



一对“甜蜜夫妻”的幸福生活

——访浦北县纯蜜岛蜂业专业合作社

周顺彬



黄严夫妻
俩在讨论不同
蜂蜜产品的包
装优势。
周顺彬 摄

2005年,年轻的黄严带着对未来的憧憬,跟随打工潮来到广东寻找机遇。6年后,这个恋家的游子牵着广州女友的手,回到了魂牵梦萦的浦北县北通镇清湖村。家乡的青山绿水间,蜜蜂振翅的嗡嗡声仿佛在演奏勤劳的乐章,夫妻俩就此开启了“甜蜜蜜”的新生活。

这份甜蜜源自祖传的养蜂技艺。黄严常说:“爷爷传给爸爸的不仅是蜂箱,更是一份责任。爸爸用孝心守护这份家业,让中华蜜蜂在这片土地上生生不息。”接过接力棒后,这对年轻夫妻为传统养蜂注入了新活力:成立浦北县纯蜜岛蜂业专业合作社,申请生产许可证,设计品牌商标,甚至搭上直播带货的快车,村里始于1960年的养蜂业在他们手中焕发出勃勃生机。

2024年,清湖村的蜂蜜年销量突破8000公斤,比返乡时增加了3000公斤。这些带着山野芬芳的蜂蜜,正通过互联网飞向全国各地。黄严夫妻用现代思维守护传统技艺的故事,就像他们酿造的蜂蜜一样,越品越有滋味。

“老把式”迎来“新掌门”

“爸,我回来接班可以,但您这‘老把式’可不能撂担子!”黄严拽着父亲黄昌汉的胳膊,像个耍赖的孩子。黄昌汉表面无奈摇头,眼角的笑容却藏不住欣慰——6年前儿子远赴广东打工时,他就开始扩大家中中华蜜蜂的养殖规模,扩大至38箱,心里早埋下了盼子归巢的种子。

他深知,恋家而又孝顺的儿

子,终会回来。故而,这份从父亲手上传来的养蜂、追花、割蜜、售蜜的手艺,能否传承下去,黄汉昌心中并无担忧。

“新掌门”归来后,黄汉昌领着儿子在田间行走,传授着中华蜜蜂的生活习性和荔枝、龙眼、黄皮等果树的成花特点,甚至连危害蜜蜂的害虫防治要领,也毫无保留地传授给黄严。

“这可都是你爷爷1960年那会儿的绝技,当年他在公社里当养蜂场的场长,是村里最早的‘养蜂专家’。”谈及家中养殖中华蜜蜂的历史,黄汉昌颇感自豪。

清湖村党委书记翁职斌说,在新旧两代养蜂人的技艺传承中,全村的中华蜜蜂养殖规模从2011年开始不断增加,到2025年采蜜季,已达到了200多箱的保有量。目前,该村的养蜂“土专家”也增加至10多人,成了全村养蜂业的“把脉人”,助力各家各户的“新掌门”在引领乡亲们增收的路上,越走越欢。

“招蜂人”招来真爱情

黄严的妻子邹金枝来自广东省广州市,两人在务工中相识。

“他和我谈,他的家乡,有吃不完的荔枝和龙眼,更有天天不断供的蜂蜜。”邹金枝说,2011年随丈夫带着孩子来到清湖村时,看到摆在桌上的荔枝和正在摇蜜的家公,觉得自己曾听说的“恋爱蜜语”,原来是真的。

有了建立在真诚基础上的爱情,黄严夫妻决定运用当时兴起的农业合作社模式,将养殖中华蜜

蜂的乡亲们聚拢起来,一块享受抱团发展的快乐。

开始,夫妻俩尝试将乡亲们手上的荔枝蜜、龙眼蜜、鸭脚树蜜以每公斤40元的价格进行收购,免去了蜂农们与市场对接时的质量保证、价格谈判、合同签订、产品运输等方面的烦恼。

2011年,经过黄严、邹金枝之手外销的北通镇各品类蜂蜜就达5000多公斤,最多的一户就销出了800多公斤,收入3万多元。“那‘带着乡亲们一起飞’的愿望终于在现实中找到了切入点。”黄严说。

2019年,为使北通镇蜂蜜的路走得更宽,夫妻俩决定正式成立“广西浦北县纯蜜岛蜂业专业合作社”。消息一传出,便有78户“招蜂人”报名参与。

如今,因为乡亲们遵守统一的养蜂规矩,蜂蜜质量不断获得提升,合作社收购价也从原来的每公斤40元涨至60元,为全村及周边养蜂户再次捧上新的“定心丸”。

“农民不怕种养辛苦,就怕农产品卖不出去!”北通镇党委书记温国霖说,回乡年轻人成立合作社,把市场这一环风险主动承担下来,有效解决了农产品销路难问题,这在乡村振兴中有着特别重要的意义。

身份有变梦想依然

“现在我们的身份有变,但梦想依然!”接受采访时,黄严说,由于在解决群众卖蜜难的路上,自己与村中党员接触逐渐增多,受到了他们的培养,如今已是一名正式的

中国共产党党员,并且成为北通镇的一名在任人大代表。

“我的身份也有点变化!”谈到身份,邹金枝也说起了自己的故事。

原来嫁到清湖村后,邹金枝不断钻研电商直播带货等技术,将中华蜜蜂所酿的“纯蜜岛”牌各类蜂蜜,打造成了四个规格、三个品种对市场进行投放,取得了良好的效果。

“妇女同胞们这些年也成长为养蜂高手,取蜜、售蜜的本事也日渐提升,在家里的地位也不断提高,生活过得一天比一天幸福。”邹金枝说,由于带着女同胞一起致富的事做多了,她如今已成为北通镇、浦北县和钦州市三级妇代会代表,“甜蜜的事业”扩张到南宁、上海等地。

正是有了众多像黄严、邹金枝一样普通的养蜂人呵护,中华蜜蜂种群在浦北县不断壮大。2014年,浦北县被中国养蜂学会评为“中华蜜蜂之乡”,令产品增加又一项地域特色标签,市场占有率进一步提升。

2015年,看到基层群众依托中华蜜蜂和丰富的荔枝、龙眼、黄皮、鸭脚树等蜜源,开创了新的增收路子,国家蜂体系南宁综合试验站决定开展“助力行动”。在黄严的合作社里,通过设立示范基地,对中华蜜蜂的生活习性、蜂蜜构成、市场推广进行多项研究,增加群众收入。

在产业规模不断扩大的今天,黄严夫妇依然保持着对品质的极致追求。每一瓶北通蜂蜜都要经过严格的杀菌、过滤和灌装工序,这份对初心的坚守,让产品在市场上赢得了良好口碑。

“最让我们欣慰的是,北通蜂蜜正在走进千家万户的日常生活。”黄严笑着说。除了传统的直接食用,这些蜂蜜正以各种创新方式丰富着人们的味蕾体验——成为蛋糕师手中的点睛之笔,奶茶店的秘密配方,甚至是烤鸭师傅的独家腌料。最近更令人惊喜的是,钦州市区的海鲜店将北通蜂蜜与榴莲蒸大蚝巧妙融合,创造出一道令人回味的新菜。“山珍与海味的跨界相遇,让我们的蜂蜜又解锁了新角色。”黄严与妻子对话时眼中闪着自豪的光芒。

年复一年,当荔枝花开满山野,龙眼花香飘十里,这对勤劳的夫妻总能在忙碌的采蜜季里,收获着属于自己的幸福滋味。他们用坚守诠释着品质,用创新开拓着市场,让这份来自大自然的甜蜜,持续书写着新的故事。

数智赋能 “食”创未来

钦北讯 5月26日,钦北区“数字经济+食品加工”产业融合发展座谈会暨钦北区食品行业协会成立十周年庆祝活动在钦州举行。此次活动以“数字经济+食品加工”为主题,汇聚政府部门、行业协会、食品企业及专家学者,共话产业升级新路径,同时回顾协会十年发展历程,展望行业高质量发展蓝图。

政企协同共探“数字+食品”新机遇。座谈会上,钦北区政协副主席陈宇才解读钦北区食品加工类产业发展情况:近年来,钦北区通过政策引导、技术赋能,推动食品产业向规模化、品牌化、智能化方向逐步发展。当前,数字经济与实体经济深度融合已成为产业升级的核心动力,钦北区将以此次活动为契机,进一步优化营商环境,加强数字化基础设施建设,支持企业开展智能化改造,打造“数字经济+食品加工”产业示范标杆。钦州市市场监督管理投诉中心主任吴冠华强调,食品安全是产业发展的生命线。协会成立十年来,在推动行业自律、规范生产经营、助力企业转型等方面发挥了重要作用。未来,监管部门将继续深化“放管服”改革,简化审批流程,强化技术指导,同时加大执法力度,严守安全底线,为企业发展保驾护航。

企业建言献策,分享实践成果。钦州九联食品有限公司副总经理翁兆万在发言中分享了企业数字化转型经验:“我们引入智能生产线后,生产效率提升,原料损耗降低,并开发出爆款产品。未来,我们将进一步探索‘直播电商+食品’模式,让钦北特色食品走向全国。”同时,其他企业家代表也纷纷上台发言分析了人工智能、大数据等技术在食品安全追溯、精准营销、供应链管理中的应用前景。建议企业要加快数字化转型,通过“互联网+”提升产品附加

值,拓展国内外市场。十年耕耘硕果,协会引领谱新篇。活动现场同步举行了钦北区食品行业协会成立十周年成果展。数据显示,协会自换届以来,短短一年多时间已凝聚100多家涵盖食品全产业链的优秀企业加入。协会坚持标准引领,推动特色产品参与国家标准、行业标准制定,并与北部湾大学达成战略合作意向,即将合作共建联合实验室项目。

“10年来,协会通过搭建政企沟通平台、组织技术培训、推动标准制定等举措,助力企业提质增效。”协会会长卢善广表示,未来,协会将重点聚焦“数字经济+食品加工”融合发展,推动企业与高校、科研机构合作,打造数字化服务平台,帮助中小微企业降低转型成本,实现“小产业”与“大智慧”深度融合。

活动期间,还举行了科普抽奖环节和精彩的文艺表演。文艺表演环节中,歌声悠扬,舞姿翩翩,演员们用充满活力与激情的表演,展现了钦北区人民积极向上的精神风貌,为活动增添了不少欢乐与活力。抽奖环节更是将现场气氛推向高潮,嘉宾们怀着期待的心情参与其中,每一次抽奖都伴随着阵阵欢呼与掌声,整个活动现场洋溢着欢乐与喜悦,气氛热烈,掌声阵阵,整场活动在欢乐祥和的氛围中圆满落幕。

此次活动的成功举办,标志着钦北区食品产业开启了数字化转型新篇章。为钦北区“数字经济+食品加工”产业融合发展搭建了交流平台,进一步凝聚了共识,明确了发展方向。在钦北区委、区政府的坚强领导下,在市场监管局等部门的悉心指导和全体会员的共同努力下,政企协三方携手共进,以科技创新驱动产业升级,以数字化转型引领高质量发展,共同谱写钦北食品产业发展的新篇章。

(梁德寿 苏锦禄)

特色灰水粽 清香迎端午

浦北讯 端午将至,粽子飘香。在浦北县白石水镇,有一种具有浓郁地方特色的灰水粽,每到这个时候,当地不少村民都会包上一些灰水粽,不仅可以庆祝端午,也是对浓浓乡愁的一种表达。

近日,该镇良田村村民吴女士一家就在自家的厨房里开始了制作灰水粽。灰水粽与一般粽子不同,采用的是地方传统制作方法,没有馅料,除了粽叶、糯米外,将烧制好的草木灰包在纱布内,用开水冲泡、澄清、过滤,产生呈碱性的灰汁,用来浸泡糯米。据了解,由于古时候没有冰箱,先辈们用刚烧过的草木灰过滤成汁来浸泡粽子,从而延长粽子的保质期。

“糯米泡在草木灰水里10分钟左右,煮出来的粽子不仅好看还好吃,还有清香味。”吴女士介绍,经过浸泡,糯米成了淡黄色,这时就可以开始灰

水粽的制作了,先把粽叶绕成U状,放入些糯米,垫上几张粽叶,小心翼翼地将粽叶折叠成长方形,用线捆紧,用两只手反复搓揉几下定型,一个灰水粽就做好了。有趣的包粽情景,让一旁围观的小孩也蠢蠢欲试,想学习这种技艺。

几位游客被这熟悉的味道吸引,循着香气来到吴女士家门前。看见吴女士一家正围坐在竹匾前包粽子,游客们忍不住驻足观望。“要不要一起试试?”吴女士热情地招呼道。

初学包粽的游客们手法生疏,不是米粒漏出,就是粽叶裹不紧。吴女士不厌其烦地示范着:“先这样折个角,米不要放太满……”她粗糙的手指灵活地翻动着翠绿的粽叶,像在演奏一首古老的民谣。渐渐地,游客们掌握了要领,虽然包出来的粽子形状还不算规整,但已经能看出个模样了。(赵英苒)

标杆引领提升 全链管控升级



参观标杆学校食堂。本报记者 李鹏钧 通讯员 梁小兰 摄

本报讯(记者 李鹏钧 通讯员 梁小兰)近日,灵山县市场监管局那隆市场监管所组织辖区学校食品安全管理人员开展校园食品安全专项培训,进一步加强学校食品安全管理,提升校园食品安全保障水平。

培训中,该所针对日常食品安全检查中发现的硬件设施不达标、加工制作流程不规范、虫害防控措施不到位等突出问题,进行了系统剖析与整改指导。

该所还重点对钦州市智慧监管系统APP以及广西餐安APP的功能特点和操作方法进行培训。为检验培训效果,强化学校食品

安全管理人员的专业知识,该所还对现场参会人员进行了监督抽查。

作为培训的压轴环节,该所精心组织参训人员实地走访标杆学校食堂开展沉浸式教学,参训人员在面对面交流中掌握了规范化操作要点。活动结束后,多位学校食品安全负责人表示,将结合先进经验启动本校食堂管理优化方案,重点围绕食材溯源、加工分区、温控消杀等关键环节进行流程再造,通过建立标准化管理体系全面提升风险防控能力,为师生筑牢“从农田到餐桌”的全链条食安屏障。

香蕉春卷 酥脆美味

相比起传统的咸口春卷,甜味内馅制作更简单。香蕉春卷,以口感滑嫩的香蕉为内馅,经过炸制后,外层皮金黄酥脆,一口咬下,双层口感,甚是美味。内馅还可以换紫薯泥加糖、甜豆沙等。

准备食材:
适量春卷皮或馄饨皮、适量香蕉(切半)、适量红糖、2汤匙面粉、肉桂粉、油、1小杯水。

具体步骤:
1.香蕉切段,长度要让春

卷皮卷起来。将面粉和水拌匀。
2.春卷皮放案板上,香蕉放春卷皮的底端,中间撒1勺汤,1小勺肉桂粉,向上卷起,两端往中间折,再卷,边缘刷上面粉糊,封好。

3.锅开水,倒油,油热后放春卷炸至金黄酥脆,不用炸太久,至春卷皮变色便可,盛出。记住一定要热油炸。(来源:家庭美食)



不浪费是一种美德,点菜要适度。