



寻味德州

齐河小麦 从田间至餐桌一条龙

蔚蓝天空下,涌动着金色的麦浪,微风带着收获的味道,吹向齐河县人民的脸庞。挥汗如雨的六月,齐河被阵阵麦香笼罩,在80万亩粮食绿色高效示范区里,处处洋溢着丰收的喜悦。

齐河是产粮大县,粮食种植面积220万亩,总产常年保持在22亿斤以上,素有“鲁北绿色黄河粮仓”之称。“齐河小麦”“齐河玉米”“华夏一麦”等被注册为3个国家地理标志,纳入“黄河·味道齐河”区域公用品牌子品牌。

得益于高产、绿色、优质的齐河小麦,一批小麦深加工企业快速发展,构建了集生产、加工、收储、物流、销售于一体的农业全产业链,提升小麦加工及综合利用水平。

在山东万康食品有限公司的生产车间内,几名工人配合默契,一个个圆嘟嘟的包子被生产出来,在另一车间里,工人们专心致志,手法娴熟,正在包着馄饨,面香、肉香交织在一起,让人垂涎三尺。“我们使用齐河优质小麦生产出来的包子、水饺等面点产品,口感劲道、有嚼劲、白度高,面条爽滑、不混汤。”经理张丰泽自豪地介绍道。

万康的前身是齐河县粮食局面粉厂,2006年,单位改制后,成立鲁齐面粉厂,经历了两次公司变动的万康,2015年正式投产,主打挂面类和速冻类产品。“由于在面粉厂的工作经历,我们老板很了解面粉,但毕竟是做新的产品,从馅料、口味等开始研究,品鉴小组品尝后再进行调整,生产样品后投放市场,客户再反馈信息,一个新产品的生产过程往往需要几个月的时间。”张丰泽告诉记者,如今公司的产品有四大类上百个品种,拥有自己的物流冷链,目前,公司正与中科院合作,筹备齐河小麦研发中心,针对齐河小麦进行功能性深加工。

坐落在齐河县祝阿镇的山东友康天然植物科技有限公司,依托齐河县80万亩绿色小麦种植基地,一直专注于小麦胚芽及全谷类膳食营养深加工研究和产品开发,走进公司的生产车间,浓浓的麦香味传来,让人感到温暖和安心。“小麦胚芽就是小麦发芽及生长的器官之一,营养丰富。对于面粉厂来说,小麦胚芽是没有用处的。”总经理张勇介绍道。

张勇的父亲张培祥一手创建了公司,一开始小麦胚芽被用来制作鱼饵,后来致力于研究小麦胚芽油。“由于小麦胚芽的含油量很低,一吨小麦只能出50克的小麦胚芽油,使用传统的浸出法和压榨法是很困难的,市面上的压榨设备都是针对大豆和花生的,我们去了欧洲等地也找不到合适的设备。”张勇告诉记者,经过7年的时间,不断的改造设备,使用了几十吨的小麦胚芽,终于使用低温榨取的方式,小麦胚芽出油了,这一技术获得了国内首个《冷榨小麦胚芽油》的发明专利,友康成为了国内首家也是唯一拥有低温提取小麦胚芽油的科技型企业,并追上了国际水平。

2018年,友康从济南搬到了齐河。“我们考核过长清、济阳、河南、禹城等地,最后选择了齐河,齐河土壤好、水好,在田间地头插卡就能灌溉,而且小麦品种好,小麦胚芽片大,上哪儿去都不如来这里。”张勇说。

如今的友康,在张勇的带领下蒸蒸日上,公司拥有12项专利,产品有冷压榨小麦胚芽精油、可食用小麦胚芽、燕麦片等,年销售额达3000万,入选“德州味”之后更是让企业的品牌推广更上一层楼。“我们去上海参加博览会,很多消费者一看有政府背书,很信任我们品牌。如今小众油以每年85%的速度上升,未来,我们将继续致力于小麦胚芽油的研究。”张勇说。

截至目前,齐河县认证有效期内的“三品一标”总个数为64个,其中绿色食品22个;无公害农产品18个;有机产品22个;80万亩绿色食品原料(小麦、玉米)标准化生产基地1个;地理标志产品1个。

近年来,齐河县粮食深加工体系健全,大力实施农产品深加工企业培育工

齐河味从黄河来

近日,山东省农科院与德州市人民政府在德州市举行科技助推德州现代农业发展合作签约揭牌仪式。在仪式上,签订了《共建(齐河)小麦玉米产业技术研究院合作协议》、《共建(齐河)蔬菜产业技术研究院合作协议》,与会领导为“(齐河)小麦玉米产业技术研究院”和“(齐河)蔬菜产业技术研究院”揭牌。

冲积平原,德州唯一的沿黄县——齐河县,黄河自聊城流入其境内,蜿蜒行进62.5公里,这座城市依托厚重的文化底蕴、波涛滚滚的黄河孕育了粮食、蔬菜、畜牧、水产等特色产业。



齐河圣喜酱牛肉牌匾。



山东友康天然植物科技有限公司生产的小麦胚芽油。



山东万康食品有限公司工人正在进行面点包装。



程,现有市级以上农产品加工龙头企业36家,其中省级7家、市级29家,构建集生产、加工、收储、物流、销售于一体的农业全产业链,提升粮食加工及综合利用水平,推进粮食产业化集群发展。

齐河牛肉 六代传承打造金字招牌

与“齐河小麦”一样,“齐河牛肉”也享有盛名,获得国家地理标志。

色泽红润,熟烂适口,肉质鲜嫩细腻、酱香浓郁,越嚼越香。作为久负盛名的“山东老字号”特色名吃,圣喜酱牛肉素有美誉。

“圣喜酱牛肉”源于清朝光绪年间(1890年),迄今已有130年的历史。当时回族抗倭名将左宝贵,率领左家军英勇杀敌,每当打了胜仗,都令其军中艺人煮制酱牛肉,并和面作油香来犒赏左家军以示庆祝,席间士卒无不为之酱香四溢的酱牛肉

而赞不决口,一时军中传为佳话。1890年,“喜逢”包子铺在齐河县城正式开张,这也是“圣喜”品牌的前身。1985年,第五代传人左恩喜接过弘扬喜逢酱牛肉的重担。

7月,天气炎热,在山东圣喜鲁西黄牛生态繁育基地内,黄牛们显得十分慵懒,基地内不时传出“哞哞”声。“齐河是产粮大县,作为主要的劳动力,以前家家户户都养牛,90年代我们还在农户家里收牛做酱牛肉,后来我们决定创建黄牛基地,自己把握牛肉品质。从一开建造11个车间养殖鲁西黄牛,到如今,公司已建立起占地160亩的养殖基地,共有14座养殖棚,常年存栏量在3000头左右。”山东圣喜清真食品有限公司副总经理焦海告诉记者,鲁西黄牛肉质很好,圣喜酱牛肉以此为原料,从孕育到育肥,严格秉承着绿色食品级可追溯饲养体系。

和许多老字号品牌一样,圣喜酱牛肉也在拓展发展新局面。

“我们一直致力于打造从基地到餐桌

的产业链闭环,但是在餐桌这方面我们并没有做得很好,最近我们也在致力于打造餐饮行业。”焦海说。在这样的理念下,圣喜与一家餐饮公司合作,在祝阿镇成立“古镇豆腐脑”公司售卖牛肉火烧,吸引了很多人驱车前往品尝。今年5月份,成立了左小匠牛肉火烧,每天都有大量顾客排队等待。

除此之外,公司借助“互联网+”浪潮,开拓网络销售渠道。第六代传承人左源兵主持操刀,对企业产品、包装等进行专业设计,相比传统线下包装,线上产品包装更加活泼以及年轻化。产品从原来的大块包装基础上,开发出了小包装休闲类食品,口味也更加多样。平台也从最早的天猫、京东、苏宁等电商大平台,到近年来的抖音、快手等平台,努力开拓线上市场。

提起入选“德州味”授权企业带来的变化,焦海深有感触。“线上销量增加了一些,很多消费者看到政府背书,就会产生一种信赖感,提高了认可度。能让我们齐河牛肉更好的在全国推广出去,真正助力我们这个中华老字号在新的市场环境里得到更好的突破,在牛肉市场里占一个更高的地位。”焦海说。

焦海介绍,去年圣喜的年销售额达到1.2亿,目前,圣喜正在建立自己的直播间,未来将以慢直播的方式,潜移默化地将品牌故事讲出去。

齐河蔬菜 产业引领乡村新“丰”景

7月10日,驱车行驶在齐河县宣章屯镇的马路上,连片的蔬菜大棚在阳光的照射下,宛如一片银色的海洋,熠熠生辉,十分壮观。

宣章屯镇是传统蔬菜乡镇,共有20多个蔬菜种植专业村,高低温大棚4000余个,常年蔬菜种植面积1万亩以上,蔬菜占农民人均纯收入的45%,是全国“一村一品”示范乡镇,辖区内齐河美东农业科技有限公司更是全省农业产业化龙头企业。

走进齐河美东农业科技有限公司,在蔬果加工车间里,记者看到工人们正在分拣净选、包装各类蔬菜瓜果,这些农产品将会通过冷链物流车辆配送至北京、天津、河北、济南等地的居民社区直营店里。“我们一个月能生产1000吨蔬菜。”齐河美东农业科技有限公司董事长董战东告诉记者。然而,作为德州第一家流转土地的企业,公司的起步之路并不是一帆风顺。

董战东是齐河本地人,最早在南方从事农业养殖工作。“零几年的时候,南方的蔬菜种植已经很成熟了。齐河有蔬菜种植的基础,土壤好,灌溉充足,再加上良好的区位优势,所以也想着回来搞蔬菜种植。”董战东抱着这样的想法回了齐河县,2010年,他开始着手准备蔬菜种植,想要打造蔬菜种植产业就需要土地,没想到一开始他就碰了钉子。

长期以来,村民每家每户分散种植,以种植小麦、玉米为主,当听到土地流转后,不少人持反对的态度,不愿意把自己的土地流转出去,于是董战东带着员工挨家挨户做工作。“当时只有7户村民愿意流转土地,第8户是怎么也不同意,我们就用这100亩地种植蔬菜,我是从村里长起来的,了解老百姓的想法,说的再好,也不如直接让他们看到结果,最后他们发现这样做更能增收致富,同意流转土地的村民也多了起来。”董战东说。

董战东告诉记者,齐河蔬菜有很大的发展空间,未来企业将加大与农科院等的合作,紧盯科技支撑,进一步提高产品质量,打造“一县一特,一村一品。”

小蔬菜,大产业。近年来,齐河县加快基地建设,发展龙头企业,积极引导蔬菜种植户进行无公害、绿色食品认证。并大力支持蔬菜产销企业争创名牌产品,著名商标,鼓励特色优势农产品积极申报国家地理标志商标保护,有效提升名优农产品的影响力和市场占有率。目前,全县蔬菜面积达25万亩,设施面积10.2万亩,产量99.6万吨,设施个数7500多个,总产值近20亿元。

回首望去,搭乘着黄河流域高质量发展的浩荡东风,齐河在粮食、蔬菜、畜牧、水产等特色产业交出了一张优异的答卷,三牲五鼎,齐河味从黄河来。

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 李梦晴
通讯员 崔振 丁丽梅