

辽源山水厚德载物 乡村名品名扬千里(东丰县篇)

习近平总书记在党的二十大报告中强调加快建设农业强国。这是党中央立足全面建设社会主义现代化国家、着眼统筹“两个大局”作出的重大决策部署,明确了新时代新征程农业农村现代化的主攻方向,提出了全面推进乡村振兴的重大任务。我市深入贯彻落实党的二十大精神,大力推进农业现代化,健全现代农业产业体系,促进农业高质高效,扎实有序推进本土品牌建设工作,加快培育一批区域、企业、产品“三位一体”农产品品牌,培育出一批乡村名品,打造辽源特色“名片”,为乡村振兴注入了强劲动力。

鹿产品——

东丰贡鹿 浑身是宝

东丰县是著名的“中国梅花鹿之乡”,养鹿历史悠久,史称“盛京围场”“皇家鹿苑”,首开全国人工驯养梅花鹿先河。东丰县福鹿生物科技有限公司是一家集梅花鹿科研、梅花鹿相关衍生品生产、销售为一体的,由东丰城市投资发展(集团)有限公司全资控股的国有企业。公司主营产品有梅花鹿三岔鹿茸一等、二等、三等、怪角,梅花鹿二杠鹿茸一等、二等、三等;深度研发鹿茸饮片:蜡片(贡柿、中柿、半柿、上全、中全、下全)、粉片(特粉、粉1、粉2、一花、二花、三花、三花下)、大粗片、鹿茸粉等新产品。副产品有鹿油化妆品研发、加工、销售,以及鹿胎膏、鹿鞭膏、鹿副产品配制酒等。

米,拥有国内最先进的鹿茸生产加工设备以及传统鹿茸加工技术人员,涵盖鹿茸炸茸和饮片生产工艺。公司设有大型梅花鹿养殖基地,依靠科学的繁育和管理,保证公司原材料供应,实现了养殖、生产加工、销售的特色产业链。一方面,以传统马记鹿茸炸茸工艺为基础,采用东丰地道排血三杈、二杠鹿茸为原料,以本公司的梅花鹿产品质量检验检测中心为依托,配备科学的研发团队,通过成熟的加工工艺,将鹿茸转化成干品鹿茸,充分保留鹿茸营养成分;另一方面,将鹿茸精深加工,按不同部位分类后,以克为单位,可制成片剂、粉剂即食使用,综合利润可达20%左右。公司质量保证体系完备,产品远销东南亚及韩国、日本等海外市场。同时,公司与东丰梅花鹿产业园展开深度合作,通过互联网信息采集上传,建立

终端产品源头可追溯体系,为公司饮片加工提供一整套质量与技术保障。东丰县福鹿生物科技有限公司秉持诚信经营,坚持贯彻天然、营养、健康、创新、共赢的企业方针,通过深入研发加工优势鹿茸及副产品,打造优势品牌,提高市场认知,扩大市场销售份额。同时,为满足客户需求,公司锐意进取,进一步向规模化、集团化发展,从而实现梅花鹿特色产业向主导产业发展。对于哮喘患者来说,东丰梅花鹿鹿油可以起到非常好的治疗作用,具有止咳化痰和润肺养肺功能。同时,对皮肤干燥和起皱人群也有一定疗效。如果身体出现水肿现象,可以根据医生指导,用中药鹿油直接涂抹于肿胀部位,可以有效起到消肿和减轻疼痛的疗效。

张脸。因此,要呵护双手、“手”护美丽。而中医认为鹿油具有美容养颜、清热解毒、祛风润肺、祛斑、祛痘等主要功效。而以东丰梅花鹿鹿油为核心成分打造出的东丰贡鹿鹿油精粹护手霜,主要有抗皱、滋养、补水保湿等功效。纯天然的东丰梅花鹿鹿油具有高度保湿作用,其独特滋润配方令双手水润而不腻,涂后能被肌肤迅速吸收,并锁紧于肌肤之中,从而令肌肤长期保持滋润柔滑,更可抵抗日常侵害及环境污染,达到高度修护滋润的效果。经过千万次试验,目前,饱含东丰县满满诚意与爱的辽源礼物——东丰贡鹿鹿油精粹护手霜套组已正式研发成功、全面上市。据企业相关负责人介绍,目前,还有优质产品正在研发中,后续将会有其他优质产品陆续上市!



梅花鹿产业成为东丰县三产融合发展的优势产业。



金红苹果成为强村富民的支柱产业。

苹果——

金红苹果 香飘万里

金红苹果是东丰县的一个招牌。金红苹果,本土也称“123苹果”,是东丰县小四平镇的特农产品。小四平镇开展金红苹果种植的时间很早,种植经验丰富。1964年,“四平果园”就开始栽植金红苹果。1967年,省农科院派人员指导四平公社开展丰产试验。1968年开始在全镇地域推广。经过几十年的培育和发展,在省农科院等科研部门的指导下,果农结合当地实际特点,摸索出了具有自己特色的丰产、高产技术。特别是2000年以后,在小四平镇党委、政府的大力推动下,在市场经济环境持续持续好的条件下,小四平镇金红苹果产业实现快速发展,逐步成为重要经济产业。小四平镇先后被评为“无公害金红苹果生产标准化示范区”“中国优质苹果生产基地”,获得“中国果菜无公害百强乡镇”“中国果菜无公害科技示范乡镇”等荣誉称号。

如今,小四平镇金红苹果产业规模持续壮大,经济效益不断攀升,农民合作经营、承包经营等多种经营形式不断走向成熟。目前,全镇共有金红苹果种植协会1个,种植合作社8个,果树种植户2200余户,覆盖全镇16个行政村。全镇种植规模达到110多万株以上,种植面积1285公顷,丰产期产量稳定实现1700万公斤,可实现产值近

4000万元。小四平镇金红苹果销售渠道广泛,销售额连年攀升,在国内,深圳、上海、广东、广西、沈阳、长春等地需求较大;在国外,俄罗斯、印度、越南、缅甸等国对金红苹果十分青睐。2016年,小四平镇举办首届金红苹果采摘节,吸引了大量来自县城和域外的游客前来

采摘游玩,取得很好的活动效果,不仅增加了果农的经济收入,更打响了小四平金红苹果品牌,这也是金红苹果与三产旅游业融合的成功探索。2020年,小四平镇四平村和一面山村分别被国家文化旅游部和省文化旅游厅列为“国家重点旅游村”和“省重点旅游村”。



采用传统技艺、纯手工制作煎饼深受消费者欢迎。

煎饼——

传统技艺 健康美食

煎饼是我国北方地区传统主食之一,起源于山东,后由闯关东人传入东北。食用煎饼需要长时间的咀嚼,因而可生津健胃、增进食欲、促进面部神经运动,有益于保持视觉、听觉和嗅觉神经健康,是延缓衰老的健康食品。

东丰县小四平镇的纯手工煎饼和干豆腐名震四方。近年来,小四平镇带动、引导农民把大煎饼和干豆腐等特色农产品加工向产业化发展。目前,全镇有200余家以制作煎饼和干豆腐为主的食品公司和加工坊。

56岁的刘力就是靠煎饼成就了一番事业。2010年,刘力开始做煎饼,当时只是家庭作坊。随着生意越做越好,作坊生产满足不了日常供应。2016年,刘力注册成立主要经营煎饼和米、面制品,以及糕点制作、销售为一体的东丰县伍谷香绿色食品有限公司,注册资本60万元。公司成立至今,一直坚持农家手工笨做煎饼,且现做现卖。目前,平均每天产量和销量均可达四五百斤左右。

据了解,目前,东丰县小四平镇的手工煎饼主要以大米杂粮、玉米杂粮传统口味为主,另加大枣、花生、紫米、紫苏、水果等口味为辅,沿袭传统工艺,将玉米、大米、小米、大豆、高粱米等多种杂粮经过24小时充分浸泡,激发粮食香气,通过机器研磨,形成面糊,由人工在案子上摊制而成。煎饼薄如蝉翼、口感细腻,且不含任何添加剂。辽源地区、周边城市及网络电商平台均能买到产自东丰县小四平镇的绿色健康手工大煎饼。

食用菌

「菌」衡发展 非同一般

香菇是著名的食用菌,被人们誉为“菇中皇后”,在民间素有“山珍”之称,深受人们喜爱,是不可多得理想保健食品。香菇干品脂肪含量在3%左右,脂肪的碘价为139,不饱和脂肪酸含量丰富,其中亚油酸、油酸含量高达90%以上。由于香菇富含人体必需的脂肪酸,它不仅能降低血脂,又有助于降低血清、胆固醇和抑制动脉血栓的形成。

东丰县小四平镇大顶山食用菌合作社的食用菌也非同一般。合作社30多个香菇大棚排列整齐,占地面积27000平方米。棚内设置床架,有近50万菌棒。享有“食用菌皇后”美誉的香菇不仅味道鲜美,且具有丰富的营养价值。这里的香菇以其紧实饱满的菇肉和质地鲜嫩、干香味浓的口感,备受市场青睐。据合作社负责人张宝军介绍,他们的香菇大棚常年用工,属于劳动密集型产业,安置了较多的剩余劳动力。产品方面,主要生产香菇中的白色高端品种以及反季香菇,很受市场欢迎。合作社产业加工一条龙,制作的香菇干等一系列衍生产品是馈赠亲友的绝佳礼品,拥有数量可观的南方客户,销量稳定,其年产值达300万元,是镇上的支柱产业之一。食用菌种植不仅有力带动本镇实现初级农产品的精深加工,也拓宽了特色产业的发展渠道。



小香菇成为乡村振兴重要产业。