

# 寻找“吉林味道”

## ——吉林省区域饮食文化助力地方经济高质量发展活动走笔

本报记者 王伟

### 三农视野



松原——珊瑚鱼



通化——山珍湖味鹿肉丸

一方水土养育一方人，一方饮食滋养一方文化。近日，“世界锅包肉大赛”在吉林市举办，吉林“锅包肉”硬核出圈，为我省带来新一波流量。

巍巍长白山，滔滔松江水。吉菜不仅仅是一道美食，更是吉林地区深厚文化底蕴的载体，成为展现我省独特魅力的一张重要名片。

从田间到餐桌，从食材到吉菜，从文化传承到技艺创新，在大文旅、大农业融合发展的背景下，吉菜迎来了高质量发展的春天。

今年伊始，吉林工商学院、相关市州商务局、吉林省饮食文化研究会、吉林日报彩练新闻“翠花走千村”栏目组共同主办吉林省区域饮食文化助力地方经济高质量发展研讨会。从长白山脚下出发，经长春站、松原站、吉林站、通化站、白城站，本月将在延边继续举办，年底前走完其他地区。做好“土特产”大文章，托起吉菜融合“金饭碗”，为新时代吉菜产业发展赋能添彩。

### 叫响“吉字号”

#### 助推吉品吉菜“双向奔赴”

吉林山水出吉品。肥沃的黑土地，充沛无污染的水资源，适宜农作物生长的气候，得天独厚的自然条件，奠定了我省优质农产品的生态基础。良田、良种、良法、良机等造就了吉林农产品卓越的品质。

吉林日报彩练新闻“翠花走千村”栏目组目前已采访报道了200多个村，对全省具有代表性的乡村农业产业的发展进行了深入采访，如何让乡村优质的农产品实现优质优价？这一问题，成为“翠花走千村”栏目宣传报道的重点。

经过深入对接，“翠花走千村”栏目组与吉林省饮食文化研究会达成共识，整合双方资源，为推动我省优质农产品从田间直达餐桌作贡献，努力实现吉菜品质与吉菜文化双提升。

今年1月19日，全省餐饮单位诸多当家人齐聚长白山脚下，深入探讨绿色食材项目及部分村镇优质农产品难以实现优价难题。通过交流对接，促进吉品吉菜高质量发展，通过优质的吉品吉菜与吉林旅游进行深度链接，互助互推，形成合力，共同助力乡村振兴。这次活动正式拉开了吉林省区域饮食文化助力地方经济高质量发展研讨会的大幕。



吉林省区域饮食文化助力地方经济高质量发展研讨会现场，名厨现场实操表演引来众多嘉宾围观。

### 挖掘“土特产”

#### 推进城乡美食深度融合

吉菜产业作为我省的特色产业，具有悠久的历史 and 独特的魅力。一碗米、一棵菜、一块肉，在吉林餐饮界有了越来越“悦心”的打开方式。

如何推动吉菜产业助力大农业发展，让土特产“潮”起来，更好地走进千家万户？

今年2月26日、3月26日，吉林省区域饮食文化助力地方经济高质量发展研讨会的4家主办单位走进长春、松原，聚焦吉菜产业发展新格局，与省内餐饮行业专家学者、烹饪大师，共同探讨吉菜产业发展之路。

吉林工商学院党委书记张炳辉教授表示，作为吉林省领军的高校类本科人才培养院校，吉林工商学院将充分发挥自身学科优势、人才优势、创新优势，与政府、企业和社会各界携手合作，坚持以科技创新推动产业创新，助推创新成果产业化，加快培育新质生产力，为推动吉菜产业的发展贡献智慧和力量。

吉林工商学院吉林省饮食文化研究院名誉院长、吉林省非物质文化遗产吉菜代表性传承人、吉林省饮食文化研究会会长夏金龙表示，认真倾听各位专家学者的真知灼见，充分吸收宝贵建议，不断为吉菜产业发展战略优化升级、实现跨越式发展共同努力。

“翠花走千村”栏目组充分发挥媒体的使命和担当，助力发掘我省土特产优势资源，打造翠花走千村“萃选”品牌，讲好品牌故事，传承美食文化，推广地域特产，助力乡村振兴。

众多行业大咖围绕吉菜文化传承、科技创新、区域合作、研发推广等方面进行“头脑风暴”，一个个“金点子”层出不穷，为吉菜发展夯实赋能。



吉林——八旗蒸白鱼



长春——长白扣三菌



白城——烤羊腿

“翠花走千村”栏目组将与相关机构和社会组织建立更加紧密的联系，策划组织助力乡村振兴的公益活动，搞绿色食材基地的村企对接，开展城乡融合和文化赋能活动，借助“翠花走千村”助力乡村振兴联合体平台，共同为乡村振兴助力。



研讨会吉林站海报

### 做强区域特色

#### 探索饮食文化发展路径

我省是一个多民族聚居地，各民族在饮食习俗、文化上互相借鉴、互相影响、互相融合，形成了悠久的历史 and 多元化的饮食文化。

吉林市作为我省第二大城市，历史悠久、人文荟萃，形成了打牲乌拉这一具有独特满族风情的饮食文化。打牲乌拉作为吉林市的美食文化名片，其独特的烹饪技艺和风味特色对吉菜文化产生了深远的影响。

通化市是我国三大天然药库之一，被誉为“中国中药之乡”“中国人参之乡”，丰富的山江资源为地域美食填筑了食材基础，形成了药食融合的地方特色饮食文化。

松原市坐落在美丽的松花江畔，素有“粮仓、林海、肉库、鱼乡”美誉，民族文化底蕴深厚，不同民族的文化交流和融合，塑造了松原地区独特的渔牧饮食文化。

享有“八百里瀚海，八百里粮仓”美誉的白城市，融合了深厚的辽金与湿地农牧文化，湿地与农牧文化相结合，孕育出了独具特色的饮食文化，开拓了吉菜的新食路。只有充分挖掘我省各地区地域特色和吉菜文化的深厚底蕴，才能为吉菜产业的创新发展注入新动能。吉林省区域饮食文化助力地方经济高质量发展研讨会，致力于挖掘地方农业资源与人文宝藏，在举办活动过程中，积极搭建与各行业沟通交流的平台，让吉林特产为新时代吉菜产业发展助力，为现代化大农业全产业链服务，共同推动吉林省饮食文化迈向更高层次，不断提升品牌活动的美誉度，形成了广泛的影响力。

### 从传承到创新

#### 谱写高质量发展新篇章

吉林省区域饮食文化助力地方经济高质量发展研讨会已经走过了六站，每一站都汇聚了我省餐饮、文化、旅游、农业等领域的专家学者，通过整合各方优势资源，凝聚各方智慧和力量，不断赋予吉菜新思路。

在长春站，专家学者从政策解读、文化及人才支撑、行业协会引领、企业管理等方面共同展开研讨，寻求吉林省饮食文化产业实现高质量发展的新突破，进一步整合各方优势资源，推动全省各地特色食材和餐饮企业深度融合。

在松原站，吉林工商学院吉林省饮食文化研究院终身名誉院长唐文、吉林省民俗学会理事长朱立春、吉林省饮食文化研究会专家委员会主任陈峰从多个角度、多个维度围绕挖掘和传承松原地区的渔牧饮食文化，整合优势资源，提升区域饮食文化软实力，推动农文旅深度融合等方面进行探讨、总结。

在吉林站，注册中国烹饪大师夏德润、吉林市政协文史研究员付宝仁、吉林省培训行业联合会会长金海峰，围绕挖掘和传承吉林地区的饮食文化，整合优势资源，提升区域饮食文化软实力，推动旅游业的高质量发展等方面进行主旨演讲。

在通化站，来自省内中医、餐饮行业的专家学者围绕通化山江资源为地域美食填筑食材基础、药食融合对饮食文化和价值的提升意义、非遗视域下推进吉菜产业化发展等方面展开深入的交流与探讨。

在白城站，国家燕麦荞麦产业技术体系首席科学家任长忠、吉林工商学院吉林省饮食文化研究院终身名誉院长唐文、吉林省民俗学会会长施立学等专家学者，围绕燕麦与吉菜产业发展相融合、湿地资源与农牧产业在吉菜食材开发中的利用与价值、湿地农牧文化与吉菜创新等议题进行深入讨论。

一江春水激活“文化盛宴”。如今，历久弥新的“吉林味道”，正以现代化大农业为发展根基，绿色食材、生态资源为发展方向，在保持传统特色的基础上加以传承和创新，打造具有地域品牌特色的菜系，中国吉菜必将香飘全国、红旗飘扬。

### 翠花走千村

夏日，走进长春市九台区小城子村，眼前是干净整洁的村路、整齐划一的民房，家家户户门口栽种了翠绿的树木和美丽的花草。

土地集约，机械化种植。在小城子村的田间地头，记者看到连片种植的玉米已吐露新绿，出苗整齐、均匀。“今年多种了60多公顷地，新买的农机也派上了用场。”小城子农机大户于亮对记者说。今年春耕，他家的农机作业面积增加不少。

这都是党支部领办合作社、机械化种植的结果。小城子村党支部书记唐明亮给出了答案，“托管了村里400公顷土地，土地机械化达到90%，还吸纳了村集体、种粮大户、村民、驻村企业以入股形式加入。”组织引领、合作运营、农民致富、集体增收……提起村里的新变化，唐明亮很是自豪，“土地集约、机械化种植不仅让村民从土地中解放出来，还拿到了入股分红，多了一份实实在在的在收入。”

近年来，小城子村探索推动产业发展、带动群众增收致富的新思路，将村里的正浩种植农民专业合作社转型为党支部领办，吸纳村集体、农机大户、种粮大户、村民以入股形式加入合作社，实行托管土地，土地集约，托管率为90%，为近200户农民提供耕、种、防、收一条龙的社会化服务。

“过去做农机服务要东奔西跑，时间全耽误在路上。现在按照合作社指定的地块连片作业，收益提高不少。”村里的农机大户李军算了一笔账，“‘村集体+合作社+农机大户+农户’的方式，让我们的投入变少了，农机维修、农资采购的成本降低了，综合下来1公顷地能多赚三五百元钱。”

田园变景点，村民得实惠。在小城子村特色果蔬种植园区，11栋标准化大棚错落有致，内部全面应用现代农业技术，一群孩子正在棚内辨识农作物，感受新奇的农事……通过与企业合作开展研学游，目前，先后有2000余名中小学生对此次游学研学。

“我们种植的有机甜瓜，采用了嫁接吊蔓立体栽培技术，产量和收益是常规种植的两倍。”实施“党支部领办合作社”的新举措以来，小城子村已建起6栋大棚发展有机农业，种植甜瓜、黏玉米等高端农产品。“仅有机农业这一项，年收益就达20余万元。我们正将主打的‘龙嘉丑瓜’品牌申请商标注册，走订单化、优质化、品牌化路线，更好地把优质农产品推向市场。”唐明亮说。

唐明亮还告诉记者，大棚除了种植“龙嘉丑瓜”，还有西瓜和草莓柿子，大棚里种植这些农作物都属于绿色果蔬，不盲目追求上市。目前，合作社现有25台中大型农机，种植甜瓜、黏玉米等高端农产品。“仅有有机农业这一项，年收益就达20余万元。我们正将主打的‘龙嘉丑瓜’品牌申请商标注册，走订单化、优质化、品牌化路线，更好地把优质农产品推向市场。”唐明亮说。

实施“党支部领办合作社”后，村集体经济收入提高了，村民也成了受益者，小农户和现代农业实现有效衔接。谈起如今的好生活，正在合作社务工的村民刘丽脸上露出了笑容。“合作社实行全程机械化作业，既增加了农民收益，又减少了风险。我家的土地都托管了，在合作社务工一天能赚个百八十元，年底还有1000多元的分红收益。”她说。

“从‘单枪匹马’到‘抱团经营’，借助党支部领办合作社的发展机遇，打造‘精品民宿+亲子研学+菜地认领’基地，让游客吃农家饭、住农家屋、干农家活。”谈到小城子村的未来发展，唐明亮话锋铿锵有力。未来，小城子村要走农文旅融合之路，搭建起农民与市场之间的桥梁，只有走这条路，乡村才能更美丽，农民才能更富裕。

## 「抱团经营」拓富路

郝雪凡 本报记者 毕玮琳

## 走进田间护航用电安全

本报讯(吴伟)近日，国网延边供电公司珲春供电党员服务队走进珲春市三家子满族乡东岗子村家庭农场，对农场的用电设施精心逐一检查，确保各类用电设备正常运转，全力护航乡村迎峰度夏期间电网安全可靠运行。

东岗子村家庭农场面积600多亩，主要种植辣椒、茄子、西红柿、西瓜等十多个品种，年产量在80吨左右，销往珲春市城区及各个乡镇。当天，该公司党员服务队对农场的配电箱、电线、插座等用电设备进行了仔细检查，并向农场工作人员发放了安全用电宣传手册，讲解了如何正确使用电器，以及预防触电事故等用电安全知识。

今年入夏以来，国网延边供电公司珲春供电党员服务队为确保当地农业生产安全稳定用电，主动走进田间地头，重点对广大农户的抽水机、搅拌机、灌溉设备和农机装备开展全面检查，协助农户及时消除线路老化破损、空气开关不稳定、插座接触不良等安全用电隐患。同时，党员服务队还通过入户摸排走访，收集用电报装需求，指导农户线上办理，并现场讲解安全用电注意事项，进一步细化各项电力服务保障，提高广大农户的安全意识，全力以赴为当地农业增产、农民增收保驾护航。

下一步，该公司将依据公司“党建+优质服务”项目，聚焦“三农”用电需求，通过保障电力供应、推进新能源利用、拓展延伸供电服务等多项举措，推动农村从“用上电”向“用好电”转变，常态化解决乡村生产生活用电问题，为乡村振兴发展蓄势赋能。