

聚焦区两会 秦力谱新篇

鸟瞰扶欢。
特约通讯员 胡光银 摄

扶欢镇

做好『土特产』大文章
擦亮『秦州土货』品牌

乡村振兴,产业为基。土特产是乡土资源孕育的地域瑰宝,更是一方水土的鲜明印记。在扶欢镇,扶欢米粉的醇厚、爆浆蓝莓的清甜、石足血豆腐的醇香、狮口饅大米的软糯……一系列带着泥土芬芳的“秦州土货”,正从农家小院走向广阔市场,从不起眼的特产变身带动群众增收的“金疙瘩”。

近年来,扶欢镇立足资源禀赋,因地制宜大力发展特色产业,在“土”字上谋出路,在“特”字上做文章,在“产”字上下功夫,打造“秦州土货”品牌,做好“土特产”大文章,走出了一条独具特色的产业振兴之路,让乡村振兴的活力在田间地头充分涌动。

扎根于“土” 禀赋为基 传承为魂

一方水土养一方人,一方水土产一方物。扶欢古称扶化,地势平坦开阔,素有“扶坝”美称,得天独厚的自然条件孕育了丰富的物产,这是当地发展“土特产”的最大底气。

在安育村,海拔600至800米的山地间,充足的光照、适中的雨量和优良的土壤,为蓝莓生长提供了绝佳环境。经过多年悉心培育,扶欢蓝莓产业已颇具规模,成为当地农旅融合发展的亮丽名片。

同样依托独特地理优势发展起来的,还有插旗村的“狮口饅大米”。该村海拔高、光照充足,昼夜温差大,这样的气候条件让水稻能充分积累营养物质,种出来的大米颗粒饱满、口感软糯。凭借过硬的品质,“狮口饅大米”在市场上口碑越来越好,成了远近闻名的“香饽饽”。

如果说自然禀赋是“土特产”的根基,那么深厚的文化底蕴就是其灵魂。扶欢镇的许多“土特产”,都承载着百年传承的技艺,凝聚着匠人的智慧与心血。

扶欢镇的传统手工米

粉,历经百年传承,依然保持着那份纯真的味道。这背后,是根植于心的文化自信,也是对传统手艺的坚守与传承。扶欢米粉,自清末至解放前便以其精制的“千层米粉”闻名于世。解放后,经过不断改良,其制作工艺更臻完善,从千层米粉演变为如今的细米米粉,不仅品质上乘,更在色香味方面达到了新的高度。

文峰村的文峰花生采用传统卤煮工艺,秘制香料浸润,卤香入味到芯,花生口感软糯带脆,咸香十足,是当地餐桌上不可或缺的美味。

在扶欢镇石足村的血豆腐加工厂生产车间内,关键的“揉团”环节仍延续传统技艺,工人师傅凭借多年经验把控力度,确保每颗血豆腐形状匀称、紧实适度。经过5天精准控温烟熏后,既保留了传统风味,又实现了品质标准化。

“祖辈传下的配方不能丢,我们都是按65%的豆腐和35%的猪肉比例,这样做出来的血豆腐才有原汁原味的醇香。”石足村血豆腐加工厂负责人介绍说。



扶欢镇萝卜产业。扶欢镇供图



石足村血豆腐。扶欢镇供图

鲜明在“特” 品牌引领

中央一号文件提出:“鼓励各地因地制宜大力发展特色产业,支持打造乡土特色品牌。”立足地方特色资源,在产品上追求“错峰头”、在品质上追求“独一份”,推进农业品牌化发展,是做好土特产文章的题中应有之义。

扶欢镇古称“秦州”,这一历史地名承载着当地深厚的文化底蕴,也成为了区域农产品品牌的核心标识。近年来,扶欢镇在产业发展上深耕“差异化”“特色化”,以“秦州土货”品牌为引领,塑造出自己的竞争优势。

依托“141”基层智治体系,扶欢镇聚焦“秦州土货”品牌打造,重点发展萝卜、大米、蓝莓、花生、血豆腐五大特色产业,通过智能设备实时监控生产销售全过程,从源头把控产品质量。“‘土特产’贵在‘品’,品种、品质、品牌缺一不可。只有品质过硬,品牌才能立得住、走得远。”扶欢镇产业发展服务中心负责人柏露说,当地建立了严格的产品质量标准体系,对“秦州土货”系列产品的生产、加工、包装等环节进行全程规范,确保每一件产品都符合品质要求。

多元赋能

比如在蓝莓产业发展上,扶欢镇精准发力,引进优良品种南高丛V2蓝莓1.2万株,提升蓝莓品质和规模化种植效益。“这个品种的蓝莓不仅甜度高、口感好,而且耐储存、易运输,非常适合市场化销售。”安育村蓝莓基地负责人罗德平介绍,通过品种改良和标准化种植,基地蓝莓年产量可达到10万斤,年产值120万元。

为了进一步提升“秦州土货”的特色竞争力,扶欢镇还积极推动产品创新,延伸产业链条,实现农产品就地转化增值。创新研发蓝莓酵素、蓝莓果浆、酵素饮、萝卜汁等系列产品,打造出独具特色的饮品。同时,建成年产240吨的泡萝卜厂,将新鲜萝卜加工成泡萝卜、萝卜干等产品,不仅延长了产业链,更提升了产品附加值。

打好特色牌,不仅要在产品本身下功夫,更要在业态融合上做文章。扶欢镇深化农旅融合,激发链式效应,依托“一园五基地”产业优势,着力拓展“瓜果种植+采摘体验+生态观光+休闲度假”的农旅融合路径,让乡土特色产业更具吸引力、竞争力。

焕发在“产” 畅通脉络

产品生产出来了,品牌建立起来了,如何让这些“土特产”走出大山、走向市场,成为扶欢镇必须解决的课题。

电商平台是“秦州土货”走向市场的重要突破口。扶欢镇积极拥抱数字化浪潮,构建了“直播+快递+仓储”一体化服务体系,建设电商服务站,开展直播培训,实现了辖区行政村物流网络全覆盖,解决了“土特产”出山的物流难题。2025年1—11月,“秦州土货”系列产品网络销售额超过500万元,同比增长15%。

特色节庆活动成为拉动消费的重要引擎。扶欢镇连续举办8届蓝莓采摘节,通过开展蓝莓采摘、特色农产品展销、民俗表演等活动,吸引游客近2万人次,带动蓝莓及土特产销售800万元,同比增长约30%。

产业发展的最终落脚点是富民增收。扶欢镇通过订单农业、保底收购、股份合作等多种形式,将农户紧密嵌入产业链条,让群众在产业发展中分享红利。

在石足村血豆腐加工厂,12名在岗工人中包含3名脱贫户,月工资达3600元。“在家门口上班,既能照顾老人孩子,又有稳定收入,日子越过越有奔头。”脱贫户贺双琴一边熟练地包装产品,一边笑意盈盈地说,有了稳定的收入来源,一家人的生活

富民增收

条件得到了极大改善。

萝卜产业则创造了“萝卜种植+基地务工+居家加工”三重收益模式。泡菜厂创新推出的“居家车间”模式,让农户可将萝卜初加工成萝卜线,经风干后以每斤2.5元至3元的价格返销企业。目前,仅崇恩村就有100多户参与萝卜线加工。

安育村的蓝莓基地也带动了周边大量农户就业增收。基地优先聘用当地农户参与种植、管护、采摘等工作,人均月收入可达3000元以上。同时,基地还通过“合作社+农户”的模式,吸纳农户入股,每年按股分红,让农户共享产业发展成果。

产业富民成色十足。通过一系列举措,扶欢镇成功将1000余户农户紧密嵌入产业链条,带动73人实现就近就业,助农增收超100万元。如今的扶欢镇,特色产业蓬勃发展,“秦州土货”香飘四方,群众的幸福感、获得感不断提升。

“下一步,扶欢镇将继续深耕‘秦州土货’品牌,持续在‘土’的底色上挖潜力,在‘特’的优势上做文章,在‘产’的延伸上求突破,不断完善产业链、提升价值链、拓宽销售链,让更多‘土货’变身‘香饽饽’,让特色产业成为乡村振兴的‘压舱石’,推动乡村振兴成色更足、质效更高。”扶欢镇相关负责人表示。

文/记者 陈正策 张静



游客在扶欢安育村蓝莓基地体验采摘乐。记者 陈星宇 摄



扶欢镇党员及志愿者组成“助农抢收队”帮村民收水稻。特约通讯员 周媛媛 摄