



扎呷,甘孜州甘孜县南多乡俄绒村人,是甘孜州非物质文化遗产水淘糌粑制作技艺传承人,四川省第四届农村乡土人才创新创业大赛金奖获得者。

饱含着对民族文化的热爱,加之从小耳濡目染水淘糌粑的制作工艺,扎呷将糌粑这个藏民族千百年来传统主食、这个承载着藏民族味蕾记忆的食物逐渐推向大众视野,推进千家万户,让其享誉全国。

乡土人才创新创业

XIANG TU REN CAI CHUANG XIN CHUANG YE

扎呷:推动民族文化交流交融的使者

青稞种植基地

1 稳扎稳打 做大产业有高度

为让更多人品尝到绿色、可口的优质水淘糌粑,2005年,扎呷注册成立了甘孜县德琼庄园农业文化有限公司,主要从事水淘糌粑的制作和销售。“选用优质青稞风干筛好,放入山泉水中洗净,沥水晒干,再用热水淘洗,沥干水分趁热装入麻袋密封,置平底大炒锅保持恒温,放上一夜。第二天一早,烧热平底大炒锅,揭开麻袋,淡淡的酒香溢出,再将青稞倒入炒锅不停翻炒。待炒好的青稞冷却后,装入皮口袋,送到磨房,用水磨碾压,磨出的糌粑,粉细、色泽洁白、味香可口。”谈到糌粑的制作,扎呷脸上洋溢着幸福的笑容。“炒青稞关键要掌握好火候,不焦不生,出现青稞花后就炒好了。我们始终保持着人工炒青稞的传统,这样才能保证最佳的火候,炒出的青稞色香味更佳。”

除了人工炒青稞,在糌粑的制

作过程中,很多工艺扎呷仍保留传统的方法,以确保产品的原生态。在保证原生态的同时,他还注重产品包装的创新,巧妙地将藏民族文化融入其中,使水淘糌粑不仅有“内涵”,还超有“颜值”。目前,德琼水淘糌粑不仅在甘孜州热销,还远渡重洋在国外藏胞聚居地深受欢迎。

通过10余年的努力,德琼水淘糌粑目前产能达300余吨,于2012年取得国家食品QS认证,2018年升级为SC认证。如今,德琼庄园的明星产品——雪域德琼糌粑,已成为甘孜州特色产品中一张闪亮的名片,并于2018年取得国家地理标志商标,先后获得“甘孜州非物质文化遗产”“圣洁甘孜十大类知名产品”“四川省非物质文化遗产”等殊荣。

“如今,水淘糌粑不再是藏族群众的果腹之物,更是民族文化交流交融的媒介。”扎呷如是说。



扎呷展示水淘糌粑制作技艺

3 倾情倾力 助农增收有温度

扎呷称他的根在雪域高原,水淘糌粑的根在甘孜。每到青稞成熟的季节,扎呷便奔波在雪域高原,忙着收购青稞,并聘请当地农牧民到公司帮忙。“每年能带动80余户青稞种植户每户实现收入10800元。”谈及收购青稞,扎呷饱含深情地说:“因为我开了这个厂,乡亲们不再把青稞当成产品而是商品,不仅提升了青稞的价值,还增加了农牧民的收入。看着他们开心数钱的样子,我也跟着高兴。”

“现在人们的生活越来越好了,绿色健康的糌粑深受追捧。水淘糌粑不仅在甘孜州及

周边地区畅销,成都、广东、上海

的食客也纷纷闻香而来,网上销售订单更是接连不断。”谈到市场前景,扎呷信心满满。如今,依靠糌粑致富的不仅仅扎呷一人,当地更多的农牧民正依靠青稞种植,在糌粑加工中走出一条致富道路。

作为一个农民,扎呷深爱着这片土地,同时他也是一名摄影爱好者、书法爱好者,致力于以各种形式传承传统文化,把家乡的美展示给全世界。长期以来,他专注于青稞的生长过程,糌粑的传统制作技艺,用独特的视角展示着藏民族民间技艺之美、藏民族天然美食之美。

(何成勇 本报记者 肖小江)



扎呷向客人介绍水淘糌粑制法

2 保质增值 提升品质有力度

“与其他流通于市场的产品不同,雪域德琼糌粑是典型的‘三无产品’:无环境污染、无药物污染、无化学加工。”扎呷笑着说。

扎呷介绍,雪域德琼糌粑所需的原材料——黑青稞,生长在海拔

3000米以上的雪域高原甘孜州甘孜县,雪山浇灌其魂魄、阳光滋润其经络,加之其一年一熟、产量低(亩产量125公斤左右)、生长周期长等特点,使其成为青稞中的极品。同时,黑青稞在种植过程中未使用任

何化学农药,因其本身具有耐寒、耐海拔、耐干旱、耐土质贫瘠等特点,造就了黑青稞能吸收高原天然养分自然成长成熟的特性。此外,糌粑在制作过程中,采用泉水清洗、太阳晒干、柴火炒熟、水磨碾压等

原始、天然的制作工艺,保留黑青稞原有的丰富的营养成分,成就了麦香味独特、入口爽滑的糌粑。凭借着这些天然的优势,2017年公司实施了水淘糌粑生产扩容项目,助水淘糌粑的品质进一步提升。

我省新增1个国家级农业科技园区

【本报讯】近日,科技部印发关于开展第九批国家农业科技园区建设的通知,四川成都国家农业科技园区获批建设。至此,我省国家农业科技园区达到11个,居全国第8位。

此次获批建设的成都国家农业科技园区位于温江区,园区围绕建设具有国际竞争力的都市现代农业战略定位,按照“核心区—示范区—辐射区”进行布局发展。核心区约1.5万亩,集中打造“花木创新生产”与“中药绿色智造”两大创新核;示范区约40万亩,着力开展以花卉苗木创新生产、中药绿色智造为主的科研成果中试熟化、示范应用,花卉苗木+

观光农业、生物智造+康养农业的新模式推广;辐射区致力于带动四川花卉苗木、中药材产业创新发展、融合发展。

记者了解到,成都国家农业科技园区坚持“创新核驱动、产业链带动、三产融合发展”理念,3年建设期内预计总投资49亿元。园区拟通过农业科技创新平台集结、创新技术集成、创新企业集聚,提升基础研究、技术攻关、成果转化三大能力,增强农业科技自主创新体系效能,实现都市现代农业创新发展,农业农村经济快速增长,力争打造“立足成都、服务西南、辐射全国、面向全球”的都市现代农业发展样板。

(本报记者 马静璐)

绵阳市科协 召开天府科技云服务推进会议

【本报讯】为做好“天府科技云”落地落实工作,近日,绵阳市科协党组书记、常务副主席王久华再次组织召开全市科协系统天府科技云服务推进会议。

会上,绵阳市科协党组成员、分管领导分别通报了各自分管领域内科技“四服务”工作开展情况,分析了存在的主要问题,并就如何落实党的十九届五中全会精神、如何提升全市整体成效提出下阶段的努力方向;涪城区、游仙区、三台县、梓潼县科协相关负责人分别就前期开展服务科技工作者、服务企事业单位、服务群众等工作进行了交流发言,并围绕下一步如何落实党的十九届五中全会精神、提高科技创新积极性、促进科技所需对接和科技成果转化、提升全民科学素

质等谈了计划和措施。

听取汇报后,王久华强调,一是全市科协系统要认真学习领会党的十九届五中全会精神,正确认识“天府科技云”在党委政府中心工作中发挥的重大作用和社会成效,以最强的使命感、最高的标准性、最实的效益性做好天府科技云服务;二是各单位、各部门要积极配合、增添有力措施,确保天府科技云服务扎实推进,在下阶段取得更好的成绩。她要求,各县(市、区)科协要以更饱满的热情、更积极的态度、更务实的举措,认真落实科技“四服务”工作。

绵阳市科协党组书记、中层以上干部,市天府科技云服务中心各部部长,各县(市、区)科协党组书记、主席及相关工作人员共30余人参会。(谢勇)



资阳市科协 进企业开展“面对面”科技服务

【本报讯】为认真落实资阳市天府科技云服务推进会议要求,精准施策服务企业,助力资阳高质量发展,近日,资阳市科协党组书记鲁燕带领党组成员、副主席张瑾及天府科技云服务第三方机构人员走进四川共享铸造有限公司,为企业开展“面对面”科技服务。

座谈会上,鲁燕分别从国家层面、四川省层面、资阳市层面介绍了“天府科技云”平台的重要意义,张瑾重点介绍了“天府科技云”平台能为企业带来的红利。

针对该企业研发能力强、科技工作者多的情况,鲁燕指

出,企业在条件成熟时要建立院士(专家)工作站,助力企业高质量发展;要成立企业科协,凝聚人才、举荐人才、表扬人才,激发活力,使其成为科技工作者之家。鲁燕表示,资阳市科协将落实专人对接服务企业,实施“天府科技云”平台“一企一策”“一单一策”,尽快让企业熟悉并应用平台,真正为企业带来财富。该企业负责人对市科协到基层了解企业所需所求、为企业开展“面对面”科技服务表示感谢,表示将运用“天府科技云”平台助企业高质量发展。

(资阳市科协)