

“让大同黄花走上更广阔的舞台”

——来自山西宜发同诚农业发展有限公司的报道

本报记者 牛瑞芳



12月22日,第十九届中国国际农产品交易会在成都开幕,1.7万家展商携8万余种展品参展。“宜发同诚”携“云尚萱”黄花深加工产品以“晋品·有机旱作”精彩亮相展会,成了交易会上的明星产品。于12月15日至18日在海南省举办的“农产品冬季交易会”上,“宜发同诚”的黄花深加工产品同样备受青睐。“几年来的上下求索,只为让大同黄花走上更广阔的舞台,让农民增收。”采访中,“宜发同诚”一位负责人真诚地说。

“云尚萱”是我市本土一个年轻的牌子,由山西宜发同诚农业发展有限公司于2020年创立。“宜发同诚”是一个集产品研发、食品生产、物流运输、食材仓储于一体的大型中央厨房,产品多达上百种,其中“云尚萱”黄花深加工产品是主要产品之一,包括黄花酱、黄花脆、黄花饼、黄花酱菜、黄花水饺、黄花包子、黄花烧麦等。采访中记者了解到,近年来,山西宜发同诚

农业发展有限公司以黄花产业为抓手,依托政策支持和产业优势,通过区域协调等方法,探索形成“公司+合作社+基地+农户”的黄花经营模式及以黄花深加工为基础的合作共赢的联农带农新模式,以点带面,形成了产业发展带动农民就业增收的良性互动格局。

“宜发同诚”依据云州区周边重点村、农民数量,联合专业合作社,在征得农民同意的基础上,合理规划制定收购方式,确保农民获得收益。目前,该公司与云州区15家合作社签订了黄花种植管理协议,实施“企业+合作社”发展模式,实现“产品加工增值和市场流动增值”两次增值,促进食品加工现代化、产业化发展。目前,“宜发同诚”中央厨房黄花深加工流水线年产量已达400吨。2021年,该公司牵手大同宜民产业发展有限公司、大同云萱农业发展有限公司,与云州区15家合作社签订了黄花种植管理协议,合作社中务工人员达2341人。公司全线投产后,直接提供多个就业岗位,解决了当地部分剩余劳动力。与此同时,该公司立足本地产业发展和农民实际需求,配合大同市毅源职业培训学校,将培训与实践就业相结合,为已完成高素质农民培训的学员提供多选择、多机会就业岗位,现已有3000余人经培训合格颁证后实现就业。

发展订单农业是“宜发同诚”为降低农民风险的又一得力举措。该公司与阳高县、云州区签订合作协议,以绿色黄花、

深加工技术、杂粮种植加工、季节性果蔬、肉类加工为依托,培育、扶持一批黄花、杂粮种植大户和牲畜养殖大户,带动更广大的小户、散户;以订单、价格保护的形式,降低种植和养殖的市场风险,使农户稳定收益,逐年提高收入,从而形成以市场为导向,公司、基地、大户分工合作,利益一体化的新型产业链。

为了“让大同黄花走上更广阔的舞

台”,“宜发同诚上海分公司”于2021年3月27日正式开业,作为“大同好粮”的代表入驻上海,成为开拓华东市场的操盘手,将“大同黄花”带入到华东市场及长江三角洲,让更多人认识了“大同黄花”。

不论在“农交会”还是“冬交会”,美味的黄花脆、美艳的黄花饼、浓香四溢的黄花酱,都让人领略到了“大同黄花”的无限风味与魅力。



大同人传统的腊八节这样过

每年的农历十二月初八,是我国的传统节日腊八节,俗称“腊八”。这一天,人们都会喝上一碗热气腾腾的腊八粥,期望来年祛疫迎祥、幸福安康。而在北方,还有“过了腊八便是年”之说,腊八节一过,也就意味着拉开了过年的序幕。

在老大同人的传统习俗中,腊八节这天,家家户户也都要煮食腊八粥,大同人习惯称之为“红豆粥”。那么,你知道老大同人在这天还有什么样的习俗吗?

据市地方志记载,过去老大同人要

于腊八前一天到河川打腊冰,通常大同城内居民是在东门外御河凿冰。将冰块带回后要供佛,即放入瓮中化水。到了腊八早晨,将用冰水浸泡过的各色杂豆与小米、红枣做粥,并于日出前吃粥,有“腊八早粥,来年早收”之谚语。吃的时候,可加糖成甜粥,亦可就山药、白菜、豆腐、豆芽烩菜吃。而且,除自家吃外,亲友邻居也要相互赠送。所剩之粥,初九、初十还要吃,称“红三天”。另外,腊八这天多吃素食,午饭吃“腊八面”,即以



黄花、蘑菇、海带等八种菜熬汤浇面。
今年的腊八节快要到了,别忘了吃腊八粥哦。
(锦华)

“驼能”热销品受青睐

近年来,骆驼奶因具有较高的营养价值而成为许多人生活中补充营养的首选乳制品。在众多生产骆驼奶的企业中,驼能生物科技有限公司生产的“驼能”骆驼奶,以无污染、纯天然、无添加、营养丰富的特点受到众多消费者青睐。

为了给消费者提供健康营养的纯骆驼奶产品,“驼能”公司实地考察了新疆多个骆驼奶源牧区,最终选定了位于北纬47°的牧区。这里独特的地理环境和生存环境,为骆驼提供了极佳的食物环境和生存环境。喝着雪山融水,吃着沙拐枣、驼绒藤等珍贵草药长大的骆驼,身躯高大,驼奶品质极佳。而且,“驼能”公司在保证骆驼奶新鲜度和制作工艺的前提下,还选取了靠近牧区且具有多年骆驼奶生产加工经验的正规大型企业合作,并花巨资建设了自动化程度很高的生产线,采用瞬时直喷低温高压杀菌技术,在生产过程中不添加任何添加剂,最大程度保留了骆驼奶的营养成分和活性因子,使骆驼奶的纯度达到较高状态。

目前,“驼能”骆驼奶系列产品有纯驼乳粉、纯骆驼奶、初段纯驼乳粉及儿童驼乳粉、臻纯驼乳粉等,皆为双有机认证、零添加、无蔗糖,不掺一滴水,不掺牛羊乳,可以满足不同消费者的营养需求。其中,营养全面、适合全家人饮用的纯驼乳粉和营养远超一般驼乳的珍稀初段纯驼乳粉,以及儿童驼乳粉、臻纯驼乳粉系列产品,都是颇受消费者喜爱的热销品。

(广告信息)

解读“云冈”酒

大同人更适宜喝大同黄酒

说起黄酒,不少人首先会想到的是这是一种调味品。其实,黄酒尤其是大同黄酒,还有着很好的养生功效。

黄酒在大同已有3000年左右的酿造史了,但如今大同存留下来的酒厂屈指可数,大同云冈酒业有限责任公司就是其中之一。该公司生产的黄酒以晋北地区营养丰富的黍米为基料,遵循传统的黄酒酿造方法酿造而成。据我市一位黄酒酿酒技师介绍,黍米性平、味甘,能补中益气、益脾和胃、安神助眠等。大同云

冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒,在酿造过程中注意保留了黍米原有的多种营养成分,并辅以新疆大枣、宁夏枸杞等多种药食同源的保健食材的提纯物,不论是氨基酸含量,还是口感,都是南方黄酒所不能相比的。

俗话说:一方水土养一方人。黍米是大同地区的特产,黍米酿造的黄酒自然比大米或其他粮食作物酿造的黄酒更适合大同人饮用。如果你也喜欢喝黄酒,不妨尝尝云冈黄酒吧。不过,云冈黄



酒虽然好喝,也一定要适量。尤其不要空腹饮用,也最好不要混饮,以免引发胃不适和头痛等症状。

(一凡)