



黄花菜

铺就『金色』致富路

本报记者 孙振星 陈治学 文图

►黄花菜采摘讲究“轻、巧、细、快”，不能损伤花蕾。



“外地客商更加青睐我们天然晾晒的黄花菜。”7月19日，吴忠市盐池县惠安堡镇大坝村党支部书记刘旭告诉记者。比起闻名遐迩的盐池滩羊肉，盐池黄花菜也毫不逊色。2013年，“盐池黄花菜”被批准实施农产品地理标志登记保护。2019年，“盐池黄花菜”成功入选第一批全国名特优新农产品名录和中国特色农产品优势区称号。

盐池县全年日照时间长，有利于黄花菜通过光合作用合成糖类，继而转化为蛋白质，使得黄花菜总糖和蛋白质含量高；年均12摄氏度以上的昼夜温差，可减缓夜间无光情况下黄花菜中葡萄糖向乳酸的转化，使黄花菜甜而不酸。加上盐池县的空气、水资源优势，使黄花菜生长旺盛产量高。盐池黄花菜干菜长度一般大于10厘米，呈淡黄或金黄色，色泽均匀、有光，肉质肥厚，具有独特香味。经中国农科院蔬菜花卉研究所、农业农村部蔬菜品质监督检验测试中心（北京）联合检测，盐池黄花菜产品与市场同类产品比较，类胡萝卜素高出约50倍，叶黄素/玉米黄素含量是胡萝卜的3倍至6倍，脂肪含量高出4倍左右，可溶性糖含量高出15%，粗纤维含量则低于同类产品37%，广受商家赞誉。

近年来，盐池县将黄花菜产业作为助力乡村振兴的特色产业，目前种植面积达到8.1万亩，建成了黄花产业融合发展示范园一期项目，引进国资融盐农产品开发有限公司、宁夏塞上阳光农产品加工有限公司等7家企业、合作社进驻运营。先后培育发展黄花菜生产加工企业、合作社42家，年加工干菜1000余吨，占全县干菜总产量的30%以上。每年实现产值2.6亿元，带动全县黄花菜种植户3000余户，户均年增收5万余元。

今年，盐池县将建设黄花菜绿色标准化种植基地1.5万亩，全面推广智能温控杀青和不落地制干技术，培育产值1000万元以上企业2家，预计全县黄花产业总产值达到2.8亿元以上。

►黄花菜产业化为周边村民提供就业机会。



客商到田间收购新鲜黄花菜。



看着“致富花”，村民脸上满是丰收的喜悦。



“合作社+工人”经营模式为村民带来双份收入。



天不亮，村民便开始采摘成熟花苞。



村民采摘黄花菜。



盐池县黄花菜采摘现场，一派繁忙景象。



盐池县惠安堡镇大坝村黄花菜种植基地。