



奇岚县岚漪河

奇岚县：

芸豆羊肉好滋味 沙棘肚菌养生品

红芸豆 大地情书

被日光浸润的红芸豆，是“中华红芸豆之乡”最亮眼的勋章。1992年，英国红芸豆种子漂洋过海扎根奇岚，沟壑地貌、昼夜温差大本是农耕劣势，却成了红芸豆生长的“黄金温床”。历经三十余年培育，奇岚已成为全国最大的红芸豆种植、集散、加工与出口基地。当地红芸豆年种植面积稳定在10万亩以上，加工产品远销20余个国家和地区，奇岚也成为国际市场公认的优质红芸豆核心产区。

丰收时节的田间，连片豆荚压弯枝丫，剥开壳，颗颗红芸豆饱满如浸了朱砂，晒谷场上摊开便是流动的“火海”，也映红了农户的脸。如今，红芸豆早已跳出原粮销售的局限，加工成罐头、即食小吃、杂粮礼包，从地头直供海内外餐桌。这抹热烈的“红”，既是大地馈赠，更是奇岚人奋斗的底色，实打实撑起了从脱贫攻坚到乡村振兴的好日子。

柏籽羊 林间清韵

柏籽羊是羊肉界独一份的山林馈赠。奇岚漫山侧柏林是羊群的天然居所，羊群终日林间游走，饿了便啃食柏叶、柏籽，喝了山涧清泉，柏香便丝丝缕缕渗进肌理。与寻常羊肉不同，柏籽羊肉的瘦肉呈湿润胭脂红，脂肪白亮通透，白水烹煮便满室飘香。入口嫩得几乎化在舌尖，淡而清的柏香漫开，不腻不柴，余味带着山涧凉润，当地人誉其为“土人参”，称其可安神补心。这一口鲜香，藏着柏树林的风与山泉水的甜，是奇岚人写在餐桌上的白色“诗篇”。如今，全县柏籽羊年出栏超10万只，带动千户养殖户增收，成了老百姓手里实实在在的“白色产业”。

漫山遍野的沙棘是践行“两山”理论最鲜活的实践样本。曾经当地“一方水土养不活一方人”，搬迁建成的宋家沟移民新村，如今依托沙棘产业结出致富“金疙瘩”。过去当地人只当沙棘是味酸带刺的“醋溜溜”，顶多砍来当柴烧，如今却发现其维C含量是柠檬的数倍，是实打实的“营养宝库”。

奇岚依托全县49万亩野生沙棘资源，蹚出“种植沙棘—改善生态—发展产业—农民增收”的良性发展路径。通过“企业+合作社+农户”模式，沙棘产业不断做大。农户仅采摘野生沙棘日均收入就能超过百元，加工出的沙棘汁、果干、籽油产品畅销全国。站在宋家沟坡上远眺，连片沙棘林绿得透亮，枝丫间缀着金黄小果，风过处枝叶沙沙作响，似乎在诉说移民新村的变迁。这片绿是生态的底色，更是奇岚人捧着青山换回的“金饭碗”。

羊肚菌 新的希望

羊肚菌种植让奇岚设施农业迸发出蓬勃生机。走进奇岚现代农业大棚，垄上羊肚菌撑着褐黑色“小伞”破土而出，菌盖褶皱错落，形似羊肚，表面还沾着湿润的泥土气息。这种过去只生长在深山的名贵山珍，如今在大棚里安了家。

奇岚昼夜温差大、水质洁净，种出的羊肚菌鲜度高、香气浓，既保留了野生菌本味，又实现了规模化种植，刚上市就成了外地客商争抢的“香饽饽”。改种羊肚菌后，一座大棚的收益抵得上过去十亩大田收益，不少返乡青年靠种植羊肚菌实现了创业梦。这抹厚重的“黑”，是奇岚人敢闯敢试的底气，更是黄土地上长出的产业新希望。目前，全县羊肚菌种植面积已超200亩，为特色农业转型注入了新动能。

沙棘
山野答卷



红芸豆 石磊摄



柏籽羊肉 石磊摄



沙棘汁



羊肚菌

策划:王国梁 宫爱文
统筹:王金华
文字:赵文君 石磊
设计:狄芳娟
除署名外其余图片由奇岚县融媒体中心提供