

一根莲藕的42变

——桂婳和她的嘉珍农业



●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业创新项目决赛场上，来自湖北嘉珍生态农业发展有限公司的总经理桂婳给出的答案，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

桂婳是汉川人，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。”桂婳说。

2012年，在电视台担任编导的桂婳，通过央视《舌尖上的中国》第一季“大自然的馈赠”，被湖北嘉鱼珍湖的千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，也觉得自己可以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，桂婳在来嘉鱼陆溪镇反复考察学习十余次后，她和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婳很是感慨。

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。桂婳介绍，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。”桂婳称。

公司不断延长莲藕类产品线，通过多年的研究，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！”桂婳坚信。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、锤成圆形，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)

