

聚焦盐碱地特色农业

旱碱麦助眠茶、旱碱麦啤酒、旱碱麦代餐粉……

旱碱麦制品家族“添丁进口”

■ 本报记者 张梦鹤

“没想到旱碱麦除了能磨成面粉做出面花、馒头，还能制作成茶。这款旱碱麦助眠茶茶香浓郁、口感清新，非常适口……”近日，在中国农业科学院农产品加工与营养健康研究院（沧州）举办的旱碱麦产业发展研讨会上，一位参会企业代表品尝旱碱麦助眠茶后说道。

“我们筛选了多个旱碱麦品种，研究其营养成分在种子萌动过程中的变化规律，最终确定了加工旱碱麦助眠茶的最优品种及相关工艺。这款助眠茶由旱碱麦、小米和酸枣仁配制而成，其蕴含的γ-氨基丁酸等物质有助于缓解疲劳、安神助眠。”中国农业科学院农产品加工与营养健康研究院（沧州）副院长刘贞贞介绍。

她说，目前旱碱麦助眠茶已经完成中试。近期，研究院将在相关机构进行试推广，并积极与企业对接，推进旱碱麦助眠茶加工成果转化应用。

近年来，我市持续推进科技赋能旱碱麦精深加工，促进盐碱

地特色农业高质量发展。去年，由中国农业科学院农产品加工研究所和沧州市农林科学院组建的中国农业科学院农产品加工与营养健康研究院（沧州）正式揭牌。研究院设立旱碱麦加工与制品创新研发中心，持续开展关键技术攻关，助力旱碱麦产业提档升级。今年，在国家盐碱地综合利用技术创新中心的支持下，旱碱麦特色产业创新基地挂牌，为京津冀的优势科研力量提供了合作平台，促进旱碱麦研究与应用的深入发展。

“我市旱碱麦种植历史悠久，逐渐形成了具有特色的旱碱麦产业集群。但是随着农业工业化深入推进，产品同质化严重、附加值低等问题逐渐显现。”刘贞贞说，“针对这些薄弱环节，研究院依托科技和人才优势，不断挖掘旱碱麦独特品质、攻关关键加工技术、研发营养健康旱碱麦制品。”

旱碱麦精酿啤酒，也是中国农业科学院农产品加工与营养健康研究院（沧州）即将推向市场

的旱碱麦制品之一。在旱碱麦加工产业中，精酿啤酒产品尚少。中国农业科学院农产品加工与营养健康研究院（沧州）首次采用优质旱碱麦为主要原料，创新研发炒制工艺，建立了独特的发酵技术体系。

“旱碱麦精酿啤酒原料优、工艺精、无添加，具有口感醇厚、麦香浓郁等特点。经过实验室研发及小试、中试，我院创新出5个旱碱麦精酿啤酒配方，并通过内部品鉴测评，从中选出了2个适宜不同人群饮用的配方。接下来，我院将进一步研究旱碱麦啤酒的营养价值，用科技创新为旱碱麦制品赋能，提升产业附加值。”刘贞贞说。

旱碱麦高纤代餐粉、灵芝旱碱麦菌菇功能性食品、小麦草轻体饮、低GI杂粮食品，还有旱碱麦高纤面粉制创关键技术……在旱碱麦产业发展研讨会上，相继亮相的旱碱麦制品及研究成果让参会企业代表颇为振奋。

此外，来自中国农业大学、



参会人员品鉴旱碱麦制品。

中国农业科学院农产品加工与营养健康研究院（沧州）、沧州市供销社、营销咨询机构的相关负责人还作了《关于我国小麦产业高质量发展及品牌建设的思考》《旱碱麦特色品质分析与产业发展》《提升盐碱地特色产品品牌影响力，提高盐碱地综合利用效益》《沧州旱碱麦产业升级与高

价值品牌打造》的专题报告，为旱碱麦产业高质量发展带来新思路。

“接下来，在持续提升旱碱麦制品的科技含量的同时，我院还将加强与相关企业的合作，让更多与旱碱麦有关的科技成果转化落地，助力成果产业化、加工精品化、经营品牌化。”刘贞贞说。



「绿色模式」种出爆款草莓

■ 本报记者 张梦鹤

“贾洼东草莓采摘园开园，欢迎来采摘。我每周都去市区送草莓，想吃的就联系我……”近日，随着大棚草莓进入成熟季，沧县福长农业专业合作社的负责人周彦华每天都要在微信朋友圈“吆喝”几次。视频里，一颗颗红彤彤的草莓泛着诱人的光泽，让人垂涎不已。

“我种的是红颜草莓和香野草莓，这两个品种果型漂亮、软硬适中、酸甜可口，特别受欢迎。别看一公斤卖到80元钱，也不愁销。”看到草莓畅销，周彦华心里美滋滋的。

周彦华和丈夫走上草莓种植致富路，是近几年的事儿。他俩虽是“80后”，却没有像别人一样外出打工，而是一门心思在地里寻找致富的好门道。去辽宁省丹东市的亲戚家做客时，当地发展红火的草莓种植业让他们开了眼界。看到红红的草莓换来了一张张钞票，两人的心思活泛了起来。考察过后，夫妻俩建起大棚。认真学习种植技术、施农家肥改良土壤、补给生物肥料、精心疏果……他们不断探索科学管理技术，产出自然成熟的高品质草莓。

如今，“贾洼东草莓”的名气越来越大，每到周末，吸引不少游客前去采摘。

这段时间，南皮县大浪淀乡草莓种植户刘艳林的电话也比往常响得更勤了。

“自打11月底草莓陆续成熟，每天都有客商联系我我要团购、批发草莓。我家的草莓除了畅销南皮，还卖到了东光、泊头等地。”刘艳林说。

刘艳林走上特色草莓致富路已有五六年。“别看总吃草莓，但大多数人不知道草莓是怎么生长的。前些年在别人的基地采摘草莓时，我觉得特别新鲜。”一来二去，刘艳林萌生了自己种植草莓的念头。

为了产出优质草莓，刘艳林不断钻研种植技术，不仅买来蚯蚓粪、牛粪等改良土壤，还坚持绿色管理模式，请来蜜蜂担任“检测员”。“大伙儿都知道，蜜蜂除了可以为草莓的花授粉，还对化学药剂十分敏感。人们看到这些‘小帮手’，就知道棚里没用化学药剂。”

刘艳林种出的草莓不仅颜值高，而且口感好。口碑相传，他也成了远近闻名的“草莓达人”。



草莓秧苗长势旺盛。

走进魅力园区

盐碱地里，多刀茴香抢“鲜”机

——走进海兴县张会亭镇现代农业园区

■ 本报记者 张梦鹤

盐碱地里香味浓

近日，记者走进位于海兴县张会亭镇现代农业园区的康源蔬菜种植合作社，看到几位工人正在收割茴香。只见她们并未将茴香连根拔起，而是像割韭菜一样，把茴香的根留在了土壤里。

“我们种植的是多刀茴香。播下茴香籽后，约过两个月，在茴香长到38厘米左右时，就可以割头刀了。留下根，茴香能继续生长。只要管理得当，每过30天工人就能割一次，一个生长季下来，约能收上6刀茴香。”康源蔬菜种植合作社负责人刘雪峻说，这种方式收获的茴香更加鲜嫩。

多刀茴香是张会亭镇的特色农产品。张会亭镇有60多年的多刀茴香种植历史，农户种植的一直是多年前的老品种。每年秋季，农户会把露天茴香的根挖出来，放到窖里悉心储存，等到第二年春季，再把根种在地里，一刀也不割，直到秋季打籽留种。

为守住这盐碱地的特色老品种，张会亭镇不断加强种子保护，还向国家知识产权局申请注册了多刀茴香种子商标。

“虽然我镇的不少耕地是轻度盐碱地，但灌溉用水并不苦咸，正适合种植茴香。通过露天种植和棚室种植，我镇可全年面向市场供应多刀茴香。”张会亭镇副镇长王瑞鸿介绍。

他说，由于品种特殊，再加上产自盐碱地，多刀茴香香味浓郁，吃起来别有风味。不仅如此，因为香味浓郁、抗逆性强，多刀茴香不招虫害、少染病害，因此品质格外好。目前，张会亭镇的多刀茴香已通过了绿色产品认证和有机产品认证，被评为“河北省精品蔬菜”，获得了“沧州时蔬”区域公用品牌的使用授权。

为了保持多刀茴香的优良品质，张会亭镇还制定了《多刀茴香绿色种植规程》，从品种选择、播种和管理等多方面进行规范化管控。此外，《盐碱地多刀茴香栽培技术规程》也已经被河北省市场监督管理局立项，对于提升盐碱地多刀茴香产品质量、促进盐碱地综合利用具有重要意义。

联合建社共发展

在海兴县张会亭镇现代农业园区的道路两侧，一排排温室大棚在田野中十分醒目。

“为带动村民们增收，助推盐碱地特色农业高质量发展，自2022年起，我镇积极打造特色产业联合社，相继谋划、建设了75个温室大棚。”张会亭镇党委书记李岳晓说，“原先多刀茴香都是农户们小规模种植，产业化发展受限。建起温室大棚规模化发展后，我镇积极引导联合社打造多刀茴香种植区，聘请专家提供技术指导，通过统一种子、统一农资、统一管理，提高种植效率和产品品质。”

李岳晓讲到的特色产业联合社，是打破行政区划限制，由致富带动能力强的村党支部牵头、各村党支部领办的村合作社联合建立的。这样一来，不仅可以把原本分散到各村的扶持村集体经济资金整合使用，还能发挥统一管理优势，推动特色多刀茴香产业向科学化种植、规模化发展、产业化经营转变。

2022年，在镇党委、政府的引导和支持下，张会亭镇双庙村、南齐村、北齐村等10个村率先“组团”发展，成立康源蔬菜种植联合社，在北齐村流转了220多亩土地，探索“党支部+合作社+农户”的发展模式。

随着多刀茴香种植收益的水涨船高，去年，加入康源蔬菜种植联合社的10个村庄分别分红3.5万元。看到多刀茴香不仅“铺”绿了盐碱地，还帮各村“敲”开了“致富门”，张会亭镇党委、政府继续统筹谋划，鼓励更多村庄跨村共建，构建协同连片发展带。去年，另有5个村成立了聚农福蔬菜种植联合社，建起15个温室大棚，加入多刀茴香种植队伍。今年，又有10个村庄成立了康利蔬菜种植联合社，建起了30个温室大棚。

“随着土地流转、棚室建设的不断推进，现在我镇的多刀茴香种植面积接近千亩。目前，多刀茴香种植区已被确定为省级盐碱地综合利用试点、市级盐碱地综合利用样板。”李岳晓说。

工人正在收割多刀茴香。

准备销往商超的净菜茴香。



净菜茴香俏商超

在海兴县张会亭镇现代农业园区的南齐新发蔬菜种植专业合作社，几位工人正忙着择掉茴香上的杂叶、黄叶，然后按照每袋装0.5公斤茴香的标准用保鲜袋分装。

“我的合作社主要负责向农户和联合社收购茴香，再对接商超，销售净菜茴香。被加工成净菜后，每公斤茴香能多卖几元钱，还供不应求。”南齐新发蔬菜种植专业合作社负责人齐长岩介绍，“消费者把茴香买回家，直接清洗、加工，省去不少麻烦。”

不仅如此，合作社还将净菜茴香的相关信息录入到省级农产品质量安全追溯平台，并生成二维码贴在保鲜袋上，让消费者能追溯产品信息、企业信息等。

为了提高生产效率，合作社还引进了自动化包装生产线。这条生产线可快速对茴香进行包装、称重、贴标，一小时就能包装500公斤茴香。

“这两年，园区还给我们合作社新建了保鲜冷库，让产业化发展有了‘保鲜膜’。”齐长岩说，茴香保鲜期短，尤其在夏季，储存是个难题。现在有了保鲜冷库，茴香能够保鲜，再加上精细



加工，品质提高了一大截。

目前，南齐新发蔬菜种植专业合作社的净菜茴香除了卖到我市几家大型商超，还销往北京、石家庄等地的连锁超市。济南的客户也联系齐长岩，计划销售合作社的净菜茴香。

“今年，我镇的多刀茴香种植区被认定为‘河北净菜’生产基地。接下来，镇里计划再向上级申请建设1座保鲜冷库与1个电商中心，希望能通过不断完善加工、储藏、销售环节，提高净菜茴香的品质，让多刀茴香进入更多好市场，进一步助力村集体和农户增收。”李岳晓期待着。

集体村民双增收

多刀茴香产业发展红火，也拓宽了园区内农户的增收渠道。在南齐新发蔬菜种植专业合作社，加工净菜茴香的几名工人都是周边村庄的妇女。

“我要照顾老人和孩子，不方便去更远的地方打工，来合作社干活时间自由，一个月能挣2000来块钱补贴家用。”双庙村村民李红霞说。

被带动起来的还不止这些人。自多年前开始，张会亭镇多刀茴香产业就形成了“公司+合作社+农户”的发展模式，通过公司对接市场、合作社培训技术，让北

齐村、双庙村的不少农户通过种植多刀茴香增收。

近两年，通过跨村共建特色产业联合社，张会亭镇多刀茴香产业又形成了“党支部领办合作社+公司+农户”的新模式。特色产业联合社大规模流转土地，每亩地支付给农户800元。这样一来，农户不仅可以“早涝保收”，还能腾出时间外出打工，再挣一份工资。

“有了规模优势，茴香的销路广了，身价也比以前高了不少。刨去各项成本，每亩地每年的种植收益达到一两万元。”刘雪峻说，“今年，我村的一个妇女，看到在露天地里种植多刀茴香的收益好，雇人种植了10多亩地茴香，每亩地收入2万余元。”

不仅如此，附近的群众到多刀茴香种植基地打工，单是割茴香，一天能收入近百元。目前，多刀茴香产业已帮助附近300多名村民在家门口就业增收。

“地里收成好，村里的变化也不小。近两年，村集体每年增收数万元，用这些钱为村里换了路灯、修了排水沟。村庄更干净、宜居，大伙儿十分高兴。接下来，我们还要继续做好多刀茴香的种植管理，让村集体多增收，为村民们谋更多福利。”作为双庙村的党支部书记，刘雪峻筹划着全村发展。