

在吕梁山区，岚县的马铃薯不仅是餐桌上的寻常食材，更因“岚县土豆宴厨师”这一省级劳务品牌，成为撬动就业增收、赋能乡村振兴的“金蛋蛋”。从2021年品牌创建至今，岚县以“树品牌、带就业、强经济、富百姓”为思路，深耕马铃薯全产业链，让4500余名群众凭“土豆厨艺”实现技能致富，累计创造经济价值超2亿元，走出了一条“一业兴、百业旺”的特色发展之路。

从“零”到“一”筑根基

“以前觉得土豆就是填肚子的，没想到能靠做土豆宴挣大钱！”岚城镇脱贫户李翠梅的感慨，道出了“岚县土豆宴厨师”品牌带来的改变。而这一切的起点，源于岚县县委、县政府对劳务品牌建设的系统谋划。

为将“土豆优势”转化为“就业优势”，岚县成立由县委、县政府主要领导任双组长的专项领导小组，设立土豆宴推广中心，累计投入2.3亿元用于品牌培育。从制定《岚县劳动力技能提升培训行动方案》，到规范108道土豆宴菜品的制作流程，岚县率先构建起“标准引领、系统培育”的品牌建设框架，统一编写培训教材，邀请烹饪专家、民俗学者组建师资团队；成立土豆宴职业培训学校，联动县职教中心、乡镇就业站、村夜校搭建“县—乡—村”三级培训网络，以“理论+实习+实训”模式将技能课堂搬到群众“家门口”。

“不仅要让学员学会做土豆宴，更要让他们做的是‘正宗岚县味’。”岚县土豆宴推广中心负责人介绍，通过制定《岚县土豆宴菜品制作标准》，小到土豆的选材、切配，大到汤汁的熬制、摆盘的设计，都有明确规范，形成“从田间到餐桌”的标准化体系。截至目前，全县已建成1所职业培训学校、12个乡镇实训基地，为品牌发展筑牢了“人才根基”。



岚县土豆宴旗舰店



中国马铃薯产业发展高峰论坛上的岚县马铃薯



岚县土豆宴备受上海大学师生喜爱

从“体力活”到“技术饭”

“每天能做30多桌土豆宴，月工资6000多，比在外打工稳当多了！”在岚县土豆宴县城旗舰店，厨师刘建国正忙着制作“土豆扒鸡”“水晶土豆冻”等招牌菜。3年前，他还是一名打零工的农民，通过免费培训考取“土豆宴厨师证”后，不仅有了稳定工作，还成了店里的技术骨干。

岚县深知，劳务品牌的核心是“就业”。为此，当地创新“订单培训、精准输出”模式，一边对接省内外餐饮企业需求，一边根据学员意愿制定就业方案——想外出就业的，通过土豆宴推广总部推荐至太原、北京、西安等地的连锁店；想自主创业的，提供选址指导、装修补贴、食材供应等“一条龙”服务。近三年，全县累计培训土豆宴厨师4520人，4100余人实现稳定就业，人均年收入超5万元，其中1200余名贫困人口通过这一技能实现“就业一人、脱贫一户”。

李翠梅的经历更具代表性。作为脱贫户，她参加培训后在县城步行街开起“土豆宴主食坊”，主打土豆馍、土豆凉粉等小吃，凭借地道口味和实惠价格，日均营业额超1500元，年收入达5.4万元。“现在不仅自己脱了贫，还雇了2个村民帮忙，大家一起挣钱！”她笑着说。



土豆酒窖



岚县土豆开花篮

从“一道菜”到“一个生态”

“岚县土豆宴厨师”的价值，远不止于解决就业。如今，这一品牌已成为串联马铃薯“种—花—薯—宴”全产业链的纽带，推动小土豆发展成“大产业”。

在上游，品牌带动马铃薯标准化种植——岚县依托培训中积累的食材需求数据，引导农户种植优质马铃薯品种，建立5万亩绿色种植基地，统一提供种子、技术、收购服务，让土豆从“散装货”变成“订单品”，每亩增收800余元。在中游，品牌催生加工新业态——当地建成马铃薯淀粉厂、薯条加工厂、中央厨房等企业，为土豆宴门店提供半成品食材，同时开发土豆饼干、土豆酱等深加工产品，延伸价值链。在下游，品牌激活文旅新动能——岚县以“土豆宴”为核心，打造土豆花3A级景区、8个乡村旅游重点村，推出“品土豆宴、赏土豆花、听土豆故事”的文旅线路，每年吸引游客超50万人次，带动餐饮、住宿、农产品销售等相关产业增收1.2亿元。

截至目前，岚县马铃薯产业年产值达5亿元，惠及全县所有乡镇和95%的农户；全省布局12家土豆宴旗舰店、连锁店，“岚县土豆宴”不仅成为餐饮品牌，更成为地域文化符号。“下一步，我们要和山西会馆、京都饺子等企业深化合作，让岚县土豆宴走出山西，让更多群众靠这门手艺致富！”岚县委副书记、县长王小明说。

从一颗土豆到一个品牌，从一项技能到一条产业链，岚县用“土豆宴厨师”劳务品牌，书写了“技能富民、产业兴县”的生动答卷。如今，在吕梁大地上，这张“金色名片”正持续释放活力，为乡村全面振兴注入源源不断的动力。

「土豆味」里藏匠心

「土豆宴厨师」劳务品牌点亮富民路

□ 文温元元 图孙涛 白慧



岚县土豆宴厨师培训



岚县土豆宴厨师技能大赛

