

## 产量红利、产品转型、各方力促： 白河木瓜，来到新的关口

记者 陈俊 陈楚琦



木瓜果脯



木瓜果汁



木瓜酒



木瓜啤酒

时隔7年，江苏省中国科学院植物研究所研究员徐增莱再次开启了对白河木瓜的课题性研究。不过这一次，徐增莱的课题更为系统，背后的团队也大多得多。

木瓜生物活性及其物质基础研究——“即从化学成分上解释白河木瓜的营养价值和药用价值。不少古籍药典中光皮木瓜作为中药药材配伍，如果实验数据同样可观，则启动白河木瓜重回《中国药典》的工作，主要走药品发展道路。反之，白河木瓜作为药食同源的一种植物果实，则可向食品和保健品等方向发力。”在徐增莱看来，前数十年间的零星研究不成体系，这次的“动作”则是系统性的，需要为白河木瓜明确发展思路提供数据支撑。

今年4月，在多次与白河木瓜办等相关部门沟通后，徐增莱团队与白河县林业局签订了上万字的合作协议，内容涉及光皮木瓜种质资源收集与种质资源圃建立、药用价值与营养价值评价研究、光皮木瓜生态化开发利用等8个方面。

坐拥“中国光皮木瓜之乡”的美誉，白河木瓜一路走来，在做出了木瓜酒、木瓜果脯、木瓜果脯等产品后，从官方机构到民间企业，都不约而同地将目光放到了木瓜的成分研究上。是在补课还是转型？白河木瓜产业的出路到底怎么走？仿佛在此时，成了各方关注的焦点。

### 白河木瓜是什么，好在哪儿

对于徐增莱在内的科研人员而言，用科学的实验数据说明白河木瓜好在哪儿，是必要的。对于白河木瓜本身来说，让更多人知道“白河木瓜”是什么，更是更基础、更紧要的事。

随着“番木瓜”被引进中国，这种外形与木瓜相似，但却柔软、香甜多汁的

水果逐渐在加工食品、化妆品和保健品等领域占有一席之地，霸占了“真木瓜”之名。相比之下，除一些特产地区，白河木瓜在内的中国本土木瓜几乎快要淡出人们的视野。而这，直接影响了白河木瓜的市场知名度和消费者接受程度。

记者了解到，据《中国果树分类学》记载，木瓜属有5种，4种产于中国，一种产于日本，分别为：木瓜（光皮木瓜）、皱皮木瓜、毛叶木瓜、西藏木瓜、日本木瓜。而在以往对白河县木瓜种质资源的调查研究中，发现光皮木瓜、皱皮木瓜、毛叶木瓜在白河都有分布，其中光皮木瓜分布范围最广，数量最多，应用前景广泛。

也正因此，即使市场接受程度有限，近数十年来，青山绿水间成长起来的白河木瓜还是取得了不少发展成果，其中也不乏国字号认证。

早在2015年，徐增莱团队的白河木瓜籽榨油开发利用关键技术科学研究课题，便获得了当年的安康市科学技术奖。“光皮木瓜籽油不饱和度高，更利于人体健康。当时的产品研发已经完成，实验人群接受度也不错。不过由于对接企业的生产调整，产品未能实现规模化生产。”徐增莱回忆道。

2008年，白河木瓜获《中华人民共和国农业部农产品地理标志登记证书》；2013年被授予“中国生态富硒木瓜示范基地”。在白河木瓜品牌培育方面，2019年陕西省《地理标志产品白河木瓜》地方标准发布实施；2020年，国家知识产权局颁发“白河木瓜”地理标志证明商标；2021年白河木瓜先后获得《陕西省特色农产品优势区》认定，和全国“名特优新”农产品认定。

相关研究表明，白河木瓜属于光皮木瓜，果实传统中用来入药、食用。树皮可用于道路绿化、盆景观赏、木制品加工等。现代药理有研究表明，光皮木瓜中的黄酮、果酸、皂苷、木瓜蛋白酶等成

分，能增强人体抵抗力。在白河县木瓜产业办公室主任商国楚介绍，与安徽宣木瓜（属皱皮木瓜）等竞品相比，白河木瓜香味更浓郁。大分子的芳香油相对稳定且不易挥发，更是做化妆品和食品添加剂的理想原料。

“白河木瓜品质上的优势对生产企业很有吸引力。前年，西安一家做化妆品原料加工的企业收购了两千斤白河木瓜，去年收购了10吨，今年决定落户白河。”为这家企业落户做好一系列配套服务，成了商国楚近期的一项重要工作。

白河县林局副局长薛满向记者介绍，2001年，白河依托国家实施退耕还林工程，先后在冷水镇、宋家镇、卡子镇实施人工连片栽植木瓜，总面积达14.3万亩。其中，标准园区14个，共2110亩。现有8家木瓜加工企业，规模以上企业3家，产品有木瓜酒、木瓜果脯、木瓜作

油、木瓜足浴液等八大类50多个品种的产品。2021年产值10亿元，有效带动1.7万余农户持续增收，累计获批5项国家专利，荣获6个奖项。

“我们邀请了中国生活方式设计研究院和农业农村部、文旅部的朋友们参与到白河木瓜的产品研发、设计、营销等环节中来，请他们把白河木瓜也当做课题研究中，白河木瓜的规模给我们提供了巨大的发挥空间。目前，我们已经在产品研发和生产方面，给白河紫照农业等企业提出过具体指导意见。”和丈夫徐增莱一样，同为江苏省中国科学院植物研究所研究员的汪琼，对接接下来的合作，对白河木瓜的发展十分期待。

### 一场“微型供给侧改革”

白河木瓜的发展，更直观的体现是白河木瓜企业的发展。2020年白河木瓜产业融合示范园负

责人黄志刚，就是最早一批白河木瓜的受益者。最开始卖烟苗、顺带卖木瓜酒，后来卖种苗、卖盆景、做绿化工程，如今则是做基地，做产学研融合……漫步在示范园核心地带的木瓜种质资源圃，黄志刚直言，白河最早一批做木瓜生意的人都赚到了钱。在建设基地之前，自己通过白河木瓜获得的收入在600万元左右。而如今，自己要考虑的问题已经变成了：怎么把白河木瓜的市场越做越大，让更多人受益。

“白河木瓜虽然体量大，木瓜酒、果脯等产品开发早，但与安徽、山东等地平坦的竞争对手相比，园子的精细化管理不够，标准化建设还有些滞后。”黄志刚分析说。一旁的商国楚不禁回想起自己在外考察的经历：“光品质不好，很容易成为别人产业链的补充。前几年去山东考察当地的木瓜产业，我一看，卖的木瓜酒竟然是白河生产的。”

在对木瓜办的工作有了进一步理解后，商国楚认为白河的木瓜企业其中两种很具代表性。黄志刚这种主攻基地建设的是一类，他们顶着农业生产周期长、风险大的压力，搭建平台，让科研机构和高端的生产企业能够落地。而另一种则是更看重生产工艺和分销渠道、以及具有现代化营销理念的企业。

台商陈奕勋创办的陕西领康时代农业技术研发有限公司属于后者。坚持现代企业轻资产运营的路子，陈奕勋并没有贸然在白河扩建生产线，而是视野向外，以市场需求为主导，将主要精力放在产品研发和推广。短短两年时间，木瓜啤酒、木瓜精油、木瓜除螨剂等系列产品成功面世，领康时代也在白河一众木瓜企业中迅速崭露头角。今年5月1日，该公司研发的“光啤”牌“中国首款光皮木瓜啤酒”正式上市，市场反响良好，正在探索一条直接对接海外市场的全新路子。

根据企业发展类型不同，扶持政策也不同。据商国楚介绍，2021年白河县印发的《支持木瓜全产业链产业发展奖补办法》（试行）中，1000万元的扶持资金按照3比7的比例，用于产品研发营销宣传等方面。对于这样的比例，黄志刚觉得合理。看起来做生产补贴多更划算，但只要把基地建好了，客商多了，就是自己选他们的产品来合作，做三产融合就是水到渠成。

今年2月10日，白河县委办、县政府办又印发了《关于成立八大产业链和八大园区领导小组的通知》，木瓜产业作为八大产业链中的小组，配备了由县级领导为组长和组长，相关部门为成员的工作组，形成推动产业发展的合力。“经过多年的积累，白河木瓜迎来了高质量发展的契机。目前全县八大主导产业中，木瓜产业排名第一，发展势头也很好。之前也在说白河木瓜好，但资金投入不大。从2021年开始，县上不断加大木瓜产业投资力度，通过对接秦创原平

台，与西北农林科技大学开展产学研等方式，预计在“十四五”期间，白河木瓜产业将有一个飞跃。”薛满对记者说。

不盲目大包大揽、扩建投产，而是让企业各有所长，各得其所。通过“微型供给侧改革”，平衡供需，白河木瓜产业链各环节布局正变得更加合理，内在联系也更加牢固。

形态的不断变化，也刷新着人们对木瓜产品的认知。在很多人的记忆里，木瓜以前只能做酒，后来做果脯，以“白河特产”的形式拿来送人，放在后备箱总免不了叮当作响，那是整箱包装里玻璃瓶之间碰撞的声音。如今，木瓜果茶、果胶、籽油等系列产品正在研发中，或许不久的将来，白河木瓜将以人们前所未有的面貌悄无声息地走进千家万户，它还会是漱口水、洗衣液等模样。

### 待挖掘的故事和能量

企业发展有个个性需求，也有共性需求。在白河木瓜企业中，“提升白河木瓜知名度”几乎成为共识。

“说起木瓜，外面的人第一反应就是外来引进的番木瓜，而不是我们白河的中国传统光皮木瓜。”回乡创业十几年来，紫照农业的负责人雷银礼感受到，白河木瓜缺乏知名度是其产品在消费市场中被快速认可的主要原因。因此，雷银礼将开发的新产品送到县两会会场，送给支援外地抗疫归来的医护人员。

但事实证明，个别企业在县域内的宣传效果十分有限。雷银礼明白，这面大旗还得政府来扛。“安徽的皱皮木瓜被称为软黄金，这和当地政府花大力气做推广是分不开的。”雷银礼认可道。

这一观念，也得到了汪琼的补充。“我们的技术做食品研发已经非常成熟，关键是产品做出来了，还得有好销售。所以我们建议企业在扩大生产规模前，先做产品的宣传和推广。也就是要求我们各司其职，技术人员和企业搞研发，政府和领导干部想办法打造白河木瓜的IP，提升产品的市场接受度。”在汪琼看来，船小好调头。所以虽然有苏陕协作、有中核集团的帮扶资金，但光在申请经费搞生产不是长久之计，还是在市场中摸爬滚打，打出名气。而不管最终实验数据如何，白河优良的生态环境始终是新的媒体、新的思路来做创意宣传。

反观白河县近年来举办木瓜节，开展木瓜古树保护工作，打造木瓜小镇……虽然宣传推广工作一直在稳步推进，但众望所归的宣传爆点还暂未出现。“我们正在请老师梳理白河木瓜的历史文化背景。下一步，支持企业在物流或者是西咸新区开设白河木瓜的形象店面，举办白河木瓜形象设计大赛等，争取线上线下相结合。”商国楚说，在白河，关心木瓜产业发展的人很多，大家愿意多出力。为讲好白河木瓜的故事挖掘更多素材。

“投我以木瓜，报之以琼瑶。”白河的光皮木瓜从诗经中走来，站在了现代产业升级的关口前。要把故事讲好，白河木瓜有足够的资本。至于故事主要由谁来讲、讲什么、怎么讲，从现在各方发声来看，显然对官方寄予了前所未有的期望。

## 推广安康蒸面可从标准化入手

刘仰

首届安康蒸面大赛让这道独具安康特色的地方小吃给美食达人带来了舌尖上的“诱惑”。 “红红蒸面”因此“网红出圈”，由此引发的“安康美食如何走得更远”也成为热门议题。关于“安康美食如何走得更远”关于蒸面标准化，笔者也有所思考。

近年来，许多地方特色美食都纷纷推出标准，如扬州炒饭、西安肉夹馍、南京鸭血粉丝、天津煎饼果子……从最初的一次次争议不断，到后来一个个被普遍接纳，应该说，地方特色美食的标准化正在成为一种常态。这些标准通过保留美食最核心的特色，引导商家规范标准制作，推动地方特色美食叫得更响、吃得更开、走得更远。可见，地方特色美食发展到一定阶段，必然要告别一哄而上的生产模式，使之实现“标准化”，是规范行业发展、满足消费者需求的必然选择，安康蒸面也是如此。

“标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量。”安康蒸面标准化的目标，笔者认为有以下几点：第一，要确保安康蒸面的风格特征；第二，要推进安康蒸面经

营方式的连锁化、集团化；第三，要实现安康蒸面产业化。推广安康蒸面的标准化之路是传承创新打造品牌之路，是提升安康蒸面质量的基础之路，是打响安康蒸面品牌的科学之路，是产业化、品牌化的有效手段和科学工具。

如何实现安康蒸面的标准化？首先在战略上进行规划。影响安康蒸面品质有很多因素，按照食材准备环节、制作环节、服务环节、售后环节全流程来看，既有基础性通用类要素，还有保障类要素和技术规范类要素，所以要从宏观上建立安康蒸面的标准体系，从食材选取、制作技艺、饮食安全、饮食环境、服务评价等各方面确定标准对象和范围，还不能缺少了蒸面师傅和服务人员等围绕安康蒸面各个环节实施的人的因素。

其次，要对安康蒸面制作技术规程，我们可以从原材料、加工器具、工艺流程、制作过程、调料制作、卫生要求等方面进行规范，还可以专门对蒸面的预包装食品进行指导和要求。技术规范

制定出来后推广和示范，确保安康蒸面口味的同时，对于从事安康蒸面的就业创业群体就有了很好的指导性作用。

除了建立制作技术规程的标准外，还应注重环境和食品安全的标准化建设。安康蒸面作为地方特色小吃，大多是以小店的形式存在的，不同店面环境和生产能力不尽相同，从食品安全和卫生的角度来看对环境卫生的要求是必不可少。作为饮食服务业，必要的服务设施和服务能力的建设是必需的，围绕食客需求来制定，拥有一个良好的就餐环境是每个食客的共同需求。良好的就餐环境对于增加销售和产生溢价同样具有积极的促进作用。服务能力的建设标准可以宽泛一些，既有对“蒸面两师”的要求，也要对“蒸面阿哥阿嫂”有基本的行为和语言规范的要求。总而言之，要把握好标准的“度”，然后深入调研，广泛参与，分类指导和要求。

最后，就是食材选取的标准。食材对于蒸面的影响至关重要，但这也因人而异，因店而异，不能做出强制的要求。比如，对于面粉的产地不能做出要求，对于是否要放豆芽不能做出要求，还



不能对油泼辣子的油或辣的程度做出要求，对醋的产地和对醋的烹调熟制的材料做出要求。这就意味着，只能从原材料食品的安全和卫生进行普遍要求。

不过，也有人担心，地方美食过于强调标准化会抹杀特色，被“标准化”后的地方美食在全国，是不是也是“东西南北中，全是一个味”？这种担心不无道理，这也提醒相关部门，在制定标准的时候，标准化不应该排斥差异化，不必过于严苛，“全国一个味”的“特色”，消费者未必买账。

一些国际餐饮大牌在我国开店时也纷纷推出具有本土风味的新品，就是很好的例证。尊重消费者地域、口味的差异，给商家企业创新的空间，才能让地方特色美食在严守标准的基础上实现更有个性化的发展。标准化并不是标准的“一刀切”，而是要让特色更加稳固，更加有利于复制。相信安康蒸面的标准化，也将走向商家和消费者实现双赢，这样，安康蒸面才能在标准的支持保障和引领下“百花齐放”，让安康蒸面“蒸蒸日上”。

标准制定出来了是第一步，标准化落地才是标准的生命力和核心。汉阴县早在2014年就制定过《汉阴十大名菜八大小吃》系列地方标准，镇坪县在2016年制定过《镇坪盐道十大名菜十大小吃》系列地方标准，毋庸置疑，该系列标准的制定，有力促进了传统食品生产、餐饮服务向标准化、精品化、品牌化、规模化发展。近年来，对安康市地方特色食品和餐饮产业的发展也发挥了示范带动作用。然而，标准化的广度、力度以及标准的监管评价体系还是值得进一步深化，要引起产业主管部门的重视，以研制标准为抓手，同时创新标准宣传方式和标准化工作方法，如开展标准示范点百姓讲坛，厨师标准化培训、服务员标准化技能培训、美食技能大赛，认定安康美食标准化示范店、验证店、品牌店，顾客满意度测评等系列手段。只有执行好标准，标准化才会发挥实效，才是安康美食高质量发展的基础，这也是安康蒸面标准化值得借鉴和进一步完善的地方。

标准化也不是一蹴而就立即见效的，这是一项需要引领、市场助推、从业者共同努力的公益事业。可以先行后推，先局部后整体，逐步开展标准化试点工作，总结经验。期待有更多的机构和个人参与到安康蒸面标准化建设中来，以美食标准化引领安康蒸面高质量发展，让安康蒸面成为可以讲好安康故事的代言人，让安康蒸面成为安康一道闪亮金字招牌，进一步增强安康百姓的自豪感和幸福感。

（作者系安康市政协委员、陕西省旅游景区服务标准化技术委员会专家委员）