打古镇手功苕粉产业汇报

手功苕粉产业是打古镇党委、政府结合镇情发展重点打造的一项助农增收的特色产业，围绕区委“3343”发展战略和镇党委“243”发展思路，打古镇立足于打古镇历史悠久的传统工艺传承，得天得厚的地理条件和丰富的自然资源，将加快推进手功苕粉产业的发展作为建设绿色产业、特色产业的重要着力点，倾力打造“中国手功苕粉之乡”，有利推动着脱贫攻坚和乡村振兴。

一、文化底蕴

打古镇素有“手功苕粉之乡”之称，手功苕粉的制作始于唐宋时期，至今已有1300多年的历史。史载，从汉武帝通夜郎，唐蒙建驿道，司马相如再走西南边，到唐初李世民派程知节出任泸州大都督，治理西南边3000里远的疆土，伴随中原文化的传播和南北农耕技术的交流，旱地植物红苕的移栽使泸南边夷各民族融入了长江文明大文化圈。红苕作为制作手功苕粉的重要原料，为手功苕粉工艺的传承发展奠定了基础。为了安抚泸南边夷各族民众，朝廷在政治上实行羁糜州政策，委以土司、头人为地方官，以安抚边夷，为解决军队粮食之需实行军屯、民垦，并以红苕制作的苕粉替代干粮，方便携带煮食，教与边夷民众。

地方史载，早在北宋大观三年（1109年）朝廷在泸南边建立纯州（位于今打古镇古纯村），属泸州辖羁糜州，领九支、安溪二县。到宣和三年（1120年）废纯州及九支县为城，以安溪美利为寨。纯州位于贵州赤水以西，今纳溪、合江、叙永、赤水交界处，占地面积120平方公里，土地上广种红苕，为少数民族聚居之地提供了大半年的粮食。清康熙、乾隆年《直隶泸州志》载，红苕民之半年粮。可制粉，易储藏、携带。

可见手功苕粉从唐宋时便作为征战士兵携带的军粮，也是川滇黔边民众外出经商，狩猎、追山、耕作最快捷、方便的口粮。无论是朝廷命官，还是戎边将士，无论是商旅还是贫家百姓，四季常食的菜品中，苕粉成为居家度日、婚寿宴席的必上美食。

打古镇兴莲村黄葛沱岸有《兴隆桥碑记》，该碑立于清嘉庆十七年，即公元1812年，距今已有200年。碑文载，此乃古驿，村民冬春贩运红苕，夏则运载苕粉、苕粉条，走合江天堂、黄湾、黄家祠堂入白庙、九支，进贵州入夜郎古道，过天台驿，去习水……赶场（这是一条古驿道，也是川盐入黔和贩运苕粉的运输走廊，云贵川各民族贸易的商业通道）。另有雍氏谱载，清同治年间，兴隆、莲花“边界”这个地方（纳叙茶马古道上的一个地名，位于今打古镇兴莲村）雍氏人家从马帮处得到苕粉制作工艺秘方，经在家中反复试制而成功，后传邻里，手功苕粉从此传承下来。

手工苕粉不仅历史久远，而且蕴藏深厚的文化内涵。原料选用优质红薯和高山泉水，制作共十二道工序：山泉水清洗红苕表面泥沙至净；垛刀切苕成小块，石磨成浆；麻布泉水过滤两次；吸干淀粉中水份；淀粉打欠；熟欠与生淀粉合一揉合；铁锅沸水100℃；木漏瓢将揉好淀粉团拍打，粉入沸水中定型；长筷捞起进入清凉水中，在竹竿上晾晒24小时；人工将粉梳理分开：按长短、粗细包装（干燥、恒温、保鲜）。

手功苕粉小作坊用工7人（烧火1人，搓粉，拌粉，碾缸4人，捞粉1人，晾晒1人）（分粉包装若干人），以漏瓢眼孔形状而出圆形条粉，亦可出扁形宽粉。

经考证，苕粉生产过程中的工具有1、板锄；2、引泉水清洗红苕竹箩筐、推板；3、用刮子搅动木桶内红苕；4、大石磨磨苕；5、大木桶盛浆；6、滤布、三角架滤浆去渣；7、陶钵、陶缸装粉；8、铁锅烧水；9、木漏子起粉；10、泉水缸漂粉；11、竹架、竹竿凉粉。

手功苕粉十二道工序十分考究，从业者学习制作一般三五年方入行，七八年可师满，十年后还需跟师三年。因此，制作苕粉的程序的掌握、熟悉无章可循，必从师言传身教，在实践中方能成为一个合格的酌粉工匠。而苕粉制作过程几乎与水分不开，作坊地湿，易染关节病症及腰肌劳损，一般以族群、师徒中传承这门手功苕粉工艺。经考证，可追溯的传承路线有：

1、兴莲村坳上手功苕粉传人：雍炳银（清末民初）——雍世平（民国）——王宽洁——唐盛友——田光金——梁胜全（5代）

2、肖洁成（清末）——肖炳州（民国）——肖泽均——肖安怀、肖安和、肖邦才、肖安泽、潘安金——肖邦洪、肖光明（共5代）

目前手功苕粉传人有：王宽洁、唐盛友、潘安金、蒋良国、李亚平。

精选有机、无公害优质板栗苕和普照山高山清泉水的普照山手功苕粉传统制作技艺，在2013年被评为泸州市第四批非物质文化遗产（泸市府函〔2013〕53号）。

从“红苕半年粮”到可久藏、方便携带、煮食快捷的美食的手功红苕粉，传统工艺改变了食品的种类而增强营养价值，使苕粉进入了宴席大雅之堂，晶莹剔透、口感滑润、久煮不糊、香远益清。苕粉吃法讲究，可干烧、红焖，也可清炖，尤以配以酸菜、花椒、葱花、姜蒜做成地方名小吃泸州酸辣粉、肥肠粉更受消费者喜爱。代表性的菜品有“蚂蚁上树”、“土鸡炖粉丝”、“香辣苕粉”、“辣姜粉丝”、“凉拌粉丝”等。

手功苕粉的药用价值，据李时珍《本草纲目》载：“南人用当米谷果餐，蒸灸皆香美……海中之人多寿，亦由不食五谷而食甘薯故也。”中医学认为“甘薯补虚乏，益气力，健脾胃，强肾阴。”手功苕粉具有美容养生、养胃、减肥、预防心血管疾病、抗癌之功效，深受广大消费者喜爱，是养身保健、馈亲赠友佳品。

二、发展现状

打古镇结合镇域实情，采取“政府引导，农民自主、企业参与、市场运作”的投资方式，助推打古手功苕粉提档升级。以四川凤康食品有限公司为龙头，以松林村、兴莲村为核心，全力发展手功苕粉产业。同时，依托深生态食品加工基地，成立普照山苕粉专业合作社，开启“公司+专业社+农户”的发展模式，为手功苕粉产业的发展提供坚实的保障。产品远销省内外，供不应求，具有广阔的市场前景。

2010年，为保护手功苕粉文化遗产，打古镇党委镇政府投资150万元，新建普照山手功苕粉传统工艺及苕粉展示中心，全面保存手功苕粉的制作秘笈和继承制作中的工艺。同时出台保护、发展普照山手功苕粉名优土特产品的五年计划：用5年时间发展优质红苕种植基地1.2万亩，生产“普照山”牌手功苕粉250万斤，实现销售收入5000万元，带动农民人均增收500元。坚持政府引导，专业合作化带动，市场化运作，社会参与，全力打造手功苕粉之乡。

利用和发挥镇内生态环境、农业、旅游资源优势，打古镇充分调动广大农民种植优质红薯的激情，不断扩大种植规模，实现产业发展，农民增收；抓紧进行手功苕粉的包装升级设计制作、工艺筷的研制等，研究制定生产技术标准，全力争创知名商标和绿色食品基地；组织大户走出去，学习发达地区先进的管理理念和经验，为手功苕粉产业的发展和千年手功工艺传承提供人力资源和技术保障。在打古镇党委、政府的支持下，不少农户都走上了种红苕、加工苕粉的产业化脱贫增收路。

“普照山”手工苕粉专合社为打古苕粉注册了“普照山”牌商标，为确保打古手工苕粉品质，泸州市纳溪区“普照山”苕粉专业合作社推行“统一品种、统一布局、统一培训、统一管理”的标准化生产模式。邀请市区专家和农技人员深入田间地头，指导农民育种并推广种植技术，在品种选育、种植管理上进行规范，品种是板栗苕，肥料只用农家肥，从源头上为手工苕粉生态品质提供保障。大力实施手功苕粉传承人培养工程，手功苕粉传承人开展生产技术培训，不断提高生产技术水平，加强技术骨干和营销人才的培养，为手功苕粉产业的发展提供人力资源和技术保障。近年来，合作社成功创建为“省级示范专业合作社”；普照山手功苕粉还获得了“泸州市知名商标”的认证，被收入“第三批市级非物质文化遗产保护名录”，并亮相四川省暨泸州优质农产品（北京）、青岛展销周，获得消费者好评。

而松林村、兴莲村的手工苕粉产业则以四川省凤康食品有限公司为龙头，该公司于2014年8月在打古镇成立，占地12亩。公司投资1000万余元建设起4000平方米的标准生产厂房，从而带动群众增收，实现就业，发展打古镇手功苕粉产业品牌，并联合普照山苕粉专业合作社与当地农户采取“公司+专业社+农户”的发展经营模式，年平均出产手功苕粉量达150余吨。四川省凤康食品有限公司在2017年泸州市全国质量月宣传推荐活动中被评为全国重质量守信用（品牌）单位、2018年泸州市“质量维权、诚信示范”专题宣传活动中入选为质量维权诚信单位。

产业带头人蒋良国从入道以来，始终保持着传统的做法和最简朴的用料。他和几个手功苕粉生产大户一起进行生产技术改良，完全摒弃了洗洁精等工业成分，用红薯淀粉浆水除粘度，让苕粉更加绿色生态。每年12月份以后，兴莲村手工苕粉生产便进入高峰期，村民把土地里的红薯挖出洗净加工成淀粉，然后再通过互助换工形式抱团生产粉条。不少村民的房前屋后都凉着雪白苕粉，农家小院粉香四溢。生产、出售苕粉，成为村民当前的头等大事。

2014年以来，产业大户唐光亮瞄准商机，投资10万元在公路边建了标准化苕粉加工作坊，除了自己流转土地种植红薯加工外，还收购周边村民种植的红薯作原料。2019年，唐光亮的苕粉产量达到1.5万公斤，预计直接经济收入近30万元，同时还带动30余户周边村民就业。2019年2月5日，唐光亮的苕粉加工作坊亮相中国县域经济报。“红薯挖出来就可以卖钱，在加工作坊打工不仅挣钱，还能照顾家人。”兴莲村11组脱贫户胡德英农闲时到唐光亮苕粉作坊打工，每天收入100元以上。

目前村里近400户村民都在从事苕粉加工，多的上万公斤，少的两三百公斤，2019年全村苕粉产量达到15万公斤，按每30元/公斤计算，仅苕粉产业村民可增收400多万元。村“两委”帮助村民注册申请手功苕粉商标，并通过电商平台、微信朋友圈帮助村民出售苕粉，让村民的苕粉在村里就能卖上好价钱。村民袁金坪2014年脱贫后一直坚持种红薯生产苕粉，每年加工苕粉600多公斤，收入近两万元。

因打古手功苕粉传统生产技艺和独特的生态品质，“打古手功苕粉”已销往成都、贵阳、上海、北京等城市，甚至远销美国，“打古手功苕粉”已成为纳溪一张独特的生态美食“名片”。

**三、下一步打算**

打古镇手功苕粉不仅要做强做大，更要做优做精，铸就粉中‘茅台’。随着人民生活水平的不断提高，“生态产业化、产业生态化”是饮食行业未来发展的主旋律。打古镇正致力于以特色引发展，加快推进“农业强镇、旅游兴镇、商贸活镇、生态立镇”，促成手功苕粉产业的提档升级。

一是优化产业结构。坚持因地制宜，在尊重农民意愿的基础上，将“板栗苕”种植作为主导产业长期、稳定发展，使之逐渐形成规模化、区域化发展格局，并加强与四川农业大学等高校的对接，做到推进技术创新和品种改良，推广新品种、新技术。推进土地整理和标准农田建设，加快农业综合开发步伐，切实提高耕地质量，打造“万亩板栗苕种植基地”“资产收益扶贫示范项目”“家庭农场”“苕粉庄园”等新业态。同时推广半机械生产，提高产量，推动生产加工环节的标准化，严格限制食品添加剂的使用标准，保证食品安全，

二是打造优势品牌，扩大市场营销规模。着力培育更多以农产品加工、流通为主的龙头企业，加大对龙头企业的扶持力度，积极引进农产品生产、加工、销售“一条龙”大型综合项目，加强引导和协调，使企业与农民、基地真正形成“公司+基地+作坊+脱贫户”的生产模式，做到优势互补、实现“多赢”，带动产业化上规模、上档次、上效益。发展以苕粉为核心元素集炒、炖、煎、凉拌等为一体的“苕粉全席”；开发宽粉、圆粉、长粉等多种形状，高、中、低各种档次的盒装苕粉；在手功苕粉品牌的基础上综合开发薯片、薯干等多种薯类食品加工项目。坚持“特色发展、品牌培育”的理念，大力推进品牌战略，强化打古手功苕粉品牌保护工作举办制（吃）粉大赛、“传统手功苕粉文化节”、苕粉产业发展论坛，参加省、市农产品博览会等活动让各地宾客近距离感受品牌产品独特魅力。以苕粉主导产业为纽带，加大品牌营销力度，拓展产品市场空间，促进生产、加工、流通互动共赢。

三是强化风险防控机制。创新组织形式，大力推广涉农部门领办型、基层组织创办型、能人大户牵头型、龙头企业带动型、脱贫户抱团型等五种类型的农民专业合作社。出台优惠政策，鼓励农技人员参与产业发展，参照贫困村“五个一”帮扶模式，建立考核奖惩机制，落实待遇，为脱贫户经营主体提供技术服务。协调各金融机构，各银行减少涉农贷款条款，出台新的贷款机制，保障让涉农企业、专合社、家庭农场主融资渠道，同时国家涉农项目资金，财政资金要向新型农业经营主体，特别是带动贫困人口脱贫致富的项目主体倾斜和扶持。实行商业化风险运作，保险公司等中介组织介入农业产业化发展，采取个体投保或股份合作等办法，有效化解脱贫户生产风险。