

上海援疆 一县一品

品味新疆 从喀什开始

“ 全国政协主席汪洋同志在第七次援疆工作会议上强调,产业援疆是实现援疆可持续发展的根本途径。

上海市援疆前方指挥部自 2017 年以来积极探索新型消费扶贫模式,融合“大仓东移”和“十城百店”的经验,创造性地开展了“双线九进”活动,“双线”即:线上销售,线下推广+宣传+销售;“九进”即:进商圈、进社区、进菜场、进机关、进学校、进企业、进地铁、进宾馆、进银行,全面启动 “喀什好味道”的喀什特色农产品推广销售活动,这一工作模式在七次援疆工作会议上得到全国政协主席汪洋同志肯定并在会上推广。

新疆喀什地处中国西部边陲,是丝绸之路经济带的重要节点城市和中巴经济走廊的起点城市,也是我国向西开放的前沿。喀什自然资源丰富,是全国重要的粮食、棉花、畜牧和林果基地,素有新疆瓜果之乡的美誉。

喀什水土光热条件得天独厚,由于昼夜温差大、光照时间长,丰富的光热资源,非常适宜种植品种丰富的特色林果产品。



西域圣果——莎车巴旦木

巴旦木是新疆维吾尔族人民最珍视的干果,主要产在天山以南喀什绿洲的疏附、英吉沙、莎车、叶城等县。巴旦木在新疆被称为“西域圣果”,具有很高的食用、药用和工业价值。莎车县是中国巴旦木唯一主产区,栽培历史有 1300 多年,目前种植面积 90.3 万亩,2019 年预计总产量 7.2 万吨。

莎车巴旦木吸引海内外客商来莎车采购巴旦木,从而稳定巴旦木市场价格,带动农户增加收入,推动消费扶贫。同时,提高农户种植巴旦木的积极性,提升巴旦木产量和品质,做大做强了莎车巴旦木产业。

新疆巴旦木较国外的巴旦木含油、含糖量均高,味更为香甜。新疆巴旦木品种繁多,约有四十多个,我们平时见到的大杏仁基本都是新疆出产的。市场目前的巴旦木分:椒盐类、五香类和本味类。按口味分:味道重、味道淡、五香味、原味类、蒜香味。

中华第一枣——泽普骏枣

喀什地区泽普县,拥有得天独厚的骏枣种植环境,所处的位置,便是世界水果专家公认的世界著名的“水果优生区带”。

泽普骏枣,作为喀什地区“一县一品”,相对于同类产品,其果形大、皮薄、肉厚、口感甘甜醇厚、其维生素 C、蛋白质、矿物质含量均高于同类产品、被誉为“中华第一枣”。

亘古无污染的辽阔沙质土壤,是骏枣纯天然 的保证;日均长达 15 小时的充足日照,使枣树光合作用更充分;昼夜近 20 度的温差,使骏枣的营养成分存储更多;全年长达 220 余天的无霜期,使骏枣的成熟时间更加充裕;万年昆仑山冰洁雪水的浇灌,使骏枣矿物质含量更丰富。

这些内地鲜有的自然环境和独特气候,使得果树鲜有病虫灾害发生,因此不需要对枣树喷洒任何农药,这给泽普骏枣的生长确保了泽普骏枣的高品质。

目前,泽普有 10 万亩有机红枣丰产园,2015 年泽普红枣曾获得优质农产品国家金奖。而作为上海援疆“先行者”的闽龙达,借助了泽普骏枣的天然优势,将其产品推向市场,成为行业中的“佼佼者”。

有机冰糖心——泽普苹果

泽普冰糖心苹果,果品个大、味浓、色艳、酸甜适口,含有多微量元素,具有清肺怡心,开胃止酸,补中益气之功效。

泽普苹果个大色艳,肉质细腻多汁,口感脆甜,广为人知,但近两年收购价却一直很低,多数果农苹果滞销。为打响泽普有机苹果品牌,拓宽销售渠道,带动农户增收,联合上海援疆泽普分指多方联系上海闵行销售平台、企事业单位,将民族小队二十余户贫困户



滞销苹果,运往上海销售,统一打造泽普品牌,大力进行宣传推广,提高知名度,增加农民收入,解决农产品销售难的问题。

金果玉叶——叶城核桃

喀什地区叶城县地处塔克拉玛干沙漠南缘,昆仑山北麓,为古丝绸之路重镇,已有 2000 多年的核桃种植历史。近年来,叶城县核桃种植面积达 58 万亩,是我国核桃种植面积最大的县,被中国农业部命名为“核桃之乡”。

一树核桃,金果玉叶。作为喀什地区“一县一品”,叶城核桃品种丰富,品质优良,营养丰富,核桃仁富含粗蛋白、粗脂肪,以及对人体有益的 17 种氨基酸,具有很高的养生价值。

千里冰封逢天路,昆仑山下花果香。绿油油的核桃树,是叶城县村民的幸福和未来,一颗颗小小的核桃,正在成为农民的“幸福果”。

冰淇淋的口感 巴楚留香瓜

喀什地区巴楚县地处塔克拉玛干沙漠西北边缘,土质非常适宜“巴楚留香瓜”的生长。“巴楚留香瓜”通体翠绿,口感清甜,被当地人称为“库克拜然”,属于巴楚人招待贵宾时必备的食物,而且吃了不上火,可以说是名副其实的纯天然健康水果。长期以来,英吾斯塘乡的村民对种植留香瓜“情有独钟”,这也成了不少村民脱贫致富的产业,据统计,今年县域甜瓜种植面积为 10000 多亩。近年来,巴楚留香瓜逐渐成为了当地脱贫致富的自主产业。

近年来,随着上海援疆和巴楚县的大力推广,留香瓜逐渐形成了标准化生产,并通过推进农村电子商务平台的销售,将留香瓜打造成了网红蜜瓜。电商销售模式不仅打通了留香瓜的销路,还将种植、管理、销售有机结合起来,以品牌建设和农业产业结构调整为抓手。仅 2017 年留香瓜就销售了 1140 多吨,销售额突破了两千万元。借助“互联网+扶贫”

的订单农业新模式,让很多甜瓜种植能手,尝到了电商销售带来的甜头。

戈壁珍菌——巴楚蘑菇

冬季是养生滋补的最佳时期,而菌类食品是人们养生的优选食品。蘑菇类之中,巴楚蘑菇因其稀有性,一般市面较为少见,得此罕有之物实为难得。

巴楚气候干热,叶儿羌河沿岸土地潮湿疏松,茂密的胡杨林和居民区的林带里,地面土层中含有大量腐熟的胡杨落叶。叶尔羌河水、千年胡杨树、干旱少雨的大漠气候条件经大自然融合孕育出的一种绿色珍稀食用菌,新疆农科院将这种蘑菇鉴定为“皱柄羊肚菌”,巴楚蘑菇也叫“巴楚木耳蘑菇”。菌盖呈木耳黑色,中有凹坑,菌柄乳白色,下粗上细,中空,根部主体呈圆形,有须根,素以纯天然、质嫩味美、营养丰富而著称。

巴楚菇营养价值丰富,含有大量的蛋白质,实体中含 17 种氨基酸,巴楚菇样貌奇特,即使在千奇百怪的食用菌中也属异类,开裂的木耳状蘑菇顶呈黑褐色,整株形态如同在蘑菇上面嫁接木耳,比起木耳,它又有着强烈的菇香,不论炒菜,炖汤,还是配菜,都是罕见的美味。

羊之上品——巴尔楚克羊

巴楚县位于天山南麓、塔克拉玛干沙漠西北边缘,自然资源优势明显,576 万亩天然草场和世界上集中连片面积最大的 312 万亩原始胡杨林,为巴尔楚克羊有机和生态放牧养殖提供了天然的饲养保障。

在胡杨林里,野生罗布麻、野生巴楚蘑菇、甘草等珍贵的药材和食材成为巴尔楚克羊放牧的主要饲料,形成了巴尔楚克羊肉质细嫩、鲜美的特殊口感。巴尔楚克羊蛋白质含量高、脂肪和胆固醇含量低,低地草甸的盐碱土壤里丰富的矿物质,天然中和巴尔楚克羊

体内的酸性和膻味,味道极佳、奶羊肉中之上品。巴尔楚克羊抗病能力极强,可以说是很健康的羊肉品种。

巴尔楚克羊目前此品种已经有 200 多年的养殖历史。不仅外观清爽可爱讨人喜欢,食用口感也极优。

常年放养的巴尔楚克羊,喝的是清澈无污染的活泉水,吃的则是天然青草,时不时还佐以营养丰富的野蘑菇、甘草、马兰等野生植物。这样的优质饮食自然造就了该羊肉质鲜美细嫩,无膻味,白煮有浓郁的奶香味的特点。

上海对口支援喀什地区
优质特色农产品展销中心

西郊国际农产品展示直销中心
新府中路 1500 号一楼新疆馆
联系人:周总 13661818009

“喀什好味道”闽龙达上海直销店
浦东新区普新路 519 号
联系电话:15821809447

新疆莎车农产品直销店
川沙新镇南市街 116 号
联系人:范总15901851442

新疆客 双线九进旗舰店
静安区老沪太路 126 号 1171 室
联系人:陈总 15902176187

宝山区优质特色农产品展销中心
牡丹江路安信广场 B 区一层 C02
联系人:封总 18009980019

闵行区优质特色农产品展销中心
闵行区七莘路 695 号华润万家内
联系人:谢总 13701813888