

恩平提升农产品核心竞争力

绘制金秋时节好“丰”景

9月20日,江门市庆祝2023年中国农民丰收节主会场活动将在恩平市恩城街道拉开帷幕,集中展示江门市“三农”发展成效和农民群众的幸福生活。

金秋时节好“丰”景。近几年,恩平深挖农产品核心竞争力,不仅让传统特色农产品更出彩,还“解锁”了不少新的农产品。接下来,就让我们一睹为快。



近年来,茶饮业发展蓬勃,恩平的香水柠檬广受市场青睐。

文/图 周晓蓉

A

晚造恩平大米即将上市

“晚造的恩平米比早造的更好吃,因为日照时间长,整体成熟度情况要好些。”目前,恩平市丰江农业专业合作社负责人冯健华已经收到了不少企业、单位的订单,靠着多年的经营,冯健华所建立的恩平大米品牌——“丰江牌”已经小有名气,顾客们提前预订,只为了吃上“第一口米”。

近年来,恩平市做好粮食安全工作,党政同责,推动撂荒地复耕复种工作,全市水稻种植面积连年增加,恩平大米也早已名声在外。2017年,恩平象牙香米获广东好大米十大品牌、沙湖镇获评广东好大米特色产区。近年来,恩平还陆续出现“山泉米”“丰江米”“良西福稻”等新品牌,越来越多企业看好“米”产业,为恩平大米行业发展带来蓬勃生机。

恩平大米即将迎来又一个丰收季。据了解,今年,恩平市晚稻总种植面积约13573.33公顷(20.36万亩),平均亩产347公斤,新增种植面积156.6公顷(2349亩)。

“好山好水出好米。”每个恩平人对恩平丝苗米都有着发自肺腑的自豪感。这份自豪感,源于恩平市优越的地理位置和土壤条件。恩平位于山区丘陵地带,在农作物生长时节,雨水流经山丘,携带丰富的矿物质和有机质,为作物“补给”微量元素。微酸性的赤红壤为水稻的茁壮成长提供天然的温床,辅之以优质无污染的锦江水库水灌溉,生长出的稻米晶莹剔透,经烹饪后口感软糯,香气浓郁,有“米中碧玉,饭中佳品”的美誉。



澳洲墨瑞鳟鱼肉质Q弹,少碎骨。

B

依托优质环境发展水产产业

县域强,关键是经济强、产业兴。恩平是江门市乃至全省的种植重要区域,也是珠三角水系重要流域,潭江恩平段又称“锦江”,长89.3km。

通过串联锦江两岸的自然资源和人文资源,恩平形成了河畅、水清、岸绿、景美、人和的河道风景线,拥有珠江三角洲内保存最好的天然森林——七星坑原始森林,以及五色地区规模最大的水库——锦江水库。近年来,恩平市还创新水生态环境综合治理模式,致力于建设“锦江河百里画廊”示范河道长管,打造河流管护及河流水生态修复治理样板。

好山出好水,好水养好鱼。恩平市委十四届五次全会报告提出,要围绕“好水出好鱼”,大力发展恩城的淡水鳙鱼和刺鲃、牛江镇的罗氏虾、横岐镇的青蟹和南美白对虾、圣堂镇的精品鲳鱼等特色水产养殖行业,打造镇海湾水产名品,更好地培育推广恩平“当家品种”。

“据我了解,在省内外养殖澳洲墨瑞鳟鱼的,我是第一人。为了学习鳙鱼养殖技术,我专门聘请了翻译,到澳大利亚学习了3个月。”恩平市农业水产养殖场负责人罗汝安说。

他表示,之所以到恩平养殖鳙鱼,是看中了这里的水质。罗汝安的养殖场位于恩城街道塘涝村的山溪边,长年有长流水流经,十分合适搭建养殖场。“目前,我们的鳙鱼出售至香港、四川、西安、广西等地,一些大城市的西餐厅也到我们这里订货。”他说。

最近一段时间,恩平市圣堂镇的“马来忘不了鱼”火了,许多市民通过短视频、推文了解到“马来忘不了鱼”在恩平也有养殖。据了解,“马来忘不了鱼”被香港美食家蔡澜誉为“最好吃的鱼种之一”。

“马来忘不了鱼”的养殖周期较长,大概为6年。”江门市一力渔业发展有限公司负责人方向军表示,在高端消费市场上,这种鱼每公斤能卖到2600元至3000元。依托恩平的好山好水,方向军打造了一套优质生态养殖系统,对接高端水产市场,为消费者提供更多选择。

C

生猪养殖向智能化迈进

近日,恩平市生猪协会举行换届选举大会,广东同创农业发展有限公司负责人李海雁当选会长。

“近年来,恩平生猪养殖业企业不断发展壮大,在养殖技术方面不断取得突破,出栏量不断增加,线下门店也逐年增多,助力打造‘恩情大地 侨味肉香’恩平生猪品牌,让恩平生猪端上更多人的餐桌。”李海雁说。

猪肉是百姓餐桌上的主角。恩平是广东生猪养殖大县,也是珠三角12个生猪大县之一。2021年,恩平成功创建生猪省级现代农业产业园,2022年,恩平市生猪出栏量138万头(其中肉猪83万头,猪苗/种猪55万头),每年出口港澳生猪超4万头,是供应港澳的重要生猪生产基地。在恩平市委、市政府的推动下,恩平生猪养殖业向绿色生态、集约高效的方向发展,产业进一步完善。

其中,恩平市生猪省级现代农业产业园投资超2.5亿元,覆盖恩平5大乡镇,有望打造成为“全国生猪现代全产业链创新引领区”“大湾区生猪绿色循环持续发展样板区”及“粤优生猪科研创新成果孵化示范区”。

目前,恩平拥有生猪养殖业相关农业产业化国家重点龙头企业1家(大广食品集团股份有限公司)、省级农业龙头企业3家、江门市级农业龙头企业1家,建有一批“广东省重点生猪养殖场”“广东省原种猪场”“国家生猪标准化示范场”“中国美丽猪场”“广东省肉猪养殖标准化示范场”等,规模化养殖比例超70%。

去年,恩平市正式实施畜牧业(生猪)“三品一标”(品质提升、品种培优、品牌推广和标准化生产)提升行动试点项目,赋能生猪养殖业转型升级。

如今,恩平生猪养殖业上下游产业链不断完善,基本形成“以生猪产业为主导,以企业为主体、基地为依托,产学研相结合、育繁推一体化”的现代产业体系,初步建立了涵盖饲料、种猪、生猪、兽药、技术服务、屠宰、加工、冷链物流等功能的全产业链条,形成较大体量的现代化经营产业集群,企业竞争力与研发能力不断增强。



D

本地美食广受追捧

在恩平,除了月饼以外,中秋节必备的节庆食品就是恩平糍粉了。

最近一段时间,牛江镇稻鑫糍粉加工厂的员工连日加班,希望在中秋节前赶完订单。

“今年的订单量十分可观,到厂里拿货的和到店里买的顾客都很多。还有许多国外的老主顾,他们订的货也都安排装柜发货了。”稻鑫糍粉加工厂负责人吴有坤说。

2019年,恩平糍粉制作技艺被列入江门市第七批市级非物质文化遗产代表性项目名录。2020年,恩平糍粉成为国家地理标志农产品。2022年,恩平糍粉入选全国名特优新农产品。

古法制作糍粉,从选料到制作,工序颇为复杂,且必须合数户之人力方能制作。在恩平,糍粉又称“礼粉”,是中秋节这一天的主食,也可作为礼物送给亲朋好友。

好汤配好粉。恩平糍粉的上汤中以莲藕大骨为最佳,还有老鸭煲莲藕汤、猪手老火汤、狗仔鸭老火汤等。精选药材和食材,大火煮1个小时,转中火慢煮2小时,熬出一锅上等靓汤,将煮熟的糍粉放到碗中,再淋上一大勺味道浓郁的老火汤,让糍粉充分吸收汤中的油脂和鲜香,粉汤交融,成就独特的美味,吃上一口满足味蕾,滋养身心。

当前,预制菜产业是食品领域的新兴行业,蕴含巨大商机。恩平选择以一条小“粽子”打入预制菜蓝海。

谈到恩平裹粽,就不得不提恩平市棕源食品有限公司创始人岑结柱。20世纪90年代开始,从小作坊到连锁店,岑结柱将恩平裹粽做成了一个新兴产业,并先后与希尔顿酒店、华为等企业签订供货合同,让恩平裹粽登上大雅之堂。

“在用料选材的选择上,我们百分百契合恩平特色,希望将恩平裹粽的味道传播至五湖四海。虽然我们这些年推出了不少新的预制菜品,但恩平裹粽始终最受欢迎,是公司的拳头产品。”岑结柱说。

经典鲜肉粽、编织粽皇、五花肉粽、陈皮肉粽、榴莲冰粽、吉祥八宝粽、蛋黄红豆粽、海味鲍鱼粽、咖喱牛肉粽、藜麦素粽、栗子粽、腊肠粽……走进恩平市棕源食品有限公司,仿佛走进了粽子的海洋,品种繁多的粽子让人目不暇接。作为恩平裹粽非物质文化遗产传承人,岑结柱深耕恩平裹粽近30年,不仅致力于传承恩平裹粽的传统技艺,还紧跟时代,推出各种各样的新产品。截至目前,恩平市棕源食品有限公司已累计研发出60多个口味的粽子。2021年,企业总产值达3000万元,其中七成来自于恩平裹粽。



恩平大米名声在外。