

中山驻潮州工作队带货参展 搭预制菜发展快车助产业振兴

全省各地掀预制菜发展热潮,产品集中亮相首届中国国际(佛山)预制菜产业大会



■中山展位前挤满了挑选各式各样产品的市民。



■洽谈现场。



■中山市结对帮扶潮州市乡村振兴驻市指挥部和三个驻镇工作队人员来到现场为帮扶产品代言。

“来看看,免费品尝”

“这个就像吃即食面一样,煮开水,把酸菜和鱼等放进去就好了”“这款淮山绿豆爽,是用我们后郭淮山做成的广东糖水,回去冲一下就能吃了”……

今年的中央一号文件首次将“培育发展预制菜产业”写入其中。正在大力推进高质量发展的广东,反应迅速。3月3日-5日,在佛山市顺德区潭洲国际会展中心举行的首届中国国际(佛山)预制菜产业大会(以下简称“预制菜大会”)上,新快报记者逛展发现,来自全省各地火辣辣的各种预制菜正在加紧推向市场。

值得一提的是,中山市对口帮扶潮州的三个工作队更带货到展,希望通过展会链接更多大湾区的资源,打通从田间到老百姓饭桌的各个环节,助推当地产业振兴。

■采访:新快报记者 曾贵真

■摄影:新快报记者 林里

工作组工作队带货参展,为帮扶地区产业打CALL

走进预制菜大会,偌大的展区,人来人往,非常热闹,一阵阵浓香扑鼻而来。各种推销、洽谈的声音此起彼伏。

在中山市结对帮扶潮州市乡村振兴驻市指挥部的展位上,中山结对帮扶潮州市乡村振兴驻市指挥部副总指挥方开平带着中山驻潮安区龙湖镇工作队、驻潮安区江东镇工作队、驻饶平县新塘镇工作队的人员,一起为中山帮扶潮州的预制菜和特色农产品打CALL。

“我们后郭村的淮山快到了收获季节,今年预计有30万吨。所以特地从潮州赶来顺德参加展会。”中山火炬开发区组团驻龙湖镇帮扶工作队副队长兼

后郭村第一书记许俊华告诉新快报记者,后郭淮山是省级的一村一品项目,后郭村通过流转村集体和部分贫困户土地,引入企业,建成“中潮乡村振兴后郭淮山种植示范基地”,种植有120亩淮山。这个产业项目联农带农非常明显,可有效提高村集体收入,增加村民分红,带动当地农民就业。为了扶稳产业,工作队除了直接带货之外,还推动淮山进入深加工环节,开发出淮山绿豆爽产品,用淮山做成即食糖水。同时与联善食品中央厨房合作,开发出更多预制菜产品。“这次过来,就是希望利用预制菜大会这个平台,为后郭淮山找多点客户,把产业做强。”许俊华说。

中山市坦洲镇组团驻新塘工作队副队长兼新楼村第一书记钟铿这次带到展会的,是浓缩着中(山)潮(州)友谊的“中潮情”系列茶叶饼干。他介绍说,在工作队的大力推动下,新楼村依托村经济联合社,与中山市神湾镇喜朗公司签订合作协议,整合两地资源,发挥“中山杏仁饼”“潮州单丛茶”等特产优势,合作开发茶食品,并联合推向市场。他介绍说,去年4月至今已经销售出了约2.5万盒,为新楼村集体增加了8万多元的收入,产业“延链”行动初见成效。“这次参加展会,也是希望能更好地推广系列产品,进一步壮大产业,增加村集体和农户的收入。”钟铿说。

搭预制菜发展快车,重点考虑联农带农

方开平在接受新快报记者采访时表示,乡村振兴,产业振兴是关键。驻镇帮扶工作在推动产业振兴的过程中,一定要跟企业紧紧联系起来发展,做好桥梁作用。既要引导农户种好,还要引入资源把农产品深加工好,推广好,延链打通从田间到老百姓的饭桌的环节,这样才能真正把产业打造好。目前,在中山对口帮扶潮州的12个镇中,已有龙湖、江东两个镇跟预制菜企业合

作开展深加工,这次来到预制菜大会,希望能链接更多资源,把中山帮扶潮州的好产品推广给大湾区的广大市民。

中山市乡村振兴局扶贫开发科科长李波涛表示,发展预制菜深加工产业,推动特色农产品走预制菜的道路,对于提升农产品的附加值、提升品牌效应作用明显。他希望中山对口帮扶潮州的12个镇的工作队,要善于发现农产品的特色,进一步挖掘发展预制菜的

潜能。在发展预制菜产业的过程中,要重点强调联农带农,不但能提供原材料,更要增加就业渠道,这样才能真正发挥乡村振兴的效果,进一步巩固拓展脱贫攻坚成果,全面推动乡村振兴。昨天,李波涛特地来到展会现场牵线搭桥,推动中山帮扶潮州的工作队和中山本地企业向发展得好的地区学习,希望搭上预制菜发展的快车。

因地制宜推出特色产品,各地迎来预制菜发展热潮

新快报记者昨天逛展发现,来自全省各地的展馆里,都结合了各自本地的资源禀赋,推出各具特色、种类繁多的预制菜产品。

在梅州展馆的广梅园摊位前,很多人对一款蕉岭三及第预制菜表示了兴趣。工作人员介绍说,这是著名的客家靓汤,买回家后煮开就可以吃了。在阳江馆,一款带着锡纸包装的香辣烤鱼引人关注,以往要下馆子才能吃到的烤鱼,买回家加热就能享用。

“这个怎么卖?口味跟外面餐馆做的一样吗?”在汕头馆,一锅香喷喷的卤猪脚令人垂涎欲滴,不时有人咨询抽真空包装冻卤猪脚的售价。工作人员拿起一个称了下称:“120元,两斤。”工作人

员表示,这款卤猪脚已经处理好味道,拿回去直接放冰箱就行了,要吃的时候不用加热,直接切片即可,味道更佳。

“这款梅菜扣肉促销,100元三盒。”在河源的摊位前,工作人员打开一个装着梅菜扣肉的砂锅介绍说,梅菜扣肉做成盒装预制菜,在家随时随地想吃就能吃上了。

“我们把脆肉鲩腌制好,做成了黑椒等各种口味,如果你做批发,利润很可观的。”在中山展馆,中山脆肉鲩摊位前,前来咨询生意的人络绎不绝。一位负责人介绍,脆肉鲩预制菜不但做得非常成熟,而且市场行情很好,比如一款一斤的脆肉鲩预制菜,批发20多元,零售价可以卖到60元。

新快报记者了解到,针对预制菜这

一阳光产业,不少企业负责人、帮扶单位也派人来到现场学习交流、寻找商机。驻茂名市马踏镇工作队正在推动与预制菜企业的合作,昨天就派人与合作企业来到现场,与预制菜参展商深入交流,希望一起把预制菜产业发展好。

预制菜更像是一场“厨房革命”。新快报记者逛展发现,免去了买菜、洗菜、切菜等繁杂的程序,简单处理就可以食用,是预制菜最大的优点。而且各地企业推出的预制菜,都有比较严格的生产、包装标准,在品质上更有保障。

预制菜也是一场三产融合发展的“农业革命”。据了解,这次预制菜大会超800家预制菜企业参展,近千名采购商“线下选菜”。从展览上看,从农



■梅州展位。

产品变成深加工产品,广东各地预制菜的品种已非常齐全,覆盖了高中低端产品,也具有一定的竞争力。广东发展预制菜产业的热潮正高涨,这对于全面推进乡村振兴、加快农业农村现代化具有重要意义。