



200多名工人在沙县古村食品公司包蒸饺、馄饨等。越来越多的企业入驻沙县小吃产业园,带动当地群众就业。



沙县夏茂镇俞邦村被誉为“沙县小吃第一村”,该村围绕“小吃+文旅”做文章,特色乡村旅游越做越火。



沙县积极发展林下经济,重点推广穿山龙、铁皮石斛等沙县小吃草根炖罐原料种植,建成林下种植示范基地3万亩,年产值5亿元。



沙县携菜网的主播在直播间向网友推介沙县小吃产品。



在沙县小吃集团与醉有才食品科技有限公司联合打造的沙县小吃品牌培训中心,各乡镇村民免费参加沙县小吃制作技能培训。去年以来,这样的培训共开展了200多期。

“国民小吃”扁肉拌面延伸出沙县百亿产业链 老味道 新探索

□本报记者 游庆辉 通讯员 许琰 文/图

位于沙县小吃产业园的中央厨房,一粒粒标准化制作的蒸饺在生产线上飞速下线;在沙县小吃产业展示中心,研学旅游团的成员饶有兴致地参观小吃文创产品和新开发的小吃方便食品;城里的大街小巷,来自各地的游客在庙前扁肉、李记小吃、佳兰烧麦等小吃店门前排起长队……

时针倒拨到20世纪90年代初,迎着改革开放的浪潮,沙县人走出山门,凭借着“一元进店,两元吃饱”和薄利多销的优势,填补低消费的空白,闯出一条路子,迅速在全国各地站稳脚跟。

近两年,沙县加快步伐强二产、带一产、促三产,推动沙县小吃产业转型升级,继续引领风骚。眼下,占地2600亩的沙县小吃产业园,已聚集了小吃速冻品、半成品、预制菜等产业上下游的24家企业,每天有150吨产品通过冷链网络配送至全国,年产值超3亿元。此外,全区还引进厨神食品、生鲜点预制菜和舌间道智能炒菜机等食品企业,小吃二产业集群进一步壮大。

随着“国民小吃”成长的还有供应链上更多的产业。从一份面干到一包蒸饺,再到花生酱、酸菜、红芽芋,许多原材料都产自当地。近年来,沙县围绕进一步做优做强小吃产业,在全区打造一批小吃原辅材料生产基地,通过“总部+基地”“龙头企业+专业合作社+农户”等模式,带动群众就业增收,助力乡村振兴跑出“加速度”。

截至目前,沙县人在全国开设小吃门店近9万家,沙县小吃产业年产值超500亿元,辐射带动30万人创业致富。

如今,一个日趋完善的产业链和多元的产业新业态正在沙县加速形成,覆盖农业生产、食品加工、电商直播等多个领域。



更多内容 扫码读图



沙县小吃产业园吸引24家企业入驻,形成一条沙县小吃特色食品产业链。



更多内容 扫码读图

眼下正是春笋丰收季节,连日来,在南靖县土楼景区,辛勤的土楼人家趁着天微亮雨露未干之时,一大早就上山采挖大小匀称的上好鲜嫩竹笋。将竹笋去壳后经过蒸煮、切片、晾晒等多道工序,把那一口鲜香保存了下来,制作成美味的笋干。

据了解,南靖县竹林总面积53.34万亩,去年竹业总产值36.8亿元,其中笋罐头出口量约3.4万吨,出口产值2.4亿元。

近年来,南靖加快推进全县笋、竹产业高质量发展,促进竹(笋)资源优势向精深加工优势转化,带领竹农走出一条生态产业化、产业生态化的“点竹成金”增收致富之路。

本报记者 林辉
通讯员 肖玮鸿 张志伟 摄影报道



农户抢抓晴好天气翻晒笋干。



农户老黄展示刚采挖的鲜嫩竹笋。

在南靖县土楼景区,游客购买村民新做的笋干。

土楼人家 收获春天的味道