

# 巍山小吃“链”起大产业

本报记者 李丽 秦蒙琳

## 手艺变产业

巍山小吃的底气，源于千年饮食文脉的积淀。作为南诏文化发源地，这里融合彝族、回族、汉族等多民族烹饪智慧，形成24个系列350余个品种的小吃体系，烟肉饵丝、一根面、烧饵块等美食资源丰富。资源转化为经济动能，关键一步发生在那些看似不起眼的街头巷尾。

古城东街7号的殷记咸菜，堪称巍山风味小吃的“灵魂配角”。院子里上千个土陶罐整齐排列，皱皮辣、皮萝卜、水豆豉等10余种咸菜散发着醇厚酱香。72岁的殷建平与弟弟殷建新作为家族第三代传人，坚守陶缸发酵、无添加腌制的传统工艺。“冬至前后做萝卜酱菜，春天泡大蒜，夏天腌韭菜根，秋天做豆瓣酱，时间发酵够了，味道才正。”殷建平说。从选本地鲜菜、洗净晾晒到入坛慢酵，时间的沉淀赋予了咸菜独特的风味。如今，这个小小的作坊年营收超过20万元，仅腌腌菜一项年销量就超过2吨。

位于古城边上的南诏黄记饵丝作坊，是巍山小吃的“主食供给站”。黄家禄、梁蓉美夫妇从1989年开始做饵丝，至今已有37年。“凌晨3点开工，中午12点结束，小吃节高峰时一天能做2吨饵丝、饵块，不仅供应全县，还卖到昆明等地。”黄家禄介绍，从家庭小作坊到区域稳定供应点，他们坚持用优质梗米、无添加剂制作，饵丝软而不烂、米香浓郁，实现了巍山小吃从街头消费到产业供给的升级。

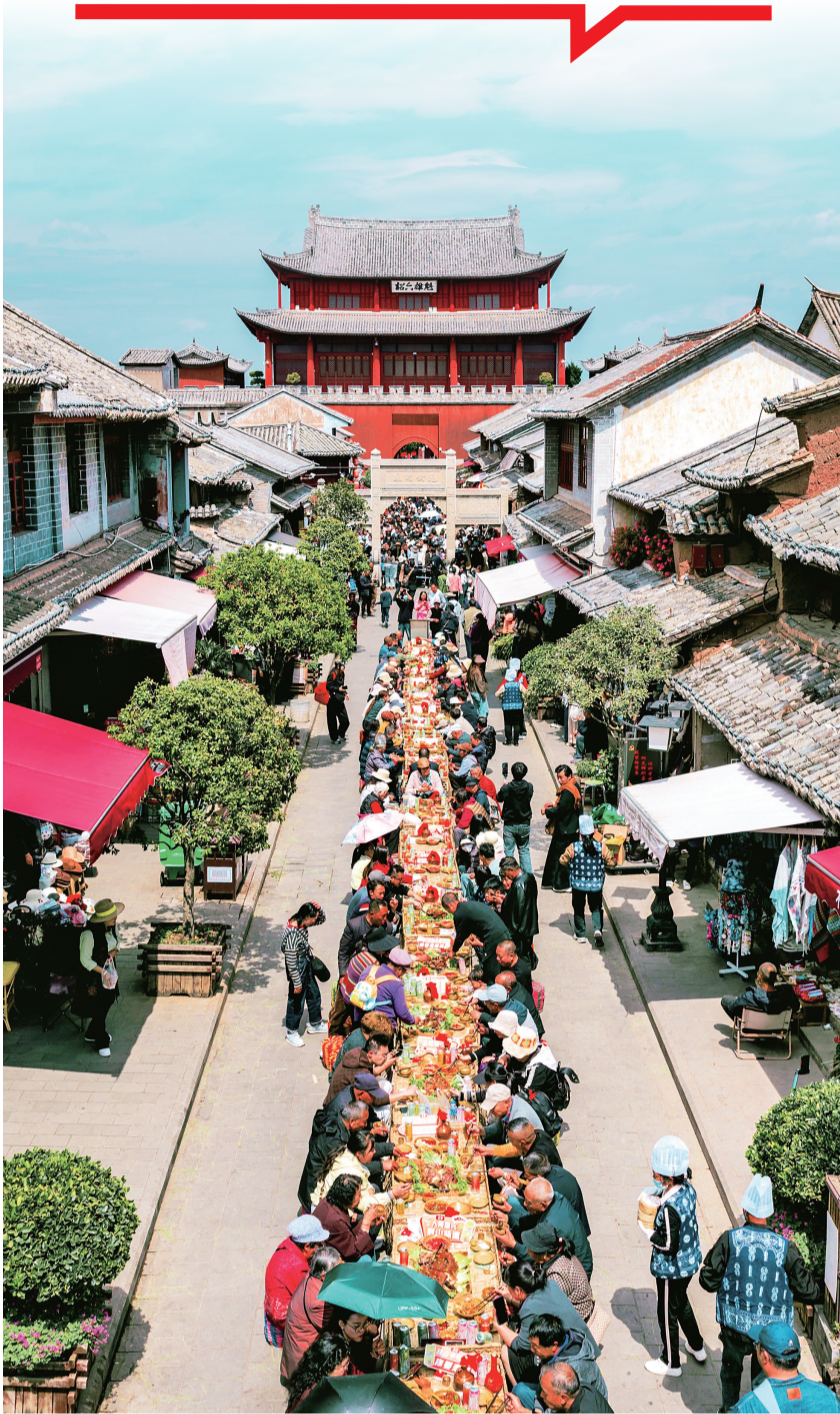
主食与调味的汇聚，最终在一家家街头老店里完成价值闭环，成为游客口中的美味。每天天不亮，巍山古城老王过江饵丝店里就热气腾腾。店主王丽辉是第三代传承人，店铺经营70余年，把饵丝与烟肉的搭配做到极致：土猪后腿与肘子经炭火去腥、15小时慢炖，把肉酥烂化渣；饵丝软糯带韧，搭配自家腌制的咸菜与油辣子，分碗盛装、合碗而食，一口鲜香暖胃。小吃节日期间，店铺日均备货饵丝200多公斤，烟肉100公斤，高峰时期每天卖出上千碗。“一碗饵丝配自榨咸菜，是巍山人舌尖的记忆，也是外地游客的必尝美味。”王丽辉说。

一碗烟肉饵丝，串联起本土土猪、腌菜作坊、饵丝加工、终端餐饮的完整产业链，形成了调味、主食、终端的微型产业生态。据统计，巍山县境内经历三代以上传承的美食从业者达800余人，这些看似不起眼的小作坊、老店铺，在县城内形成了可循环、可增值、可传承的产业闭环，也织就了巍山小吃的产业网络。

## 乡厨变“金厨”

如果说老手艺撑起了巍山小吃的产业根基，那么活跃其中的乡厨群体，

三月的巍山，在春风中沉淀下一场关于味道的盛宴。随着第十三届大理巍山小吃节落下帷幕，这场以美食为媒的年度聚会，既是“中国名小吃之乡”的实力亮相，也是巍山彝族自治县以特色产业撬动县域经济发展的一次深度实践。



巍山小吃节长街宴。巍山县委宣传部供图

便是激活整条产业链的核心力量。小吃节的千人长街宴，正是他们的“作品”。

今年小吃节启幕当天，158桌牛头宴被预订一空，近千名游客同时举杯。在距离长街宴不远处的一个院子里，深耕厨艺40余年的杨家谷正带领20多人的乡厨团队，用11口大锅同时开火烹

饪。“牛头看着粗犷，其实最讲究火候和功夫。文火慢炖12小时，配苹果、八角等10多种香料，既要酱香醇厚，也要撑得起千人共席的气势。”杨家谷说。为了筹备长街宴，乡厨团队提前一周就开始准备。他们分工明确、配合默契，每月还承接婚嫁嫁娶、节庆宴席20多场，用精湛

## 花海聚人气 消费添活力

明媚春光里，曲靖市麒麟区城乡花开成海。樱花、梨花、海棠次第绽放，满城尽是繁花似锦的醉人景致。漫步花间，花枝触手可及，花香沁人心脾。花树下，市民游客驻足打卡、拍照留影，处处洋溢着春日的欢喜与惬意。

寥廓公园相关负责人介绍，近期公园每日接待游园游客最高达9000余人次，观光车每日发车约30次。一年一度的赏花季，不仅带来了超高人气，更点燃了周边消费商机。特色小吃、文创玩具、饮品冷饮等小摊点沿景区有序排布，成为赏花游中一道烟火气十足的风景线。

在寥廓公园经营小吃摊的赵翠芬一家，趁着花期迎来生意旺季，炸洋芋、臭豆腐、凉米线等本地特色小吃备受游客青睐。摊位日日火爆，一家人从早到晚忙碌不停，实实在在尝到了“赏花经济”带来的增收甜头。

每年东山杜鹃文化旅游周期间，当地农户纷纷摆摊设点，售卖羊汤锅、鸡肉稀饭等地方特色美食与农副产品，在家门口实现了增收致富。花海聚人气，消费添活力，赏花游持续带动景区周边餐饮、零售、休闲等业态，让麒麟区的生态颜值真正转化为实实在在的发展产值。

春日不仅有满眼繁花，更有舌尖飘香。随着时令春菜集中上市，麒麟区农贸市场、商超、餐饮门店春香四溢，“吃春”“尝花”成为市民消费新时尚。

在龙潭市井农贸市场，香椿、棠梨、苦刺花、蕨菜等新鲜春菜整齐摆放，成为摊位上最亮眼的春日主角。摊主王艳丽介绍，每天清晨7时许便有老顾客等候选购最新鲜的春菜，一上午便能全部售空。

春菜热销直接带动餐饮市场持续升温，麒麟区各大餐厅纷纷推出春季特色菜品，春笋、蚕豆、香椿、荠菜等时令食材被端上餐桌，唤醒市民味蕾。走进曲靖奕奕苑餐厅，玉荷花、攀枝花、石斛花等可食用花卉汇聚成特色花宴，色香味俱全，令人眼前一亮。餐厅负责人孙丽波介绍，每年吃花时节，店里生意格外红火，金雀花炒鸡蛋、玉荷花炒洋芋等菜品销量居高不下，北京、上海、厦门、重庆等地游客慕名而来，在花香菜香中感受春天、亲近自然。与此同时，鲜花饼、鲜花饮品等丰富多样的鲜花衍生品也应运而生，“以花为食”成为麒麟区花卉产业发展的全新风尚。

在沿江街道玫瑰花种植基地，大棚内各色玫瑰迎风绽放，花农们穿梭于花间，剪枝、分拣、打包、装箱，处处涌动着产业兴旺的火热气息。目前，沿江街道已规模化种植玫瑰、洋桔梗、满天星等10余种观赏花卉，200余名当地群众依托花卉产业实现就近就业，常年从事种植、管护、采摘等工作，在家门口吃上“花卉饭”。

花农赵小云是花卉产业发展的直

接受受益者，她从2021年开始种植玫瑰花，经过几年实践，熟练掌握种植技术与市场行情，每年纯收入达10多万元。“种植鲜花比打工收入稳定，还能兼顾照顾家中老人小孩，日子越过越踏实。”赵小云说。

位于麒麟区三宝街道何旗社区的云南何氏花卉有限公司专注永生花生产，鲜切花历经脱水、脱色、烘干、染色等精细工序蜕变为永生花后，远销美国、加拿大等多个国家。企业打通种植、制作、包装、发货、线上收客全链条，形成完整闭环产业链，成为多家国际大品牌重点代工企业，每年提供就业岗位100多个。

近年来，麒麟区立足自然资源禀赋与产业发展基础，科学规划产业布局，逐步形成沿江、三宝、珠街为核心的鲜切花产业带，重点种植玫瑰、洋桔梗、满天星、百合等优质品种，鲜切花产业不断提质增效。

一城花开，满目繁华。无论是城市公园的诗意赏花，还是舌尖上的鲜花美味，再到远销海外的鲜切花香，麒麟区正以花为媒、借花发展，让“春日经济”的热力，延续为全年的发展动力。

本报记者 隋鑫 通讯员 李丽



麒麟区沿江街道玫瑰花种植基地。本报通讯员 李丽摄

技支撑起一方烟火气。

从民间掌勺人到标准化技能工匠，像杨家谷这样的标准化乡厨，巍山县已累计培育1510名。通过构建政府引导、标准化培训、技能大赛、创业扶持全链条培育体系，巍山县开设小吃制作、宴席烹饪、餐饮管理等课程，理论与实操结合，提升技能与服务规范。目前，“巍山乡厨”已获评国家级劳务品牌，间接带动就业创业4万余人。

劳务品牌的价值，最终落在就业与增收上。巍山县人力资源和社会保障局副局长浦理琴介绍，巍山本地2100余户餐饮小吃经营户带动6500余人就业，720余户巍山籍餐饮商户走向全国，全县劳务经济年收入超过36亿元。曾经靠天吃饭的农民经过培训持证后，在县城餐馆月收入可达4000元以上，更有从业者走出国门，把巍山小吃店开到海外。乡厨不再是副业，而是稳定、体面、可传承的职业选择。

## 流量变量量

办好一个节，激活一座城。第十三届巍山小吃节精准招商637户，严控同质化、突出特色化。小吃节长街宴依街而设，精心推出牛头宴、养生宴等特色主题宴席，搭配鸣锣开席、彝族盛装迎宾、唢呐民俗展演，让品味美食升级为文化体验。巍山县文旅投公司董事长范敏说：“小吃节早已不是简单的美食展销，而是巍山县文旅融合、产业展示、城市营销的综合平台。”

节庆带来的流量效应迅速转化为消费增量。今年小吃节延续火爆态势，整个活动横跨两个周末持续9天，吸引18.39万人次游客走进巍山，在烟火街巷中品味舌尖盛宴。蒙化食府、巍八碗等本地餐厅人流爆满，日均接待超200桌，住宿、餐饮、零售等业态全线升温。

在流量之外，巍山小吃节更推动产业形态从零散摊位向集群化、品牌化升级。传统小吃作坊借助节庆优化包装、拓展渠道，让小吃从“街边卖”向“随身带、寄远方”升级，产品附加值大幅提升；南诏胡同、常态化小吃街、东莲花分会场等载体，形成集中展示、规范经营、统一服务的美食集聚区，带动商户标准化、品牌化运营，东莲花美食文化旅游创业园以非遗美食为核心，孵化创业者120户，带动稳定就业625人，年销售额近1500万元，实现“美食+文旅+创业”三重效益。

从“办节造势”到“以产立节”，巍山小吃节把风味传承、手艺坚守、产业升级、劳务输出、文旅消费融为一体，推动小吃产业与文旅产业深度融合，让美食成为吸引游客、集聚人气、拉动消费的核心引擎。目前，巍山小吃年销售额已超过8亿元，正形成种养、加工、餐饮、文旅、劳务协同发展的产业生态，成为县域经济高质量发展与乡村振兴的坚实支柱。

## 生态颜值 点亮金色产值

阳春三月，万物复苏，武定县狮山镇乌龙村委会长青村被一片金黄点亮，40多亩金雀花进入了成熟采摘期。嫩绿的叶瓣包裹着金黄色的小花宛如一只只展翅欲飞的金色小鸟，铺满村庄，这一朵朵盛开的金雀花敲起了村民的钱袋子，引领着村民走上致富路，过上幸福生活。

一大早，村民周龙就赶到地里，查看金雀花长势。周龙一家种植可采摘的金雀花有两亩多，按每公斤400多公斤计算，产值5万多元，收益十分可观。“我家从长青金雀花合作社拿了3亩多的金雀花苗来种，按每公斤200元计算，收的花能卖4万多元。”村民杨翠珍高兴地说。

武定长青金雀花种植专业合作社负责人张星武告诉记者，金雀花能够适应贫瘠的土壤，对水肥要求也不高，一年栽种可多年受益。该村依托当地自然优势，通过“公司+基地+农户”的模式，在房前屋后、荒山坡地发展了40多亩金雀花种植。

据了解，该村每亩金雀花产量在350公斤至420公斤之间，每亩净收入两万余元。种出的金雀花主要通过冷链方式销往上海、北京、广州、福建等地。张星武介绍，合作社计划继续扩大种植规模，通过技术改良迭代，不断提升苗木品质和金雀花产品品质，把整个村的群众带动起来，让“小金鸟”成为助农增收的黄金产业。

本报记者 胡晓蓉 王淑娟



红花进入盛花期。本报记者 李春林 摄

## 奏响春日经济交响乐

春潮涌动，生机勃勃，在凤庆县各乡镇，林下套种、特色种养、花海文旅等多点开花，奏响一曲曲生态优、产业强、百姓富的春日经济交响乐。

走进凤庆县洛党镇大兴村的坚果种植基地，立体农业画卷生机盎然，挺拔的坚果树花穗绽放，林间雪菜绿意葱葱。针对新植坚果林管护成本高、见效慢的痛点，洛党镇创新“党组织+合作社+企业+农户”运营模式，引进企业探索生长周期短、见效快的雪菜进行林下套种，走出了一条以短养长、长短结合的生态发展新路子。

依托沪滇协作项目建成的雪菜加工厂内，田间雪菜摇身变为畅销鲜干菜，“双向订单”模式筑牢产业根基——企业对接江苏、浙江等地终端市场签订保底收购协议，免费为农户提供菜苗与技术，以销定产、以产定种，彻底打消农户销售顾虑。今年虽是试种阶段，但雪菜在坚果树下表现出了极强的高产特性。按照目前的收购情况测算，50亩试种基地涉及9户农户，预计亩产量不低于10吨，按照每吨600元收购价计算，亩产值可达6000多元。“坚果+雪菜”的林下套种模式，让闲置林地变身一地双收的高效田。

新华乡紫微村田间地头处处洋溢着丰收的喜悦。村民熊春剑一家正抢抓晴好天气，采收、加工自家种植的雪菜。

熊春剑介绍，他家积极探索“烤烟+贡菜”的烟后作物种植模式，改变了以往烤烟采收结束后土地闲置、收入来源单一的状况，成功让空闲田变成了效益田。“去年种了2亩，今年又扩种了1亩，今年的贡菜品质稳定，销路也不错。”熊春剑笑着说。

春风拂过勐佑镇河西村的万亩油菜花海，游客们或漫步其间打卡拍照，或乘坐观光小火车游览，尽享休闲乐趣。勐佑镇以花为媒，深耕“农业+文旅+体育”融合发展模式，依托万亩油菜花海，打造集观赏、体验、康养于一体的乡村旅游地标，点燃“花海经济”春日烟火气。油菜花户外运动精彩纷呈，农耕体验、农产品展销、越野跑、皮筏漂流、乡村斗牛等特色活动轮番上线，让来自五湖四海的朋友在赏花的同时，体验精彩纷呈的农事活动和竞技乐趣。

花海引爆文旅热潮，民宿、农家乐、特色农产品销售迎来“黄金期”，村民开咖啡馆、办农家乐、卖土特产，在家门口吃上“旅游饭”。去年花海季，河西村接待游客3.5万人次，实现旅游综合收入95.5万元，金灿灿的油菜花不仅扮靓乡村，更带动旅游、加工等产业联动发展，让花海经济成为乡村振兴的亮丽名片。

本报记者 李春林 通讯员 杨永平

## 万亩红花采摘忙

眼下，永胜县3.5万亩红花进入集中采摘期。田间地头红花绽放，农户们穿梭其间采摘劳作。这抹亮丽的“高原红”，不仅是当地深耕30年的特色产业，更成为带动群众增收、助推乡村振兴的致富花。

依托金沙江干热河谷区独特的气候与自然条件，永胜县种植的红花品质上乘，药用价值突出，深受市场青睐。从最初零星试种，到如今连片发展，永胜红花产业实现跨越式增长，已成为当地特色农业产业之一。其中，期纳、海源、片角等南部乡镇种植面积已达3.5万余亩，全县红花年产量超过1000吨，农业产值超过1.5亿元。

“我到永胜收红花6年多了，这里的红花品质好、产量高，市场存量大。今年收购价稳定在每公斤85元以上。”来自新瑞的收购商张平宏介绍，他每年在永胜收购约300吨红花，销往新疆、甘肃、安徽等地的中药材市场。

红花产业的壮大，离不开科技支

撑。永胜县联合云南省农业科学院、丽江市农科所等科研机构，选育推广“云红七号”“丽系滇红花”等优质品种，推广轻简化栽培技术，推动产业从规模扩张向提质增效转型。当地龙头企业积极打造种植、加工、销售一体化模式，开发出以红花种子培育为主导的新兴产业。目前，永胜红花籽种不仅供应省内，还销往新疆、甘肃、山东等地。“我们和多家农科院合作，开展红花种子选育推广，不断研发红花深加工产品。红花药用价值高，可开发的系列产品众多，市场前景广阔。”丽江隆胜隆农业科技开发有限公司总经理李林说。

永胜县持续强化品牌建设，先后开发出红花籽油、红花蜂蜜、红花酒等深加工产品，不断提升附加值。一朵小小的红花，正在金沙江畔串起从种植、育种到加工、销售的完整产业链。

本报记者 李铁成 通讯员 余芸芸



云南金雀花品质上乘。本报记者 胡晓蓉 王淑娟 摄