

金色葵海里的致富梦

——巴彦淖尔五原县葵花产业的新春图景

寒冬腊月，河套平原银装素裹。内蒙古自治区巴彦淖尔市五原县和胜乡和义村村民梁志军家里，桌上摆着几盘炒好的葵花子，一家人边嗑瓜子边盘算着来年的种植计划。这些黑亮饱满的瓜子，正是他们家1000多亩地里刚收获的“年终奖”。

“这两年虽然受自然灾害影响，但一亩地还能净赚三四百元，1000亩下来也有三四十万元。”56岁的梁志军抓起一把瓜子说，“这要放在过去，想都不敢想。”

2025年7月，一场突如其来的暴雨让五原县部分葵花田遭受损失。与父辈“望天收”的无奈不同，梁志军种的国产抗倒伏品种在暴雨中损失较小，加上农业保险及时赔付，风险被控制在可承受范围内。

“以前种进口种子，一袋1000多元，种个七八亩。现在国产种子便宜一半，关键是抗风险能力强。”梁志军说，“大风大雨来了，以前的高秆品种容易倒伏，现在这国产矮秆品种站得稳稳的。”

这背后，源自三瑞农科向



▲冯九焕（右）和工作人员在电脑前查看种子纯度图谱。

（王姝/摄）



▲图为内蒙古一家葵花子加工企业生产线。

（王姝/摄）

日葵科学院多年的技术攻关。在距离和义村不远的县城，三瑞农科向日葵科学院副院长冯

九焕正带领团队监测着实验向日葵的长势。

“我们不仅追求高产，更

要培育抗病、抗倒伏、口感好的品种。”冯九焕说。

在和义村村民郝文波家的院子里，大型拖拉机、无人喷药机整齐停放。近几年回乡的他，如今已成为家里的“机械专家”。

“打药、播种、收割全是机械化，我主要就是操作机器，以前一家人干几天的活，现在一个人一两天就搞定。”郝文波说。

冬闲时节，和义村的葵农们并不闲。有的在筛选储存的葵花子，等待春节前的价格高峰；有的提前采购化肥地膜；还有人在手机上学习新技术，为来年丰收做准备。

与此同时，五原县鸿鼎农贸市场里车水马龙。在内蒙古华葵农业科技有限责任公司，负责人李恩泽指着高速运转的流水线介绍：“这些瓜子要经过清洗、色选、分级等七八道工序。我们用的AI色选机，能识别每一颗瓜子的好坏，一天能加工200吨。”

就在几天前，来自埃及的客商刚在五原完成新一轮采购。“我们从2008年开始来中

国买瓜子，现在每年要采购10—12个集装箱。”这位客商说，中国五原的葵花子颗粒大、色泽好，在中东市场很受欢迎。

2025年的前11个月，五原县54户外贸企业出口总额达26亿元，其中葵花子及制品占据重要份额。一颗颗黑亮的瓜子，从河套平原出发，经天津港装船，漂洋过海，成为连接中国与世界的“纽带”。

在五原县齐乐源食品有限公司的车间，炒货师傅正在调试机器温度。“春节前一个月是全年最旺的时候。”公司办公室主任靳慧说，企业年产3000多吨熟瓜子，销售额有4000多万元。

数据显示，2025年五原县种植向日葵144万亩，年交易量50万吨左右。全县26家龙头企业年销售额达35亿元。

临近春节，五原县的大街小巷飘散着炒瓜子的香味。“我们这地方，家家种葵花，户户嗑瓜子。”梁志军笑着说，“过年了，亲戚朋友来串门，泡上一壶茶，摆上一盘瓜子，唠唠家常，这才叫有年味。”

（据新华网）

广西玉林「地豆饼」迎产业化发展机遇

从农家灶台到广阔市场

近日，桂东南天气晴好，年货制作提上了日程。在广西玉林市玉州区城西街道蓬塘村的街巷里弥漫着阵阵香气，家家户户的灶台上火光摇曳，滚烫的油锅中，一片片薄如蝉翼的“地豆饼”翻滚跳跃，10余秒便蜕变为金黄油亮的模样，“咯吱”一声咬下，米香混着花生与芝麻的醇厚，这便是刻在玉林人记忆里的年味，更是蓬塘村以小产业撬动乡村振兴的生动注脚。

在玉林方言中，花生被称作“地豆”，这款以米浆、花生为原料制作的小吃便得名“地豆饼”，其制作技艺在蓬塘村已传承百年。如今，每到春节前夕，这里的“地豆饼”制作便进入高峰，从晨雾未散到暮色四合，油锅滋滋的声响此起彼伏，成为乡村最鲜活的烟火图景。

制作“地豆饼”的师傅们要先将大米研磨成细腻的米浆，再撒上少许食盐调味，待油锅烧到一定温度之后，将模具放入锅中预热，预热好的模具中倒入适量的米浆，轻轻摇晃两三下让其均匀延展，中间撒上几颗“地豆”，再平稳送入翻滚的油锅中，白米浆遇热迅速定型，脱离模具在油中翻腾，此时需手持长筷精准把控时机与力度翻面，既要让饼身炸制均匀、色泽微黄，又要避免它碎裂变形，刚出锅的地豆饼迅速放入簸箕晾凉，待油脂散尽后才能密封保存，看似简单的制作流程，实则藏着世代相传的技艺密码。

村民谢万莲坚守这门手艺已有近50年了，在她看来，手艺的传承是当务之急。“油温是关键，高了容易焦、低了就不脆，一定要注意温度，翻面的时候，也要注意力道。”谢万莲的话语，道出了

手工“地豆饼”的匠心所在，年轻的手艺人在谢万莲的指导下技艺愈发成熟。

2025年，蓬塘村“地豆饼”成功入选广西玉林市玉州区非物质文化遗产名录，如今借着非遗赋能的东风，这份承载着乡土情怀的老味道，迎来了产业化发展的新机遇，从农家灶台走向广阔市场。为迎合当下市场的需求，谢万莲带着师傅们对“地豆饼”形状进行了改良，将“地豆饼”制作成“窗花”模样，寓意着吉祥圆满。谁家办喜事、贺新年、添丁寿，都少不了这款“窗花”。

“我们当地立足技艺传承，引导村民规范制作流程，同时推进包装升级，从简单的袋装到印制非遗标识、蕴含乡土元素的精美包装，让‘地豆饼’既保留了‘老味道’，又增添了‘新颜值’。”蓬塘社区工作人员梁晶说。

小产业的崛起，为乡村振兴注入了强劲动能。如今的蓬塘村，“地豆饼”已从分散的手工制作，逐步形成“非遗引领+农户参与+商品化运营”的发展模式。不少村民加入制作队伍，在家门口实现就业增收，该村借助线上线下平台融合销售，通过线上直播带货、线下门店合作销售的形式，使这款特色小吃不仅成为在外玉林人的乡愁寄托，更走进了全国消费者的视野，形成了“非遗有热度、产业有活力、村民有收益”的良性循环。

“以前我们制作的‘地豆饼’都是自己吃，现在村里帮助我们进行销售，让我们在家里就可以增加收入来源，不用再辛苦外出打工了。”蓬塘村村民谢婵说。

（刘丹萍 覃梅 卢旭林）

山东即墨：年宵花产销两旺

春节临近，山东省青岛市即墨区灵山花卉文化产业园的年宵花迎来生产和销售旺季，花卉大棚内的蝴蝶兰、长寿花、仙客来等竞相绽放，花农们按照订单外运各类花卉，供应节日市场。

（梁孝鹏/摄）



▲花农在青岛市即墨区灵山花卉文化产业园管护花卉。

