主编:杨桂宁 美编:谭 璐 校对:黄俏霞 排版:叶凯云
2024年8月13日 星期二
欽州日報

“隐藏款”变“爆款”,一产“出圈”靠什么?

新华社记者 苟立锋

产业振兴是乡村振兴的重中之重。如何壮大县域富民产业,不少地方依托一产,连接二产,融合三产,“接二连三”火出圈的“爆款”农产品,或许能给出新的破题思路。

近日记者在新疆奇台县采访夏收发现,这座“雪山麦乡”的麦子大获丰收,围绕小麦深加工、特色旅游等各个环节都在流转奔忙。一穗穗小麦,正串联起一条“接二连三”的全产业链。

奇台的地理气候适合小麦生长。依托这一天然优势,当地坚持产学研一体化,推进科研育种,努力培育更好的种子。同时,当地还建立以小麦加工为主的食品工业园,大力开发面粉下游系列产品和小麦加工副产物综合利用,实现小麦就地加工转化与价值提升。在此基础上,当地积极探索发展农耕文化展示、农事体验、田园观光旅游等文旅业态,今年全域接待游客已突破400多万人次。

以往一些地方受交通设施、产业基础、人才等条件制约,认为“小产业”翻不出大花样。地处祖国西北的奇台,依靠看似寻常的小麦,打造出一条超32亿元的产业链,这是怎么做到的?

一方水土孕育一方风物。就产业自身来看,名优农副产品要摆脱初级加工产品的产业形态、构建起一条农业全产业链,重点还是在两头:一头是供应稳定、品质优良的原料生产,一头是适销对路的产品开发以及品牌打造。

交通物流条件持续改善,网络直播带货的兴起给予各类产品更多展示机会。新疆有不少高端农产品,如精河枸杞、伽师西梅,可以“打飞的”实现一线城市“次日达”。奇台小麦全产业链的构建亦是基于这样的大前提。

实现“接二连三”融合发展的不止奇台小麦。

年初大火的“尔滨”,促成一大波南北特产赠礼互换;四川雅安不仅是全国重要鱼子酱产地,观鲟鱼、赏鲟鱼在这里也成为一道别样风景线;安徽六安的朗德鹅,实现鹅肝“平替”法国同类产品,衍生出的鹅肉、鹅肝酱、鹅肝饼干等产品同样受到市场青睐;冰天雪地的黑龙江抚远是全国最大的蔓越莓种植基地,蔓越莓锅包鱼、红烧蔓越莓鱼腹、蔓越莓精酿啤酒、蔓越莓特色文旅“红海小镇”等,也在持续吸引饕客、游人纷至沓来。

“隐藏款”农产品变“爆款”,相关产业“接二连三”、培育壮大,无不是瞄准市场需求,根据自身资源禀赋主动发力长期布局的结果。

优劣相成,长短相形,从构建农业全产业链,挖掘产业高端价值来看,独具特色的地方资源是基础,瞅准市场契合需求是关键,最重要的是观念上的主动求新求变。

在各地的创新探索中,很多过去看起来难以逾越的发展障碍,如今正被慢慢抹平,“长板理论”的意义在市场检验中进一步凸显。把看似不起眼的小买卖做成富民振兴的大产业,关键在于发现和发掘自身的自然禀赋、特色资源,将长板加长,将其作用和价值发挥得更充分。

拉长观察的眼光,在超大的市场体量、稳定的市场环境、日趋规范的市场秩序、快速完善的服务设施等优势加持下,长期主义、价值投资、细分需求……这些朴素的发展道理,无疑会在当下和未来的中国经济沃土上持续得到验证。

繁荣城乡经济、推进乡村振兴之路上,我们乐见更多“隐藏款”农产品“接二连三”,火爆出圈。

(新华社乌鲁木齐8月12日电)

(上接1版)以钉钉子精神推动政协工作创新发展,加快推进政协制度更加健全更加完善、政协履职更加高效更加出彩、政协队伍更加自律更加清廉,把全会精神转化为推动政协事业守正创新、赓续发展的新思路新举措,在进一步全面深化改革、推进中国式现代化中展现政协更大担当、更大作为。

会议通过免去林庆山六届市政协副主席职务,并同意其请辞六届市政协委员的决定;通过六届市政协副秘书长任免名单;通过免去杨孝群六届市政协常委职务,并撤销其六届市政协委员资格的决定;通过接受朱加永同志请辞六届市政协常委、委员的决定;通过接受冯文滔、颜奕恒同志请辞六届市政协委员的决定。

市政协副主席王文远、黄球、林雪梅、李云昌、陈正理,秘书长许杨苑出席会议。

(上接1版)“走出去”积极主动,“请进来”应者云集——“朋友圈”更广了:今年上半年,钦州港开通运营集装箱航线已超过70条,通达全球124个国家和地区的518个港口;新业务更多了:广西首票“离岸现货交易+区内直转”创新业务模式落地钦州综合保税区,北部湾(广西)大宗商品交易平台交易额突破500亿元;通关更快了:我国新能源汽车出海跑出“加速度”,上半年经钦州港出口新能源汽车超1.1万辆,同比增长60倍;“吸引力”更强了:中马钦州产业园区“即到即入园”,闵和粮油加工等项目建设如火如荼,中国石油广西石化公司炼化一体化转型升级、恒逸、华谊三期等百亿级项目加快推进……处处涌动着蓬勃生机,升腾着发展活力,迸发着奋进锐气。

做到“示范”,要讲方法、勇担当、见行动,以钉钉子精神抓好改革落实,为钦州高质量发展注入新动力、增添新活力、拓展新空间,塑造我市参与国际合作和竞争的新优势。

当好“示范”,要胸怀大局,干在实处。全力打造国内国际双循环市场经营便利地示范区,不是空洞口号而是奋进号角,有目标、有要求、有政策、有举措、有责任,去落实、去推进、去实现:不可象征表态必须善作善成,贵在笃行不怠、重在踏石留痕,真正让钦州成为心向往之、近悦远来的投资兴业热土、创新创业沃土、成就梦想乐土。

改革不停顿、开放不止步。锚定改革总目标,推动各项高水平对外开放举措落实落细,打开高水平对外开放新局面,我们的朋友圈一定会越来越大,发展之路一定会越走越宽,前程似锦,未来可期!

声 明

闻振华遗失广西钦州泰禾运输集团有限责任公司开具的商铺履约保证金收款收据一张,收款收据编号为:0186842,金额为6380元,开票日期:2017年9月29日,现声明作废。

广西钦州市钦南区水东街道东南社区新郭屋村36号郭同艳(身份证号码:450702199307199049)遗失失地证,证号:钦征证(2010)第23426号,声明作废。

梁桂财遗失北部湾国际建材商贸城12012恒辉窗花租赁合同保证金收据一份,金额为9000元,号码:NO:SK012018A-010176开票日期:2018年10月19日,声明遗失。

2024巴黎奥运会特别报道

王柳懿/王芊懿技压群芳

中国首夺花游双人奥运金牌

新华社巴黎8月10日电 (记者 夏 亮 周 欣 陈俊侠)566.4783分!金牌!姐妹俩相拥而泣。

10日晚,巴黎奥运会花游双人项目结束,在技术自选中领先的中国组合王柳懿/王芊懿,在自由自选比赛中排名第四,以总分第一的成绩夺得金牌,这也是中国队历史上首次在双人项目上摘得花游奥运金牌。

从集体到双人,中国队包揽巴黎奥运会花游项目两金,两次都是历史性突破。

东京奥运会,姐姐王柳懿因伤错过,妹妹王芊懿参加集体项目并收获银牌。然而,夺冠后哭得更凶的却是第二次参加奥运会的妹妹王芊懿。

“妹妹的压力更大,因为她觉得自己参加过奥运会,更有经验。一旦我们没有实现目标,她会自责。”王柳懿解释说。

中国队主教练张晓欢在赛后和全队围成一个圈,大家又哭又笑。

“这三年来,姑娘们经历了从旧规则到新规则的翻天覆地的变化,我觉得对于她们这一代运动员来说,既伟大又特别不容易。在这个过程中,有流血流汗,更有流泪,但最终大家都扛下来了,这是一个团队共同努力的结果,也是我们几代花游人,共同为这个目标而奋斗的结果。我们为之骄傲和自豪!我相信,中国花游会更好!”张晓欢说。

▲8月10日,王柳懿/王芊懿在颁奖仪式后合影。
新华社记者 薛宇舸 摄

李倩为中国拳击队摘得第三金

新华社巴黎8月10日电 (记者 张百慧 乐文婉)10日,巴黎奥运会拳击项目比赛在罗兰·加洛斯迎来收官之战。其中,李倩在女子75公斤级决赛中力压巴拿马拳手贝隆,为中国拳击队摘得本届奥运会上的第三枚金牌。

女子拳击75公斤级决赛中,第三次逐梦奥运的34岁中国拳手李倩迎战同为“三朝元老”的35岁巴拿马老将贝隆。比赛开始,双方出拳均十分主动,多次陷入激烈缠斗,李倩以5:0拿下第一回合。随后,李倩延续场上优势,在第二回合以4:1保持领先。第三回合,比分落后的巴拿马选手攻势更猛,李倩加强防守、谨慎出拳,但多次被逼到场边,被对手以5:0扳回一局。比赛结束后,对阵双方紧紧相拥,整场发挥更胜一筹的李倩以总比分4:1取胜。

赛后,李倩表示自己与对手都发挥出了“全部实力”,奉献了一场“高质量比赛”。曾经两度在奥运会上夺金失利的李倩感叹:“在裁判举起我手的那一刻,我觉得所有的遗憾、所有的苦涩和累都已过去。现场中国观众的加油声于我是一种激励,满场飘扬的五星红旗让我很有底气。”

此前在半决赛中战败的澳大利亚选手帕克和难民代表队选手詹库·恩甘巴获得女子拳击75公斤级铜牌,这也是奥运会难民代表团历史上获得的首枚奖牌。

当晚进行的另外几场决赛中,乌兹别克斯坦拳手哈洛科夫在男子57公斤级决赛中以5:0碾压吉尔吉斯斯坦拳手塞伊特别克·乌卢,赢得金牌。在男子92公斤以上级决赛中,另一名来自乌兹别克斯坦的选手贾洛洛夫战胜西班牙选手加德法。

至此,中国拳击队在巴黎奥运会上共摘得3金2银,奖牌数量超越往届奥运会,女子拳击更是实现奥运金牌“零”的突破。

◀8月10日,冠军中国选手李倩在颁奖仪式后。
新华社记者 任鹏飞 摄

李雯雯夺举重女子81公斤以上级金牌

新华社巴黎8月11日电 (记者 王君宝 许仕豪)巴黎奥运会举重项目最后一个比赛日,中国选手李雯雯在女子81公斤以上级比赛中夺得冠军,这也是中国体育代表团在巴黎奥运会上的第40金,创造了境外参赛历史最佳战绩。

自此,中国举重队在本届奥运会参加的6个级别里,获得5金。

8月11日,中国选手李雯雯在比赛中。
新华社记者 郑焕松 摄

(上接1版)酸,五味之首,一直是南宁本土的原生味道。

据了解,南宁古时称为邕州。古邕州瘴疠蛮横,吃酸可促进消化、提高食欲。400年前的《徐霞客游记》,曾这样记载广西的酸嘢:“以糟芥为案,山家清供,不意诸蛮中得之,此亦一奇也。”至今,不少本地人更是自嘲“英雄难过美人关,美人难过酸嘢摊”,表达了他们对酸嘢淋漓尽致的爱意。

2023年,作为“广西酸嘢”重要成员的南宁酸嘢,其制作技艺被正式列入广西第九批自治区级非物质文化遗产代表性项目名录。

不仅仅是南宁酸嘢,还有都安酸、靖西酸、博白红糖酸、武宣红糟酸、柳州冰糖酸……在全区各地不计其数的夜市街区、商场景点,独具特色的滋味,撩拨着食客们的味蕾,让其欲罢不能。

“酸嘢,不仅是对食材保存的一种智慧,更是一种对美味的追求。”广西新农人供应链管理有限公司总经理谭勇波的话总结到位。

“广西酸嘢具有酸甜开胃、低脂低热量的特点,随着人们对健康饮食的追求,受到越来越多消费者的青睐。”广西大学轻工与食品工程学院教授、博士研究生导师李全阳一语点破广西酸嘢让人“上头”的原因。

“水果全国第一”很硬气

北方好酸菜,广西爱酸嘢。

广西酸嘢在京城一举成名,在传递广西“万物皆可酸”和无酸不欢的休闲生活方式,宣传广西好山好水好产品的同时,为其“往哪走”奠定了坚实的基础。

这一切,都归根于广西酸嘢背靠硬气的资源。

广西是全国水果第一大省份,拥有近300个水果品种,而且月月都有水果“上新”。全区水果年产量超3000万吨,约占全国1/8,连续6年位居全国第一,全产业链产值超1800亿元。其中,柑橘、柿子、芒果、火龙果等产量位居全国第一。市面上,以百色芒果为例,其鲜果年产值达60亿元,成为群众增收致富的“黄金果”。

“得天独厚的农副产品资源,给我们发展酸嘢产业带来了十足的底气。”广西亚热带作物研究所研究员甘卫堂表示,广西酸嘢有着广阔的市场需求,如他正在研究的番木瓜,经过加工成为酸嘢后,口感、风味深受市民喜欢,售价更是鲜果的3倍。

广西酸嘢,不仅充分利用了全区的瓜果资源,还间接提升了水果产业的附加值。

目前,在北京、深圳、珠海等地,酸嘢的售价平均都在每公斤15元以上;在商场、景区景点等地的酸嘢摊前,尤其在炎热的夏天,不少人顶着烈日排队购买,还供不应求。

丰富的水果资源,加上酸嘢市场的广阔前景,让广西酸嘢企业“嗅”到了无限的商机,不约而同开启了在全国市场的布局。

记者了解到,北京推介会的当天,广西酸嘢企业带来的参展产品销售一空,酸嘢企业与现场采购商积极开展产销对接:

靖西梁鹏食品有限公司分别与北京红果公司、上海货通天下平台签订1000万元、2000万元的合作项目,上海货通天下平台在活动结束后4天的线上累计订单、线下客流量均实现10倍以上增长;

桂林爽兜兜食品有限公司确定在北京开设3家实体分店、新增3个加盟商,并与4家餐饮企业签订年销量1.5万公斤酸嘢的供货合作协议;

南宁酸品王电子商务有限公司与8家企业达成合作意向,计划在北京商圈、步行街、高校开设一批加盟店,现在北京首店已经在紧张筹备当中;

……

“目前我们已经在上海、杭州、石家庄等全国范围各大城市开设了140余家连锁店,2023年营业额突破亿元。”南宁酸品王电子商务有限公司负责人梁轩表示,广西酸嘢已经形成一定的流量和关注度,经营好的门店月营业额超过20万元。而靖西酸嘢的代表性企业广西靖西梁鹏食品有限公司,生产的酸嘢畅销广州、上海、深圳、昆明等地,年平均销售收入也超1000万元。

“随着广西酸嘢越做越大,将来我们还能带动上下游产业发展,有助于更多市民群众就业增收。”对企业未来的发展,广西靖西梁鹏食品有限公司负责人梁忠茂信心满满。

“广西有味”奔赴星辰大海

广西酸嘢发展前景可观,有了路,怎样才能走得更远?

日前,从北京返回南宁的广西各地多家酸嘢企业汇聚一堂,共同探讨如何发展壮大广西酸嘢产业,让广西酸嘢走出广西、走向全国、走向世界。

“标准缺失是阻碍广西酸嘢产业做强做大的一个突出问题。”京城试水归来的梁轩坦言,加快制定推出广西酸嘢的食品安全地方标准迫在眉睫,“成立行业协会,并通过行业协会参与标准的制定,能为酸嘢的高质量发展提供保障。”

“我区还应制定酸嘢行业品牌战略,推动产业定标准、创品牌、树标杆、强营销、建集群,将资源优势转化为市场优势。”广西品牌协会会长李的准建议。

凝聚共识,路在前方,广西酸嘢开始一展拳脚。

为推动广西酸嘢产业标准化、规模化、品牌化发展,广西各部门铆足劲,绘制酸嘢产业的发展蓝图,并付诸行动——

自治区商务厅积极配合各区直部门协同开展酸嘢标准化建设。其中,自治区卫健委通过加快制定酸嘢食品安全地方标准,让生产企业有标可依,监督执法有规可循。今年5月,自治区卫健委成立广西酸嘢地方标准制定领导小组,统筹各部门力量推动标准制定,并确定自治区产品质量检验研究院为酸嘢标准制定承接单位。

自治区市场监管局联合各部门,起草《关于加快推进全区酸嘢产业高质量发展实施方案》,指导广西质检院等单位成功申报《食品安全地方标准酸嘢》项目,逐步完善酸嘢标准体系;组织开展酸嘢专项抽检工作。自开展专项抽检工作以来,全区共抽检酸嘢118批次,为规范行业发展保驾护航。

“我区正深化各方联动协作,大力推动‘桂品出乡’‘桂品出海’,力争用一年时间推动在京开设100家以上的广西酸嘢店铺,培育一批广西酸嘢领跑企业,延伸广西酸嘢产业链条,推动建立连锁经营网络。”自治区商务厅建设处四级调研员黄燕表示。

截至目前,全区已有28家酸嘢生产企业,登记在册经营(含餐饮环节)酸嘢的水果店、酸嘢店多达1.1142万家。相关数据显示,今年上半年以来,与“酸嘢”相关的企业新增130多家。

不仅如此,我区正加快打造广西酸嘢区域公共品牌,建立广西酸嘢企业名录库,推动区市县联动打造广西酸嘢美食名片,将推介会继续开到深圳、上海等地,推动广西酸嘢进商圈、进餐馆、进社区等,助力广西酸嘢产业做大做强。

广西酸嘢,是否会成为继“柳州螺蛳粉”“广西六堡茶”之后的又一个引爆全球的网红特产,在“广西有味”的榜单上添上浓重的一味?人们有理由充满期待。(原载2024年8月12日《广西日报》1版)

定价:430元/年 地址:广西钦州市丽桥街18号(535000) 印刷:南宁日报社印刷厂(南宁市青秀区云景路28号) 广告许可证:45-101号