

一根莲藕的42变

——桂姘和她的嘉珍农业



●记者 傅辉

“一根莲藕,除了直接烹饪,还有42种吃法!”7月16日,由省委组织部、省农业农村厅主办的全省农村实用人才创新创业项目决赛场上,来自湖北嘉珍生态农业发展有限公司的总经理桂姘给出的答案,让在场领导嘉宾专家惊奇不已,“嘉鱼珍湖莲藕”精深加工项目凭借产业创新优势,一举获得全省第二的佳绩,也让我们看到未来农业绿色化、智能化、现代化的新发展趋势。

◆一个契机,开启创业之路

桂姘是汉川人,家里在汉川从事食品加工多年。“以前做复配果汁和复配乳酸菌,我们农村有吃藕带的习惯,2005年起我父亲就尝试藕带加工,2010年这个技术和市场就成熟了。”桂姘说。

2012年,在电视台担任编导的桂姘,通过央视《舌尖上的中国》第一季“大自然的馈赠”,被湖北嘉鱼珍湖的万亩荷塘风景和藕农寒冬挖藕场景所震撼,她不仅敏锐地发现了里面深藏的巨大商机,也觉得可以自己做点什么来改变当地藕农的艰辛境遇,从此她萌生了要到嘉鱼陆溪镇创业的念头。

2015年,赶上嘉鱼招商引资的大好时机,桂姘在来嘉鱼陆溪镇反复考察学习十余次后,她和父母亲带上武汉所有家产与积蓄,决定流转原造船厂的土地和房产,以此为生产基地开始创业,立志要打造嘉鱼首家致力于莲藕精深加工的企业,创办了湖北嘉珍公司,开始了一个女孩的创业之路。

“当初回到珍湖的时候,以为农业就是诗情画意,就是满塘荷香,就像我们平时看到的美丽景色一样。但当我真正接触这个行业之后,才了解到挖藕人的艰辛,了解到一线工人的辛苦。”回想最开始的日子桂姘很是感慨。

但是,最让她感到头疼的还是莲藕

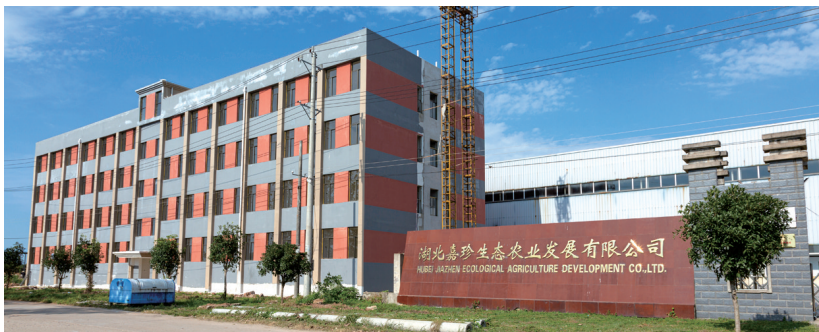
的储存和销售问题。嘉鱼莲藕品质好是公认的事实,但是由于宣传不够、储存保鲜等技术难题,一直走不出去。于是陆溪镇政府带领企业,为嘉鱼珍湖莲藕成功申请了“中国地理标志证明商标”,另一方面她开始着手研发莲藕的加工产品。

◆一根莲藕,衍生42种产品

如何解决莲藕的储存问题?唯一的出路就是进行精深加工。桂姘介绍,企业成立的第一年主要是在做研发。比如做藕带,包括如何让用泡椒水使腌制出来的藕带能够保持鲜度,口感上脆度如何刚刚好以及酸辣到什么程度更受欢迎,这是一个反复调试的过程。

“这些就是浸泡的藕带,我们的工艺要通过分切分拣、洗、盐水和其他的发酵乳接种,腌制成熟最低需要一个半月,时间长的需要二到三个月,要让它完全入味,充分发酵转氨就必须这样做。藕带的品质在收购的时候就有讲究,长度、颜色、采摘时间都有标准。”桂姘称。

公司不断延长莲藕类产品线,通过多年的研发,产品有泡藕带、藕片、藕夹、藕粉、莲子、荷叶茶、莲心茶等,已达到13个系列42个品种,年加工莲藕制品6500吨,年产值8500万元,成为湖北省农业产业化重点龙头企业、省级扶贫龙头企业,嘉鱼县首家被认定为“省



级星创天地”的农产品加工企业。在2020年10月举办的第二届湖北地理标志大赛中,嘉鱼珍湖莲藕获得了金奖。2020年12月,“嘉鱼珍湖莲藕”精深加工项目一举夺得了咸宁市第三届“绿色田野杯”双创大赛一等奖,继而又摘得湖北省双创大赛二等奖。

如何解决莲藕产品的销售问题?公司通过天猫、抖音等新媒体直播带货,由央视朱广权联合李佳琦带货,1分35秒售出了21万包,销售额168万元。还通过兴盛优选、十荟团、美团优选、橙心优选等社区平台进行销售,销售额500余万元。通过政府对接资源,湖北嘉珍与中燃集团、碧桂园集团、海康威视、光明乳业、浙商银行等企业达成合作,销售额突破1000万元。公司线下经销商由2019年的125家增加到了2021年的337家,遍布全国125个城市。

在疫情期间,湖北嘉珍逆流而上,2020年线上销售业绩突破3000万元,线下业绩突破5500万元,总体销售业绩达到8500万元,比2019年还增加了10%。该事迹受到了央视新闻的关注和报道。

◆一个产业,致富一方百姓

陆溪镇铜山村的刘美英,以前在广州打工,由于丈夫生病她回乡照顾,家里只有3亩田公婆在种,如今她在公司每月能拿到3000多元收入,还可以照顾丈夫和家庭。

公司先后与150余户贫困农户签订了劳动合同、用工协议,并且有效地采取了“定向招工法”和“灵活用工法”,也就是说无论是固定工和临时工,我们只招收当地的贫困户。有意向的贫困户签订长

期务工协议,保证保底工资不低于每年12000元,并对上岗的贫困户开展技能培训,让他们及时上岗。临时工农闲时来公司务工,农忙时可回家打理庄稼,做到“两不误”。去年,有80多家贫困户在公司打零工,年人均增收8000元。

公司年消耗周边莲藕、藕带达6000吨,提高了周边农户种植莲藕、藕带的积极性。公司对他们的莲藕、藕带进行保底收购,以村企合作的模式,签订收购协议,也就是说在价格高的时候,让农户尽管去卖,卖出价,赚到钱;而在市场价格低时,公司以不低于市场价格的标准实行大批量的保底收购,既避免了农户亏本,也避免了莲藕、藕带积压滞销,让他们吃了定心丸,帮助他们走出低谷,脱贫致富。

公司除自主开辟水生蔬菜基地外,带动了周边界石村、官洲村、铜山村、虎山村、邱家湾等5个村种植莲藕25000亩、藕带2000亩、湘莲800亩的产地基地,走出了一条“公司+基地+贫困户”的产业扶贫新路子。不仅提升了贫困户的“造血”能力,也推动了嘉鱼县莲藕种植产业化的进程。

乡村振兴的重中之重是产业振兴。“莲产业作为湖北十大产业链之一,我们相信通过未来几年的深耕和探索,莲藕加工产品会从现在的42变丰富到72变!”桂姘坚信。她也将不遗余力带领湖北嘉珍,以“打造国家级农业产业化重点龙头企业”为愿景,让



“又闻薯香”红薯粉丝



“又闻薯香”红薯粉丝,经选薯、清洗、粉碎、打芡、煮粉、挂粉等近二十道传统工序完成包装工序,纯手工制作,粉条粗细不同,色泽通透,天然晾晒,粉条不规则弯曲,泡发后外形完整,口感爽滑Q弹。配料简单,无明胶、防腐剂、着色剂等添加剂成分。粉条含碳水化合物、膳食纤维、蛋白质、烟酸和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质,具备红薯的多种养生功能,吃法多样例如猪肉炖粉条、蚂蚁上树、凉拌粉条、火锅等。

由湖北故乡云农业生物科技股

份有限公司生产的“又闻薯香”薯汁系列产品、薯粉丝系列产品以100%鲜榨、0化学添加剂、绿色健康、生态养生等特点深受市场商家及消费者的青睐;每一滴薯汁采用无任何化学肥料的鲜薯源,含有红(紫)薯原有的花青素、低聚果糖、绿原酸、多酚、膳食纤维和维生素C等多种营养成分。

公司是中国首家专注于薯类深加工企业,湖北省农业龙头企业、湖北省拥有出口经营权之一的企业,主营产品有红(紫)薯汁原生态养生饮品、纯手工薯粉丝、红薯淀粉。(记者 傅辉/整理)

阳春园牌麻饼



“阳春园”牌麻饼甄选多原材料(小麦粉、芝麻、山茶油、金桔丁、干桂花、麦芽糖、蜂蜜、白沙糖、冰糖、葡萄干、花生),经传统手工制作而成,是地道传统食品,其制作程序讲究复杂(先人工拌、揉、搓、打、捶成圆形,再一蒸二炒三烘四烤),其饼色金黄、其味甜润清香、松酥爽口、唇齿留香、风味独特。阳春园麻饼,匠心制作:观其色、品其味、达其意、唇齿之间、香韵自来。“阳春园”牌麻饼是由通山阳春园食品有限公司加工生产。该公司是一家湖北省省级农业产业化重点龙头企

业,也是通山具有300多年历史的“大吸麻饼”优秀传统产品传承企业。

2012年荣获第21届中国食品博览会金奖。2013年获得第十届中国武汉农业博览会“金奖农产品”。2016年被评为“湖北省著名商标”。2018年通过ISO9001质量管理体系认证。2019年荣获“咸宁市名优特色产品”。(记者 傅辉/整理)

