



▲永宁镇的农民借助农业机械收获土豆。

一入甘肃庄浪，就被层层叠叠的梯田吸引，这里是名副其实的“梯田王国”。夏季，梯田就像多彩的丝带。入秋以后，梯田上“交织”着两种颜色：红色和金色。红色是挂在树上的苹果，当地人叫“红果果”，红扑扑的看着喜人。金色是埋在地下的马铃薯，庄浪人称“土蛋蛋”，黄澄澄的散发清香。

现如今，庄浪人把这“红果果”“土蛋蛋”做成了产业链，提升了附加值。“红果果”变成了“致富果”，“土蛋蛋”升级为“金蛋蛋”。

### “红果果”造就了“超十亿元”镇

要说“红果果”咋成了庄浪人的“致富果”，就不得不提万泉镇。

庄浪县是全国苹果优势产区，万泉镇是庄浪县苹果主产区，现有果园3.78万亩。“去年全县果品总产量12.3万吨，总产值10.2亿元。”万泉镇党委书记刘兵强说。

今年3月，万泉镇被农业农村部认定为2022年全国乡村特色产业产值超十亿元镇。

一个小镇，产值能超10亿？记者前往一探究竟。

驱车至万泉镇，梯田上山遍野都是苹果树。盘旋上山进入田间，沉甸甸的果实早已压弯了枝头，苹果的红点缀着叶子的绿，果农踩着梯子、挎着篮子采摘，忙碌的身影和远处的青山构成了一幅和谐的画卷。

“尝尝我家的苹果。”果农马晓斌一边打着招呼，一边递来苹果。苹果个大饱满，红艳喜人，透着果皮就能闻到清香。咬一口，甘甜多汁，爽脆可口。

36岁的马晓斌是十里八乡有名的种植大户，早年在打工，2014年回到万泉镇清水沟村搞起苹果种植。一开始只承包了6亩果园，收入就比打工多出不少。

过了几年，马晓斌和家人一合计，又承包16亩。“去年收入达到20万元。靠着这苹果，近几年在县城买了房，还提了新车。”马晓斌笑着说，“今年又是好收成，苹果也能卖个好价钱。”

下山到万泉镇中心，304省道横穿而过，路两旁分布着苹果寄存、打包、运输等店铺。道路上行驶着各地车牌的车辆，镇子里穿梭着来自五湖四海的收购商，到处都是忙着打包、整理苹果的人们，就连平时唱秦腔的戏台，都被临时改造成苹果仓库。

不远处的崔坪村，一座约700亩的现代化“农业工厂”拔地而起。在这里，苹果不是长在树上，而是像葡萄一样挂在架子上。

“崔坪村的耕地多是川地，相较山地土壤贫瘠，挂在架子上可以避免果树的枝干与果实抢养分。”崔坪村村委会主任崔过关介绍，由于之前土地养

分不足，收成差，村民宁愿外出打工也不愿种苹果。久而久之，甚至出现荒地。

痛定思痛，崔坪村决定和外面的企业合作，村里出地，企业出技术，通过和村民签订合同实现土地流转，村集体实现了土地整合。这座现代化果园采用了非常先进的农业技术：专家化验土壤成分，缺啥补啥；在苹果间种植菜籽，充当绿肥；采用滴灌技术，精准浇水；使用水溶性肥料，减少污染……

如今，崔坪村的百姓一年可以赚3份钱：固定的土地转租费用，在自家果园种植收入，有余力还可以在村里的“农业工厂”里打零工。“这些年，外面打工的人慢慢回村了，甚至还有大学生，怪稀奇哩。”崔过关说。

“梯田上的苹果树，现在成了老百姓的‘摇钱树’。”刘兵强对今年的收成很有信心，“保守估计得超12亿元。”

如今，苹果已经成长为庄浪县乡村振兴的优势产业。庄浪县果业站站长刘军介绍：“庄浪县果园面积稳定在65万亩，42万亩已挂果，预计今年苹果产量达到65万吨，苹果全产业链产值达到45亿元。”

### 种了马铃薯，我们腰包鼓了

在庄浪，有一道家喻户晓的美食——蒸马铃薯，采用简单的烹饪方式：直接将洗净的马铃薯丢进蒸锅里，不加任何调料。刚出锅的马铃薯口感最佳，咬下去绵软沙糯。

庄浪马铃薯为什么好吃？秘密藏在永宁镇农业技术推广站里。

“口感好是因为淀粉含量高，这都是我们‘万里挑一’培育的品种。”站长苏小龙说。

以如今已经大规模推广种植的“庄薯四号”为例，该品种从2004年开始研发。首先根据育种目标，确定父本、母本后进行授粉，来年结出一万多颗种子，种子长成果实，进行初筛，剩下约1000颗。

随后，则是漫长的选培过程。马铃薯一年只成熟一次，筛选一次就要经过一年时间。四五年后，只剩下最后几颗种子。再经过观察、培育，最终得到了“庄薯四号”。2016年，“庄薯四号”通过省级品质审定。

然而，如果直接将培育出的新品种按传统方法去种，经常会出现品种退化，土豆植株变矮，薯块变小，产量下降，严重的还会绝收。

如何规避这种情况？庄浪人引进了“雾培法”。在庄浪县脱毒种薯繁育基地，马铃薯并不是种在土地里，而是在“雾培”床上生长，栽培板上是一株株绿苗，栽培板下水雾熏着一串串和枣一样大的马铃薯。

“这些是‘原原种’，不能吃，只用来种。”陇源薯业有限责任公司总经理马强强说，“打个比方，我们种的是爷爷辈，农户种的就是儿子辈或孙子辈。经过脱毒处理，农户可以安心种植。”

## 树上挂满『致富果』 地里创出『金蛋蛋』

# 庄浪人的日子好红火

本报记者 杨子岩 赵昊

房变砖房，砖房变别墅。来年，我们合作社要进一步扩大规模，争取从今年的200亩到300亩！”苏鹏鹏说。

“雾培法”让庄浪马铃薯涅槃重生，壮大为梯田特色产业。庄浪县农技中心主任李国斌介绍：“庄浪县今年种植马铃薯36.5万亩，总产鲜薯56万吨，总产值6亿元，马铃薯全产业链产值预计可达10亿元。”

### 延伸产业链，提高附加值

庄浪有一个约定俗成的习惯：接待远道而来的客人，一定要拿当地产的苹果醋。在当地人心中，苹果醋和美酒一样珍贵。呷上一口，苹果醋酸中带甜，咽下去，味蕾仍有回甘。

慕名来到苹果醋的生产商——甘肃贡禾食品有限责任公司。货架上摆放的商品让人眼花缭乱：苹果醋、苹果酒、苹果片……一颗小小的苹果，在这里做出了“大文章”。

“我们的原材料大部分就地取材，雇佣的员工也基本是当地人。”贡禾食品总经理李尚文介绍，相比直接出售原材料，精加工可以让利润翻倍。

如今，李尚文引进了智能化生产线，并组织团队研发更加健康的产品，不断升级包装，向高端化进军。“我们的目标是让产品走出庄浪，让外面的人也尝尝我们的好东西！”李尚文说。

庄浪县委、县政府对发展农产品产业链形成共识：“只销售农产品附加值较低，必须延伸产业链，这样既能擦亮庄浪苹果、庄浪马铃薯的品牌，又能带动百姓增收致富。”

在庄浪县宏达淀粉加工有限公司的生产车间内，清洗、搓磨、提取……生产各环节都由机器“代劳”，工人只需要在计算机上操作，全程不需要接触马铃薯。“智能化的效果显而易见。”公司负责人朱建勋说，“制作马铃薯粉条需要将薯粉搅拌，就像和面一样，太软、太硬都会影响口感。此前，只有经验丰富的老师傅可以胜任，如今机器可以轻松完成。”

成立之初的宏达淀粉公司只是个小作坊，用土办法制作，2015年开始，朱建勋引进自动化生产设备，实现了“机器换人”。

凭借优质的原材料、厚道的价格，宏达淀粉公司生产的马铃薯粉条已经出现在天津、河北等地的餐桌上。

采访时，恰逢庄浪县首个“平凉企业家日”政企面对面活动举行。庄浪县委、县政府主要领导和庄浪主要企业负责人面对面交谈。会上，企业负责人广开思路、畅所欲言，现场氛围十分热烈。

“我们将不断推动集群发展，盯紧产业链、供应链、朋友圈，加强行业联合，放大竞争优势、提高生产效率。”会上，政企达成共识。

未来，庄浪“红果果”“金蛋蛋”的附加值会越来越高，庄浪人的日子一定会越过越红火。



▲万泉镇果农正在查看丰收的苹果。



▲马晓斌展示刚采摘下来的苹果。



▲万泉镇果农正在给苹果打包。



▲庄浪县脱毒种薯繁育基地内，科研人员查看正在培育的马铃薯。受访企业供图

右上图：冬季，白雪皑皑的庄浪梯田。张加盛摄

底图：夏季，庄浪梯田宛如一条条绘在黄土高原上的彩带。庄浪县委宣传部供图

本版图片除署名外均为本报记者赵昊摄