



火锅盛宴里的宁夏农产品

盐池羊肉

不可或缺的主打菜

本报记者 张 璞 文/图



↑ 一盘滩羊肉令人垂涎欲滴。

← 宁夏福兴神农食品有限公司的工人在分割滩羊肉。



农历正月初四,正与家人围坐一桌吃火锅的张灵儿收到远在上海的闺蜜发来的微信,打开一看,几张烤羊排、羊肉串的照片跃于屏幕。张灵儿会心一笑,随手拍了张桌上的羊肉卷发了回去:“吃货的世界,心有灵犀一点通。”

闺蜜是张灵儿的大学同学,两人因好吃结为好友。在上海读大学时,两人结伴吃遍了当地的特色美食。2018年,来宁夏旅游的闺蜜第一次吃到了盐池滩羊肉,手抓、煎烤、清蒸,一道道美食撩拨着她的味蕾,而火锅里的羊肉卷尤其让她难忘:“肉质细嫩且无膻气,一口下去满满的肉香,吃出了幸福感。吃火锅不吃羊肉卷简直不圆满!”

3年来,张灵儿隔三差五就会给闺蜜寄去一盒盒分割好的各种盐池滩羊肉,从最初的羊腿,到后来的羊排、羊腩、羊肉串、羊肉卷……两人还会交流羊肉的制作方法,年前寄去的一盒羊肉很快便得到了反馈。

《舌尖上的中国》曾这样描述盐池滩羊:“黄河冲出贺兰山,塑造了宁夏平

原,几乎所有中国的美食家都认为:盐池滩羊,肉质最佳。”

宁夏中南部地区,气候温和凉爽,饲草肥美充足,水土富含矿物质和微量元素。盐池滩羊这一古老地方品种,传承延续了260多年。诗人、地理作家安石榴评价:“宁夏的盐池滩羊、六盘山牛肉总是让人欲罢不能。”

盐池县花马池镇纪沟村,一个曾经靠天吃饭、年人均纯收入3000多元的村子,以一只小小的滩羊为起点,开启了涅槃之路,实现了家家养滩羊、户户发羊财、进门住洋房、出入有小车。

纪沟村党支部书记白云江告诉记者,通过多年来的发展,如今,全村农民70%的收入来自滩羊:“咱们的羊根本不愁卖。2021年我们村上的生态牧场共销售滩羊1200只,每公斤价格达到76元,高于市场价10元,总销售金额156万元。”

如今,宁夏福兴神农食品有限公司每天会将羊肉细分成羊排、羊腩、羊腿、羊蝎子、羊肉卷等不同肉品,按照西式

羊排、涮肉、烧烤等多种系列,满足不同层次、不同群体的需要。通过精细化加工、包装,公司的各类羊肉产品畅销四川、北京、西安、广州、上海、江西等地,“随着火锅畅行大江南北,我们的羊肉卷也供不应求”。行政主管杨小颜介绍,今年1月以来,公司销售额已达2153万元:“畅销产品类以羊肉精细小产品为主,例如法式小切、寸排、羊肉卷等等,拿回家开袋即可下锅,特别受欢迎。”

记者采访中了解到,被誉为“肉中贵族”的盐池滩羊肉,如今已进入全国28个省(区)50多个城市,产品进入各大城市153家连锁超市、262家餐饮企业,在天猫、京东、淘宝、拼多多等电商平台建起旗舰店117家。“盐池滩羊”的品牌价值达88.17亿元,比上一年提升了17亿元,对农民增收的贡献率超过80%。

“我本人也是盐池滩羊肉的忠粉,今年春节除了公司的福利,我自己也买了不少羊肉精细小产品送给亲朋好友。特别是吃火锅时,谁能不点一盘羊肉卷呢!”杨小颜笑着说。

“走出去”的C位蔬菜

本报记者 赵 磊 实习生 郭小立



宁夏鑫茂祥冷藏运输有限公司蔬菜种植基地里,采摘工在收割菜心。
(图片由受访者提供)

土高原夏秋蔬菜生产优势区域和设施农业优势产区,越夏冷凉蔬菜外销率达到了70%。如今,冷凉蔬菜市场经销范围正在不断拓展,已成为宁夏走出去的一张靓丽名片。以辣椒、西芹、菜心、西兰花、娃娃菜等为主导的产品,主供华北、华中、华南、西南等地的夏淡蔬菜市场。在外游子的火锅里也逐渐出现菜心、西兰花、娃娃菜等越来越多的宁夏蔬菜。

冷凉蔬菜产业逐渐成为当地百姓脱贫增收的“新动能”。“每天能挣80元,一个月收入2000多元。”原州区张易镇张易村村民胡红红告诉记者,丈夫因为意外导致骨折,为了补贴家用,她到蔬菜种植基地从事择菜、打包等工作,“一年下来,能挣3万多元,好着呢”。

“暑假,爸爸带你回老家,让你体验一下,当一回菜心收割工。”远在千里外的王向军对女儿说。

宁夏菜心

2月4日傍晚,深圳的一家火锅店内,独自在外打拼的王向军点好菜后,满意地将菜单递给服务员:麻辣牛肉、菜心、土豆片、毛肚……由于疫情,38岁的王向军响应就地过年政策,今年春节没有回宁夏。

“爸爸,这是你最爱吃的菜心。”“乖,这是我们老家的菜呢!”视频那头,王向军娓娓道来宁夏菜心的故事……

“2021年种植了1万亩的菜心,毛收入过1.5亿元,带动近6万贵州、四川等地的割菜工。”宁夏鑫茂祥冷藏运输有限公司董事长刘代兵告诉记者,宁夏位于黄河中上游,灌溉便利、光照充足、气候干燥、昼夜温差大等条件对蔬菜种植较为有利。宁夏蔬菜一直是南方沿海城市及江浙沪的“座上宾”,尤其宁夏菜心,口感爽、滑、细、嫩,味道甜、口感佳,逐步成了企业的招牌。

“基地全部采用有机肥种植。”刘代兵说,宁夏菜心对品质有严格要求,公司从化肥、农药的采购和使用源头进行严格把控,并在基地建立了质量追溯体系,实现蔬菜质量安全可追溯。刘代兵告诉记者,在蔬菜种植基地,采摘工将脆嫩的蔬菜从根部整齐割下,一筐筐带着露珠的菜心运往基地冷库。经过包装后,可于32个小时内到达目的地。目前,宁夏菜心已顺利打入北京、上海、福建市场,成功进入新加坡、马来西亚等海外市场。

宁夏是农业农村部规划确定的黄

赤松茸

宁夏「菌菇拼盘」的新成员

本报记者 裴云云

“还没来得及拍照,分分钟就被抢光了。”春节期间,银川市市民杨静家里最受欢迎的菜竟是一道素菜——赤松茸炒油菜。“银川市市场上暂时买不到,非常稀有,大家尝尝。”没想到,大家一尝就爱上了这种“滑滑的、鲜鲜的、嫩嫩的”口感。

杨静告诉记者:“从去年春节到今年春节,我先后买过四五十斤鲜赤松茸。由于今年的鲜菇农历正月十五才能出棚,就团购了很多干菇,除了自己吃,还送给亲戚朋友品尝。”

实际上,赤松茸加入宁夏“菌菇拼盘”仅一年时间。2021年,贺兰县华农益果蔬产销专业合作社法人、科技特派员杨洁通过林菌复合栽培模式在贺兰县第一次试验种植成功。而在葡萄树下种植赤松茸(林菌),填补了我国赤松茸在设施葡萄下种植空白。

2月4日,暖意融融的贺兰县习岗镇新平园区果蔬设施大棚内,孕育着新一轮的繁盛。芹菜、葡萄、辣椒、茄子长势喜人,静待3月上市;土壤里铺满了白白的赤松茸菌丝。由于培育赤松茸的基质所提供的丰富有机质,葡萄的长势也不错。

“年前,地里的苦苦菜、荠菜和艾等野菜也被抢光了。”杨洁说,赤松茸的生长基质分解产生的二氧化碳,正好被葡萄树叶吸收,参与光合作用;赤松茸基质残料,不管是原枝叶、杂草还是稻壳,回归土壤后能增加土壤有机质,改良土壤,促进葡萄生产。这种林菌立体栽培模式,可减少农药化肥的投入量,实现生产清洁化、废弃物资源化、产业模式生态化,促进设施农业的高产高效可持续发展。

经过一年多的农作物新品种先行先试,项目示范作用开始显现,葡萄每亩销售收入3.5万元至7万元,在实现葡萄高产高品质增收的基础上,每亩额外增加赤松茸的销售收入4800元至9000元,还能解决50人的劳动就业问题。

做给农民看,还要带着农民赚。经过一年的观望,新平园区许多种植户向杨洁提出希望提供赤松茸种植技术的意愿。

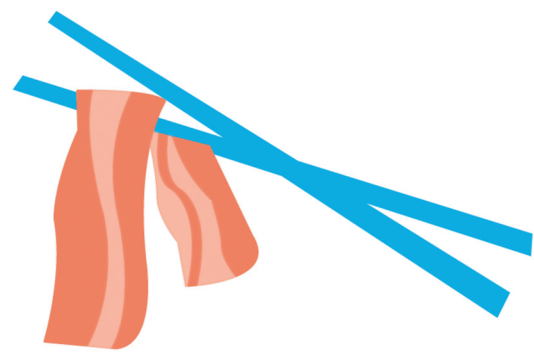
由于赤松茸一旦上市,就需要有相应容量的市场接纳,否则会产生很大的浪费。因此,银川市目前赤松茸的种植规模比较小。杨洁的销售策略比较保守,通过抖音、微信群、精品农产品集市等进行推广,以减少中间销售环节。“我们正在和一个上海的外贸商谈出口,有了初步成果,今年4月,我们将采取纯种赤松茸的方式扩大产量。”

杨静告诉记者,鲜赤松茸的团购价每斤25元,干货每斤40元,相比鸡腿菇、平菇、金针菇、海鲜菇等食用菌价格确实高,但愿意为高品质的农产品买单。

新春伊始,宁夏“菌菇拼盘”更加壮大,希望更多的农户和消费者共享种植结构调整的红利、共享乡村振兴战略带来的福气。



杨洁采摘成熟的赤松茸。(图片由受访者提供)



土豆粉

唯有乡味最「圈粉」

本报记者 秦素华

距离春节还有几天时,虎翠霞已早早赶集采购年货。

因过年的原因,银川市兴庆区月牙湖乡的集市比往日热闹得多。需要采购的年货不少,虎翠霞直奔粉条区,“全家人聚齐必要吃一顿火锅,怎么能少了宽粉、细粉、水晶粉。”

集市上粉条有很多种,虎翠霞独爱土豆粉。

同是土豆粉,可在虎翠霞口中,味道却天壤之别。“有的土豆粉泛白色,有的泛青色,我喜欢吃泛青色的,它有家乡的味道。”

虎翠霞居住在彭阳县孟塬乡,小时候这里主要种植马铃薯。固原市地处黄土高原内陆,山大沟深的自然地理条件和干旱少雨的自然气候条件限制了小麦、玉米等粮食作物的产量,而马铃薯的产量在众多粮食作物中表现出令人欣喜的成绩。

一人冬,储物的窑洞里土豆被堆成堆。蒸土豆、烤土豆、炒土豆……它供给了一家人整个冬季的主食。每年,虎翠霞的父母都会精心挑选出表面光滑、无青头的土豆做成粉条供自家食用。

如今,虎翠霞已记不清父母当初制作粉条的工艺了,但父母劳碌的身影记忆深刻。土豆洗净后打成土豆粉,父亲在这边打粉,母亲在那边加水。为了保持粉条的品质,父母需要把土豆粉汁水流入大缸中,加水,过滤,沉淀,最后得到视之洁白、摸之滑腻者即为淀粉,整个过程漫长、繁琐,也最考验父母的体力。自家院子里搭了很多架子,一家人齐动手,把粉条挂在上面,由太阳暖烘烘地晒着,直至被晒干。

朴实的父母总把最好的粉条留到过年时食用。一盘冒着热气的粉条炖肉端上桌,一家人边说边笑边吃,这是对一年辛勤劳作最好的犒赏。

2014年,虎翠霞家改变了10多年的种植习惯,不再种植土豆,改种中药材。彭阳县坚持不懈改土治水、植树造林、昔日的荒山秃岭变成了“金山银山”,良好的生态环境为中药材产业发展奠定了基础。依靠种植中药材,虎翠霞一家日子越过越富裕。结婚后的虎翠霞跟随丈夫移民搬迁至银川市兴庆区月牙湖乡。打了几零工,虎翠霞的丈夫成为宁东一家企业的工人,虎翠霞也在月牙湖乡滨河家园四村村委会工作,日子过得红红火火。

如今,食物越来越丰富,可虎翠霞还是挚爱土豆粉。除了土豆粉特有的筋道、顺滑外,她觉得吃土豆粉更是一份怀念。

为了追寻到小时候土豆粉的味道,虎翠霞曾开玩笑地对父母说,再种植些土豆做土豆粉。可父母却笑着摇摇头说:“做不成了。”平时忙,平时虎翠霞很少仔细看父母的模样,待仔细再看他们时,他们的腰身已不再挺拔,脸上也留下了岁月深深的印记。

2月1日,弟弟、妹妹们齐聚在虎翠霞家吃火锅、过大年。“祝大家万事如意!”虎翠霞在热气腾腾的火锅盛宴中祝福全家。

短 评

品味滚烫的宁夏“味道”

宗时凤

春节的餐桌,有着凝聚一家人团圆的仪式感。一桌大餐如同家庭的一台春晚,在所有菜品闪亮登场、被拍照发朋友圈之前,这些食材在不远处的厨房,经过了提前数日的筹备、储备和加工。

在宁夏人餐桌“春晚”的“节目单”上,总有一些让我们熟悉的身影:宁夏菜心、盐池滩羊、固原土豆粉、银川鲤鱼……这是属于宁夏的滋味,在春节的团圆里,陪伴着每个家庭一年中团聚的重要时刻,也滋养着归乡游子。

在平日里,我们似乎已过于习惯了“这一口”,而在节日里,各地特色食材、烹饪手法在一桌饭中集中亮相的时刻,才深刻意识到,我们对每一道“宁夏滋味”的依赖,每一次筷子的起落,都是一次由衷的推介:“就是这个口感”“只放最简单的调料,就很好吃”。

每个特色农产品身上似乎都能看到一道特别的“时间轴”,记录着宁夏积极推进农业高质量发展、从脱贫攻坚到乡村振兴衔接中每一个进程的时间节点。这些人们口中的宁夏土特产,也从最初一家一户种植加工,一步步走向更为规范、更具规模的工厂化生产,将大山里的“好味道”,串连起一个个好产业。这些产业的“现在”和“未来”,是不断提升自身拓展的过程,是向外走出宁夏、走上更远方的人们餐桌的过程,在为更多乡音团聚时呈上更丰富美食记忆的同时,也让凝聚在这条产业链上人们的生活变得越来越有“滋味”。

如今,在宁夏甚至全国很多家庭的一场火锅宴中,不经意间,你可能已经品尝到了宁夏泾源的黄牛肉、盐池的滩羊肉、固原的土豆粉、宁夏的冷凉蔬菜……一餐聚集了宁夏“乡情”的火锅,滚烫着宁夏的乡土滋味,也映衬出宁夏近年来特色农产品“走出深闺有人识”的经济脉动和产业发展自信。

守住钱袋子



护好幸福家



自治区地方金融监督管理局 自治区金融工作局

宁夏防范和处置非法集资微信公众号
举报电话:0951-6363430