果园实现灵活就业的村民还有很多。这颗“黄金果”正成为农民增收的“甜蜜动力”。象鼻村通过订单农业搭建起跨省直供桥梁,实现“产地直达餐桌”的高效流通模式,2025年以来已累计外销“春见”柑橘9万公斤。产出的“春见”糖度稳定在14度以上,深受消费者喜爱。订单农业让农户生产有方向、销售有保障、收益更稳定。

从“救命树”到“致富果”

——静宁县苹果产业的转型突围之路

■ 师建祥

在陇东黄土高原的沟壑间,甘肃静宁的苹果产业经历了40年发展历程。从最初的零星试种,到如今超过百万亩的标准化果园;从提篮小卖,到年产值近百亿元的支柱产业,静宁苹果的成长轨迹,映射出中国县域特色产业发展的典型路径。如今,“静宁苹果”品牌价值已超过181亿元,产品远销20多个国家和地区,已然成为黄土高原上一张亮眼的名片。

从生存选择发展为战略布局

上世纪80年代,面对“靠粮难富”的困境,静宁农民开始在坡地上试种苹果。1988年,当地政府经过调研论证,将苹果产业正式确立为县域经济发展重点,出台专项扶持政策,推动规模化种植。据一位参与了当年决策的老干部回忆:“当时全县上下统一思想,把苹果产业作为富民强县的关键抓手来推进。”政府通过提供优质苗木、组织技术培训、完善基础设施等举措,推动苹果种植从试点向全县扩展。当前,静宁苹果种植面积已保持在百万亩以上,建成标准化生产基地69.4万亩。

随着种植规模扩大,静宁苹果的发展重点逐渐从“扩大面积”转向“提升质量”。近年来,当地积极探索“数据驱动产业升级”的新路径,推动传统果业向现代化转型。在生产端,静宁县大力推广智慧农业技术,在5000多亩示范园安装智能监测设备,建立“四情”监测体系,实现生产过程的精准管控。全县果业机械化水平达到42.4%,生产效率显著提升。在品质管控方面,龙头企业引进的智能分选设备,可对苹果进行128个维度的检测分级,实现“一果一价”。与此同时,“新华·静宁苹果价格指数”的编制发布,为产业提供了重要市场参考。相关数据显示,在2024—2025产季全国苹果市场价格普遍下降的情况下,静宁苹果价格指数逆势上涨15.08%,达到1880.42点,体现了显著的市

场优势。

产业链延伸实现融合发展

在乡村振兴战略指引下,静宁县积极拓展乡村多种功能,通过全产业链延伸提升增值空间。当地大力发展农产品加工业,推进静宁苹果产业从单纯种植向加工、销售、服务等环节延伸,促进一、二、三产业有效融合,为经济可持续发展奠定了坚实基础。

近年来,静宁县持续打造区域公用品牌,拓展销售渠道、加强宣传推广,不断提升产品竞争力与附加值。建成一批果汁、果醋、果脆片等深加工项目,年加工能力达1.4万吨。全县培育了160多家储藏营销企业,储藏能力达65万吨,并带动包装、物流、电商等相关产业发展。值得一提的是,静宁苹果被列入《中欧地理标志协定》保护清单,获得了通往国际市场的“通行证”。目前,产品在畅销国内大中城市的同时,也出口至东南亚、欧洲等多个国家和地区。

一个产业带活一方经济

如今,苹果产业已成为静宁农民增收和乡村振兴的重要支撑。相关数据显示,该产业贡献了当地农民人均可支配收入的70%以上,全县近20万人在苹果产业链中实现了稳定就业,苹果已成为名副其实的“致富果”。种植户李振家有20亩果园,去年收入了30多万元。“现在种苹果不一样了,”他说,“不仅有技术指导,还有市场信息,销售渠道多了,收入也越来越稳定。”像他这样通过苹果产业致富的农户,在静宁比比皆是。

从黄土坡上的“救命树”到富民强县的“致富果”,静宁苹果的蜕变,是中国县域特色产业发展的一个缩影。在全面推进乡村振兴、加快建设农业强国的新征程上,静宁的经验为类似地区提供了有益借鉴。未来,这颗黄土高原上的“金苹果”将持续书写产业兴旺、百姓富足的新篇章。