

在盐碱地上打造『中国碱麦美食之乡』

『品味南皮』走出特色产业振兴路

赵耀程



南皮县吉祥物——“皮皮牛”

在渤海之滨河北南皮县,这里的盐碱地正上演着现代农业的奇迹。位于南皮县的中科院南皮生态农业试验站作为核心技术发源地,成为“渤海粮仓科技示范工程”的摇篮,通过科技赋能与三产融合,在南皮成功打造出以碱麦为核心的全产业链发展示范样本。

如今,这里的盐碱地已华丽变身,碱麦、彩麦及手工美食口感劲道、麦香醇厚,石磨碱麦面粉等特色农产品将碱麦价值深度挖掘,已形成“品味南皮”品牌引领下的盐碱麦深加工产品矩阵,孕育出千年古县碱麦美食。



科技破题  
盐碱地变身“营养田”



“一粒种子激活一片盐碱地,一套体系重塑区域农业生态。”渤海粮仓南皮种业有限公司通过“种质创新——繁育升级——技术融合——产业延伸”的四维路径,在小麦遗传育种学家李振声院士的推动下,持续加大科研投入,深入钻研碱麦品种改良,研发出“小偃60”“小偃155”“小偃81”等优质品种,并扩大与山东省农科院旗下鲁研公司、中国农业科学院旗下中棉种业等合作范围,借助其庞大成熟销售网络,在河北、山东、辽宁、天津、新疆等地推广碱麦良种,累计示范推广面积

突破300万亩。这些高效种植技术,提高了碱麦的品质和稳定性,为碱麦产业的发展提供了稳定的高品质原粮。

为优化良种供应模式,在南皮农业农村局帮扶下,除免费为用户提供小麦良种及菌肥外,还建立了农户良种使用反馈机制,根据反馈及时调整良种推广策略,切实减轻农户负担,使农户持续享受产业发展红利,强化联农带农作用。

为完善农业大数据中心建设,南皮县投入资金引入先进物联网设备,对现有盐碱地土壤墒情、碱麦苗情、麦田虫情、气象等监测系统进行升级,实现监测数据实时精准更新,确保农户能第一时间采取应对措施,提高种植抗风险能力。

如今,南皮碱麦、南皮紫麦、南皮绿麦已成功申报通过农业农村部农产品质量安全中心的名特优新认证。经河北省农林科学院生物技术与食品科学研究所检测,钙、蛋白质、多酚含量优于检测均值,这使得用碱麦面粉制作的面食不仅营养丰富,而且口感绝佳。

产业升级  
从“麦芯”到“舌尖”的蝶变

“只有打造碱麦全产业链,才能提高碱麦特色产业的综合效益和竞争力。”南皮县通过整合中国农科院等科研力量,将单一的原粮销售升级为全谷物深加工体系。

建发面粉、五格食品等南皮知名企业,便依托南皮“渤海粮仓”产区的区位优势,深耕盐碱地特色农业,构建起“种植——研发——生产——销售”全产业链。五格食品旗下“五格”等品牌覆盖十八谷全谷物面粉、挂面、馒头、低GI食品等四大品类,产品畅销全国20余省市。建发面粉日产200吨以上,碱麦面粉分销全国。同时,正在打造千亩碱麦绿色种植试点,分享碱麦绿色种植经验,联农带农助力乡村振兴。

在龙头企业引领产业升级的同时,63岁的新农人董海霞正用传统手工艺书写着另一种可能。她全身心投入全麸面加工工艺的研究,精心制作出南皮碱麦全麸面面条和色彩斑斓的南皮绿麦小麦馒头。同时,她巧妙地将饺子与当地喜宴文化紧密融合,赋予了喜饺新的生命力。这些会讲故事“碱麦面食”登上了央视荧屏,面馆被纳入南皮县“品味南皮”区域公用品牌的碱麦美食五星推荐餐厅单位,吸引了周边乃至全国各地的食客前来品鉴。

如今,在深加工领域,南皮县已形成“品味南皮”品牌引领下的碱麦深加工产品矩阵,且这一独特的名片有着清晰的差异化策略。区别于黄骅旱碱麦种植面积大、盐碱地总量多的特点,南皮县并不在种植规模上与之竞争,而是精准定位,主打碱麦美食研发、加工与销售。

围绕这一独特的南皮碱麦种植天然资源,南皮县已成功孕育及创新性新增一系列令人瞩目的衍生产品:石磨碱麦粉、低GI挂面(低升糖指数)、十八全谷物粉、十八全谷挂面、南皮彩麦粉、南皮彩麦挂面、全谷物馒头,碱麦麦麸酱菜、麦麸土鸡、纯粮甜醋等,并深度挖掘碱麦麦麸



潜能,成功“变废为宝”,为津冀知名酱菜企业连胜酱菜匠心打造2款新品——麦麸甜面酱、麦麸八宝菜,使得传统食材在现代营养浪潮中重焕生机。

在南皮县政府的帮扶引导下,依托中国农科院食品加工所博士李淑英研发团队,麦麸甜面酱以碱麦麸皮为主要原料,经过多道发酵提取工艺,将麸皮中的膳食纤维、氨基酸转化为酱香浓郁的调味品,使麦麸附加值提升8倍;麦麸八宝菜精选麦麸腌制的面酱基底,融合冬笋、黄瓜、马蹄等8种食材,通过“三腌三榨”工艺锁住营养,产品溢价达普通酱菜的3倍。

这些琳琅满目的样板产品,不仅是南皮碱麦产业深度发展的有力见证,更为“中国碱麦美食之乡”这一城市名片增添了厚重的底色。

品牌突围  
构建“线上+线下”双循环格局

前不久,“品味南皮”品牌战略升级发布暨南皮碱麦美食产业招商推介会在北京中国民族贸易促进会阳光礼堂盛大召开,活动现场展销了30多个涵盖南皮碱麦粉、酱菜等品类的南皮特产,新华社、中新网等50家知名媒体跟进报道,极大提升了南皮“中国碱麦美食之乡”的知名度和“品味南皮”区域公用品牌影响力。

此次推介会成果丰硕,南皮县农产品加工行业协会借助北京超市供应企业协会会员身份开拓北京市场,由南皮县融媒体中心等组成的媒体新零售联盟整合资源,推动乡村产业振兴与品牌知名度提升;多家企业在产品开发与供应上达成合作。南皮碱麦美食已入驻淘宝、京东等主流电商平台,开设了“中国特产馆·河北·南皮特产馆”,打造出品味南皮抖音账号和抖音小店,通过直播带货的形式销售南皮特色产品。

如今,在京津冀核心商圈里,“南皮碱麦美食体验店”的开放式厨房正飘出阵阵麦香。店内不仅销售碱麦产品,还设置美食制作体验区,让消费者现场品尝、亲手制作碱麦美食,感受南皮美食文化魅力。同时,南皮县农产

品行业加工协会还与本地连锁餐饮企业合作,将南皮碱麦美食纳入菜单,如开发南皮碱麦大油条、碱麦签子馒头、碱麦扯面、碱麦全麸面、火锅鸡主食套餐等,通过餐饮渠道推广碱麦产品。

在线下渠道稳步拓展的同时,南皮同步开启数字化转型,构建“电商平台+社交营销”的立体传播矩阵。目前,已搭建起南皮碱麦电商平台,整合全县碱麦产品线上销售资源。并组建专业电商运营团队,负责店铺日常运营、营销推广、客户服务等工作。利用社交媒体平台进行精准营销,建立品味南皮官方微博、微信公众号、抖音账号等,定期发布明星代言、碱麦美食教程、碱麦文化、碱麦产品种草等推荐内容,吸引粉丝关注。短短半年,“品味南皮”“中国碱麦美食之乡”等品牌话题在抖音、快手、微博等自媒体平台已曝光近亿次。

从北京推介会的高光亮相,到线下体验店的烟火气,再到线上平台的数字浪潮,南皮正以“品牌引领+产业融合”为主线,构建“文化+美食+旅游”的全域发展生态。

振兴答卷  
产业协同绘就美好蓝图

从田间到车间,质量是产业的生命线。在培育南皮龙头企业与特色品牌工作方面,南皮县帮扶企业全力提供涵盖ISO9001、22000、45001体系认证以及HACCP认证体系的专业帮扶,并积极推进全国安全食品推广工程共建单位认定等工作,目前已借助农综改试点试验项目为南皮连胜酱菜、裕浩元甜醋等多家企业完成质量认证工作。

有了质量基石,更需文化符号让品牌会“讲故事”。在探寻南皮独特的文化标识过程中,一个极具创意的IP吉祥物——“皮皮牛”应运而生。因南皮有着深厚的文化底蕴,成语“卖剑买牛”传颂千古,其背后所蕴含的南皮人民勤劳肯干的性格特征,而牛正是这一精神的最佳象征。且南皮素有“皮城”之称,这个融合历史典故与地域特色的IP,让南皮碱麦产业有了具象化的传播载体,也将持续擦亮“品味南皮”品牌。

品牌的持久生命力,源自人才梯队的持续造血。为此,南皮县将与高校、职业院校合作,建立人才培养基地,开设碱麦种植、食品加工、市场营销等相关专业课程,并引进国内外高端人才。与此同时,将建立严格的南皮碱麦质量监管体系,从种植源头到产品销售终端,实行全过程质量监控。制定碱麦种植、质量标准和操作规程,加强对农药、化肥、添加剂等使用监管,确保产品质量安全。

从盐碱地到“金土地”,南皮县以系统性赋能重塑农业生态,让传统产业焕发出科技与文化的双重魅力。如今,南皮县正以“中国碱麦美食之乡”为名片,构建起集科研、种植、加工、文旅于一体的现代化产业体系,一幅“产业强、农民富、乡村美”的振兴画卷正在渤海之滨徐徐铺展。

