

方山县召开上半年经济运行分析会议

本报讯 8月1日,方山县召开上半年经济运行分析会议。市人大常委会副主任、方山县委书记周小云出席会议并讲话。方山县委副书记、县长高鹏主持。

会议指出,今年上半年,全县经济运行总体平稳,农业、服务业经济保持较快增长态势,但仍存在工业经济面临下行压力、固定资产投资增长后劲不足等问题。各级各部门必须深入学习贯彻习近平总书记考察山西重要讲话重要指示精神,深刻认识当前经济形势的严峻性,直面问题,

迎难而上,全力以赴推动下半年经济工作取得实质性突破。

会议强调,要全力以赴抓好下半年经济工作。要挖掘工业潜力,深化助企纾困,落实县级领导包联规上企业及“一企一策”帮扶,推动煤企签订长期供销协议,加快煤矿压覆村庄搬迁,力促新能源项目开工。要提升农业质效,做好“土特产”文章,强化龙头企业带动;加速新建标准化养殖场、基础母牛品种改良等项目,打造特优农业品牌。要促进消费升级,抓好汽车、家电等专项

“以旧换新”活动,释放消费潜力;依托乡村旅游重点村,抢抓暑期、国庆假期机遇,激发文旅活力。要强化项目带动,加大招商力度,推进三川河防洪提升、“山水林田湖草沙”修复等在建项目;争取供水一体化、古娄方高速等项目资金,协调推进大武新区建设。

会议强调,要持之以恒优化营商环境。要深化“放管服”改革,持续推进简政放权,进一步精简行政审批事项,优化审批流程,提高审批效率。要构建亲清政商关系,建立健全政企沟通机

制,及时了解企业需求,为企业提供精准服务。会议强调,要提升做好经济工作的能力水平。要强化闭环思维,把重要任务落到阶段性目标上,实行台账式、清单化管理,提高抓落实能力。要善用数据思维,对比分析统计、税务、电力、社保等部门的基础数据,做到心中有数、手中有策。要形成工作合力,强化“一盘棋”思想,完善上下联动、左右协同工作机制,要强化“一件事”协同配合,确保各项经济指标平稳运行。

会议要求,各级各部门要切实把握思想和行

动统一到县委、县政府的决策部署上来,要坚持目标导向抓落实,进一步抓好各项经济指标的分析研判,全力以赴完成全年目标任务。要坚持问题导向抓落实,相关分管领导和各部门要紧盯重点工作任务和重大项目建设,积极争取上级资金支持,全力加快项目建设进度。要坚持结果导向抓落实,全力强化月度指标调度,确保各项工作取得扎实成效,推动全县经济社会高质量发展。

(孙雪 赵文静)



7月28日,方山县城方正街一辆清污车正在冲洗路面淤泥。7月27日一场大暴雨过后,县城方正街多处路段淤泥堆积,交通受阻,该县各部门迅速集结,出动人力、机械及时清理,以最快速度恢复交通,保障居民正常出行。

杨应平 摄

“为了一口鲜味,拼了!”

——山西晋宝农产品开发有限公司负责人李伟采访记

□ 徐安琪

18岁踏上火车离乡去北京当兵,李伟怀揣着到大城市建功立业的一番心想。彼时的他不会想到,二十多年后的今天,他选择将余生扎根在家乡的村镇上,押上奋斗多年的全部积蓄,以玉米为自己的事业,与两位合伙人一起,成为新时代的新农人。这跌宕起伏、兜兜转转的一路历程,无论说是命运的安排,还是心灵的抉择,亦或是时代的召唤,都让他感到不可思议。

自2023年初至今,为了做鲜食玉米,在厂房设备的投入已耗资一千多万,这对三位出身农村、积累并不丰厚的初级创业者而言,可谓“倾其所有、孤注一掷”。而“理想中的玉米”在今年8月中下旬就要首次丰收,进入方山县、离石区、省会太原以及北上广深人们的餐桌……这意味着几年来的一切探索将得到检验,设想或将得到印证,艰辛得到报偿。而一切的实现,又需要玉米在被收割、加工、包装、运输、营销等每一个环节都不出任何差错。想到这里,李伟不免又多了几分不安和焦灼。“赶考”的日子快要到了,在掰着手指头算着日子的当下,回想起与玉米的因缘,李伟不禁感慨万千……

农家“二棒子”竟如此香甜

故事的起点,或可从2022年说起。彼时,1983年出生的李伟已年逾不惑,转业后,他人职过滑翔伞公司,在外企上过班,当过包工头,还从事过沙棘油的生产销售工作,经历几番起伏,正在寻求新的发展方向。一天,在家中,母亲拿出了一根刚从地里摘下来不久的“二棒子”蒸熟了让他吃。当地村民把品相最好的玉米留出来出售,把一般的剩下自家吃,这类自家吃的,俗称“二棒子”。

李伟牙不好,第一反应是抗拒,告诉母亲自己不想吃。然而,母亲竟执拗地向他让了四次,母亲难违,他只得尝尝。不尝不知道,一尝,他竟不敢相信:这地里刚摘的“二棒子”,竟然如此好吃:香甜的味道扑面而来,原汁原味,没有一点矫饰,每一粒都是那么饱满鲜嫩、多汁弹牙,吃着吃着竟然停不下来了。

作为地道的农家子弟,李伟打小自然是吃过玉米的,而多年在北京、太原等大城市的打拼,让他已经淡忘了小时候玉米的味道,反而习惯了吃那些辗转多地多时才上桌、味道平庸的玉米。这次母亲递来的玉米,唤醒了沉睡的味蕾,让他重新审视这看似稀松平常的“二棒子”。品尝了极致的农家鲜味,他猛然觉得,这些年在城市吃到的玉米,简直是“徒有其形”而“味同嚼蜡”!

于是,一个念头呼之欲出:如何能让大城市的人们品尝到农家田间地头刚摘下来的玉米的风味呢?进一步讲,如果能够做到让味道锁鲜,家家户户都爱这一口,这将开辟多大的市场呢?“要不,我转行做玉米得了?”李伟问自己。但是,贸然转行,谈何容易?何况,自己也从未深入做过玉米的功课,更未钻研过锁鲜的工艺。于是,这个想法就被搁置了。

一年后,李伟的发小、曾当过“农民经纪人”且熟悉农产品行情的郭建打来了电话,说自己有心做玉米产业,正好有河北唐山的老板要来方山考察,判断是否投资建立速冻冷库,问有没有兴趣一起见个面。李伟惊奇于郭建想做玉米产业,又想到,自己曾经熟悉的沙棘产品,其保存也需要冷库,便欣然应允。唐山的老板最终没有看上方山这方水土,合作并未开展。但以此为契机,李伟和郭建却研究起了玉米冷冻锁鲜这件事。

小玉米 大学问

相较于李伟,郭建早已对玉米有了研究:干农作物的事业,

首先是种植,这当然就离不开地理环境和气候。从种植环境来说,方山县是绝佳的。方山位于山西省西部,吕梁山中段西侧。这里森林覆盖率达41%,没有工业污染,被誉为“吕梁市的后花园”。更重要的是,跨北纬38度线的方山气候凉爽,昼夜温差大,土地肥,光照足。盛夏时,方山部分乡镇的气温也就在13到25摄氏度之间,不仅是避暑胜地,更能产出支链淀粉多、口感更甜更糯的玉米。

其次是品种。李伟几人后来选择的种植基地,位于方山县麻地会乡胡堡村。方山县是北京理工大学对口帮扶的县,驻胡堡村的第一书记正是北京理工大学博士陈飞。经因地制宜的探究,请农科院专家分析、反复对比,陈飞因地制宜,为村里选定了“万糯2000”甜糯玉米品种。经过测试,该品种非常适合村里的环境,产出玉米的质量在市场上颇具竞争力。事实上,后来李伟几人种植的品种,正包含这款“万糯2000”。他们还选定了同样适合胡堡村这片土地的“金黄糯”品种。

再次,玉米从采摘到加工,时间越快越好。玉米摘下来,脱离了母体,1-3小时是一种口感,3-6小时是一种口感,6小时后是一种口感,过夜后口感又有所不同,而到了一天之后,基本已经没有口感可言了!绝大多数城里人在菜市场买到的玉米,都是口感已经大打折扣的玉米。因此,必须缩短从采摘到工厂的时间,追求极致的效率。

最后,摘下来的玉米,鲜味如何被锁定,才是最本质而关键的问题。目前,市场上有两种方法,其一是塑封法,通过抽真空来锁鲜,一些东北玉米品牌,如北纬47°鲜食玉米就是采用这一方式。还有一种方法,成本更高,就是速冻锁鲜法。操作流程是,先将采摘的新鲜玉米高温蒸煮,再迅速置入冷冻隧道,玉米被速冻。冷冻后的玉米,经冷链配送到达顾客的手中,经过蒸煮后食用,味道与刚采摘下来出锅的竟无二致,异常鲜美。这个工艺好比淬火,即加热到一定温度的金属工件,被水快速冷却,其硬度等性能或得到很大提升。“淬火玉米”也有异曲同工之效,它比塑封法锁住的口味更加丰富、细腻、饱满、纯粹。当然,速冻需要昂贵的专业冷冻设备,还需要以冷链配送,比塑封麻烦多了。

真可谓“行行不简单”,通过与郭建的交流,李伟才更加意识到,小小的玉米,竟有着如此大的学问,钻之弥坚。李伟不再考虑沙棘产品的事,而是一心一意钟情上了玉米。当过工程兵的他笃信,技术是关键,只要技术到位,不愁没有鲜味。凑巧的是,在二人切磋之时,另一位方山发小杨二平也加入了进来。三人赴全国多地考察玉米加工技术和速冻工艺,并合伙成立了山西晋宝农产品开发有限公司,将方山的速冻鲜食玉米推向千家万户!

有了88米速冻隧道 还需要“黄金3小时”

要想产出,先得投入。2023年7月28日,三人先花费了300万元购置冷冻设备。然而,真正运作起来,300万元根本打不住。要抢占市场先机,速冻设备必须过硬,这一块的投入从300万元涨到500万元,之后到达700多万元。2024-2025年,投入又有追加,总计1500多万元。李伟三人在市场自谋职业以来,都是打工出身、只干过小老板,这1500多万元可谓一笔巨款。为了成功郭建下了血本,甚至抵押了自家的房子。钱花出去的那一刻,说不心疼,是假的;说没有压力,更是不可能的。

好在他们终于建成了一条长88米、有10吨左右加工能力的速冻隧道,处于国内一流水准。这条隧道的前端,是两台掐头去尾机和六台玉米蒸锅,将刚摘下的玉米掐头去尾、高温蒸制后送入隧道。在零下42摄氏度的隧道里,经过一个小时的速冻,锁鲜的主体工艺便完成。而隧道末端则紧挨着包装生产线,然后配送给物流公司。

设备的问题解决了,那么,大批玉米丰收之日,如何在3小时内将玉米付诸加工呢?这难不倒李伟几人。首先种植基地,确定在最远离厂距离不超30公里!从采摘到加工完成有效的保持在3小时以内。他们还与农户签订了种植采收玉米的协议,而且价格远高于市场价。在种植时,他们就和农户沟通好,每天播种一块地,按天播种,就能按天采收,不至于所有的产量集中到一天去消化。这样的安排,听起来已相当完备。

2024年5月中旬,玉米如期播种。在同年8月采收时,运行却出现了“乱码”。情况是,因为农户秩序散乱,契约意识不强,有人采收后,并未将玉米送到加工车间,而是卖往别处。还有一些没有签订协议的农户,却也将玉米送到了加工车间。还有的农户,早上7点采收,虽然送了,但送到加工车间的时间,已是中午12点到下午2点之间了。“半天齐活”对农户而言,当然也算完成了任务。然而,当“黄金3小时”变成了五个小时、七个小时乃至更多,玉米的风味虽然尚可,但和理想水准相比,差距还是很大。李伟几人看在眼里,急在心里。

大批收来的玉米怎么办?是加工还是不加工?想到此番创业的初衷,是要锁定田间地头“极致的鲜味”,而所采收玉米的味道已有差距,李伟几人狠了狠心,决定放弃2024年的收成。最终,他们将收来的玉米低价转卖了。

“眼看生意就要开张了,自己却放弃,这不是傻吗?”夜深人静时,李伟不是没有这样责问过自己。然而,力求完美的他,不想把味道不够理想的玉米推向市场,让顾客在背后评说“方山玉米不过如此”“什么冷冻锁鲜,味道也就那么回事”。第一炮如果打不红,那后面工作就无法展开了。他对理想口味的执着、自信乃至自负,造就了他的挑剔和严苛。为了这份口味,他不得不忍痛割爱,延缓产品面世的时间。

曲折前行 蓄势待发

转眼到了2025年,李伟几人经过一番讨论,要解决采收时间问题,他们决定今年开始用机器收割玉米。为此,他们为厂里添了三台收割机。投入额飙至1700多万元,就是拜这一波操作所赐。就实际需要而言,其实两台收割机就够了。而这第三台就是妥妥的“备用机”,以确保收割万无一失。李伟深信,“黄金3小时”是鲜食玉米的命脉,只有确保这条命脉,晋宝农产品才有口碑,才有明天。

而今,8月中旬玉米收割季将近,李伟三人酝酿数年,耗资不菲、试错改良后的速冻锁鲜玉米也呼之欲出,一切能否按设计方案完成?就等待结果了。

在公司的分工上,运营管理由郭建主导,李伟负责营销,杨二平则更多在幕后协助策划。有趣的是,李伟更关心玉米的品质。对于营销,虽然渠道也在联系着,还不算明朗,他却似乎很有信心——只要玉米好,就不愁卖。

晋宝农产品的玉米被命名为“谷小棒鲜食玉米”,一盒10根,定价68元。对于城市人的餐桌,这是完全可以承受的消费额。在同行中,这也属于均价。但拆解这笔花销,不得不承认,冷链配送的成本太高了。李伟苦笑着表示,目前只有顺丰快递

义诊暖民心

汛期防热病

7月30日,方山县中医院联合大武中心卫生院开展“党建护航健康路 义诊进村暖民心”活动,当天医生们在大武镇店坪村村委会内为群众进行了诊疗,并对汛期传染疾病防治等进行科普宣传,叮嘱群众要清积水、灭成蚊、防叮咬,预防基孔肯雅热和登革热。

杨应平 摄



现场诊治解病痛



答疑解惑解民困



我为群众办实事

能完成冷链配送,而一盒玉米从方山寄到北京,物流就要20元。“我们都给快递打工了”,他感叹道。但是,速冻玉米的口感需要冷链,这最后的环节,不能省!

如果2025年的鲜食玉米能如期上市、不负众望,对于方山本地市场,李伟将通过县域经济品牌APP一方粮川等平台售卖。对于太原、北京、上海等城市,李伟则分别对接一些大型渠道商。对于电商直播,李伟也很是期待。

和李伟打交道,能感受到军人的雷厉风行,实践者的机敏矫捷,以及山西老乡的淳朴厚道,此外,还有谦逊。李伟多次表示:“你们多宣传郭建,他是董事长,是我们几人中挑头的,是晋宝农产品的顶梁柱。”

李伟和合伙人们的故事,是扎根泥土的希望,是关于极致风味的梦想,是方山游子回到家乡要干一番事业的勇敢赤诚。

稿件来源:中国农村村村播