

# 链博会上的“森林盛宴”

□文/摄 本报记者 杜清玉

第三届链博会上，一瓶瓶晶莹剔透的白桦树汁、一罐罐饱满油亮的红松籽、一盒盒香气四溢的寒地蜂蜜，在黑龙江展区静静陈列，等待全球客商的品鉴与合作。

“九珍十八品”展位，处处体现着龙江森林元素。展台前，来自全球的客商被这些带着黑土气息的产品吸引。一位来自非洲的采购商品尝了桦树汁后，竖起大拇指：“非常甘甜，森林韵味十足。”“九珍十八品”展位以森林食品矩阵为核心，全方位展现了从生态资源到森林食品的全产业链发展范式。黑蜂极树蜜、花青素、桦树汁、榛蘑等特色产品生动诠释了黑龙江打造大食物观实践地的理念。

**生态种植:从野生采集到标准化培育**

带着松针清香的浆果、裹着晨露气息的菌菇，展台上的森林食品品质都来源于对“生态”的坚守。野生采集、高寒净土是他们的基因密码。

“我们的榛蘑都是长在大兴安岭上的纯天然有机食品。”黑龙江天锦食用菌有限公司副总经理高燕告诉记者，他们在大兴安岭拥有120万亩国家级野生食用菌采摘基地，大兴安岭昼夜温差大，林菌有着天然的生长优势。同样来自森林中的原生态产品还有黑蜂雪蜜，产自完达山原始森林中的黑蜂。乳白的蜂蜜绵密如奶油，入口细腻柔和，淡淡的椴树花香蔓延开来，回味无穷。

本届链博会，虎林市森源天然食品有限责任公司的黑蜂雪蜜收获了众多客商的青睐。销售总监代丽媛说，来链博会前，黑蜂雪蜜就收获了一位新的合作伙伴——胖东来。这次在链博会也是收



外国客商参观“九珍十八品”展位。

获颇丰，有来自香港、江西、海南等全国各地的客商前来咨询，其中不乏直接表达合作意向的企业。

**精深加工:科技解锁森林宝藏的价值密码**

在“九珍十八品”展位，森林食品的魅力正藏在这种奇妙的平衡里——既锚定原生态本真，让每颗果实都带着山林晨露的清冽，又藏着精深加工淬炼出的“科技宝藏”，让自然的馈赠在创新中焕发新的生命力。

一枚指甲盖大的蓝莓果，在低温破壁萃取技术下褪去果肉外壳，提炼出纯度超98%的高活性花青素，再经冻干锁鲜、微囊包埋等工艺打磨，摇身变为易携易存的冻干粉、酸甜适口的压片糖果。

“这是我们1100粒有机野生蓝莓果提取出的200毫克花青素冻干粉。”黑龙江省雨霁生物科技有限公司总经理李琳说，他们与哈尔滨工业大学共同研发，通过花青素的萃取技术，生产出一系列衍生产品。这次链博会上，许多客商对这种药食同源的产品十分感兴趣，后续公司将进一步对接，邀请客商到哈尔滨工厂进行参观，洽谈合作。

**品牌赋能:从地方特产到国际名片**

“九珍十八品”，品的是森林馈赠，链的是产业升级。从生态种植到标准输出，从科技加工到全球对接，龙江正把“林间珍宝”变成“致富密码”。

作为黑龙江打造的森林食品标杆品牌，“九珍十八品”得名于其严苛遴选的

27个森林食品品类——“九珍”以珍贵、珍稀、珍饈为基准，凸显品类的稀缺价值；“十八品”则聚焦品质、品韵、品位，更重产业化与生活化。这27个品类从全省700余种森林食物中，经中国工程院院士李玉等专家评审与大众网络评选脱颖而出，是龙江高寒生态馈赠的营养精华。

链博会上，“九珍十八品”的产业链整合是产品走向全球的底气。以桦树汁产品为例，其从采集到加工的全流程展现了“保护与开发并重”的发展智慧。黑龙江省九珍十八品森林食物产业发展促进会会长孙辉说：“白桦树汁的采集，在春雪消融期仅对径级20厘米以上的白桦树实施轮采，严格执行‘采集限额+休养生息’机制；生产环节通过‘资源监测—质量检测—运输创新’三位一体管理，实现原汁无菌处理、多层过滤与无菌罐装，并延伸出浓缩液、酵素、啤酒乃至日化产品等深加工矩阵，大幅提升附加值。这种‘精细化、高端化’的发展路径，正是‘九珍十八品’产业链延伸的生动缩影。”

“链博会汇聚了来自全球各个领域的龙头企业和链主企业，在种子资源、林下管理、精深加工以及品牌包装等方面，为龙江企业提供了连接中外、链通供应链的良好机遇。后续我们将通过走访、座谈、实地调研等方式，组织企业分产业、分类别、分链条对接合作资源，加大产业互补、产投结合，加快龙江企业‘走出去’的步伐，助力产业补链、延链、强链。”黑龙江省贸促会副会长王欣梅说。

本届链博会，不仅是产品秀，更是寒地森林供应链的全球亮相——相信未来，这些“森林礼物”会顺着供应链，成为更多人舌尖上的美味。

## 龙江森工集团 棚果盈枝 以“绿”生“金”



□杨红钰 本报记者 马一梅 李健

盛夏时节，龙江森工林区各地的设施棚室内生机盎然，一棵棵即将成熟的果蔬缀满枝头。作为龙江森工集团“九个一”重点产业工程，龙江森工林区“一棚果”产业正以多元化发展态势，成为林区经济转型的新引擎。

为加快森林果蔬产业发展步伐，龙江森工集团深入挖掘适合林区气候环境的优质果蔬品种，着力培育口感独特的草莓番茄、营养丰富的玉女黄瓜……从最初的几种常规果蔬，到如今丰富多样的特色品类，龙江森工集团正逐步构建起具有森工特色的森林果蔬产业体系，为林区企业增效、职工增收开辟了新路径。

在柴河局公司332亩的果蔬基地，采摘季的忙碌景象扑面而来，2.8万余株柿子藤蔓上挂满了红彤彤的果实，茄子和辣椒在阳光下泛着光泽，5000余株茄果类蔬菜正进入分批采摘阶段。

“从现在到10月初，我们的采摘期比露天种植延长了近三个月。”柴河局公司兴林林木种苗经销处副经理孙海荣介绍。依托棚室优势，这里的森林果蔬不仅直供牡丹江周边商超与农贸市场，更通过“北菜南运”渠道远销南方，让黑土地的馈赠走向全国市场。与此同时，柴河局公司不断拓展产业边界，打造集生态采摘、旅游观光、科普研学于一体的

生态创新园，让“一棚果”实现四季“绿生金”。

在通北局公司的智慧农业园内，科技与农业的碰撞正上演着“水上生长”的奇妙故事，一排排种植槽中，清澈的营养液缓缓流动，芹菜如翠玉簪般笔挺，奶油生菜舒展着鹅黄叶片，台湾枸杞垂下珊瑚珠似的浆果，这些不沾泥土的蔬菜，全靠水培系统“精喂细养”。

为了充分利用资源，提高土地利用率，龙江森工集团还积极推广菌菜轮作、果菜间作等复合生产模式。兴隆局公司作为集团探索“菌菜”轮作模式的首批试点单位，2024年底，将68栋果蔬种植冷棚改造成既适合森林果蔬种植，也适宜羊肚菌生长的大棚。

龙江森工集团通过山下建示范、山上建基地的方式，逐步形成了以2677栋设施棚室为主体的森林果蔬产业体系。山下的示范园区，发挥着技术展示、培训推广的作用，将先进的种植技术和管理经验传授给林区职工，山上的基地，则依托林区丰富的自然资源，扩大种植规模，保障产品供应。

棚室内绿意盎然。

本报记者 李健摄

## 安达 稻虾共作 一田双收

□张睿格 本报记者 董新英

眼下正是小龙虾养殖投苗的黄金时期，连日来，安达市先源乡友谊村学祥家庭农场的稻田里一片繁忙景象，一箱箱活蹦乱跳的小龙虾苗依次被投放到水稻田中，正式开启“稻虾共作”新型绿色种养模式，为今年丰产增收打牢基础。

在学祥家庭农场投放现场，农户们将一箱箱小龙虾苗缓缓地投放到稻田里，虾苗们很快不见了踪影，水面上泛起阵阵涟漪。

“我养小龙虾今年是第五年了，头几年在江苏拉苗，路途非常远，成活率比较低，效益不太好。去年买咱们本地苗，一亩地我放了1500尾，纯收入800元左右。”学祥家庭农场负责人于学祥算起了经济账。

今年，于学祥共投资1000亩稻田虾，预计每亩地成虾40斤，按平均批发价一斤40块钱算，收入十分可观。据了解，“稻虾共作”种养模式是一种将水稻种植与小龙虾养殖相结合的生态农业模式，这种模式不仅提高了土地利用率，还达到了生态共养的良性循环。“稻田养小龙虾有很多好处，小龙虾游动可以提高地温，排泄物可以作为有机肥，它还能吃稻田里的害虫。”于学祥说。近年来，安达市先源乡将“稻虾共作”绿色生态种养模式作为农业农村发展的重要抓手，鼓励农民、种养大户、合作社等主体，依托良好农田生态，打造生态农业产业金字招牌。在乡党委、政府的大力支持下，友谊村坚持以党建引领乡村振兴，稻虾养殖已成为村里的主导产业之一。“下一步，我们村将立足本土特色，借助农文旅融合发展优势，以稻田、虾为媒介，融合稻田休闲观光游、农耕体验、丰收节庆祝等系列农旅活动，宣传推广本地稻田虾、弱碱米，让农业与旅游业同频共振，走稳农旅整合共同富裕路。”先源乡友谊村党支部书记刘婷婷说。



投放虾苗。

张睿格摄

# 大庆农产品精深加工年收入突破251亿

本报讯(刘彬 姜洪亮 记者刘楠 李民峰)近年来，大庆市全力推动农产品加工业迈向高质量发展，产业结构持续优化升级。2024年，大庆农产品加工业营业收入取得251.7亿元的优异成绩。

走进林甸镇佳事食品加工有限公司的煎饼生产车间，热气与面香扑面而来。现代化生产设备有序运转，一张张色泽诱人的煎饼依次成型。据企业负责人介绍，去年年初，公司在花园镇丰收村建成并投入使用了占地1万平方米的煎饼生产车间。自此，企业从以往单纯销售基地的玉米、黄豆、小米等农作物原粮，转变为加工煎饼后再推向市场，成功规避了粮食销售难以及价格波动大的市场风险。通过订单

农业模式，实现了煎饼产销的精准对接，产品附加值翻倍。

“我们现在有5条煎饼生产线，一天满负荷生产可达470斤—500斤左右，产品销售范围覆盖全国各地。”林甸镇佳事食品有限公司董事长元志民说。

在大庆，不仅小杂粮深加工的美食在全国市场备受追捧，水稻、玉米这两大主粮作物也形成了规模精深加工并成功闯荡市场。依托松嫩两江以及南引水源，大庆已形成以肇源县、杜尔伯特蒙古族自治县、林甸县为主的水稻种植加工区。经过多年的农业技术帮扶、项目引领和政策落地，全市规模以上大米加工企业发展到31家，年加工能力达145万

吨。肇源大米成为首批中欧互认地理标志，并编制发布了全产业链标准体系，形成从稻田到餐桌的完整标准，成为区域经济发展的强劲动力。玉米产业方面，则以杜尔伯特为主形成加工聚集区。在伊品、圣泉等大型玉米淀粉和秸杆加工企业带动下，2024年全市规模以上玉米加工企业发展到10家，伊品连续三年产值超40亿元，其赖氨酸、苏氨酸等产品出口到全球30多个国家。

在乳品和肉类产业领域，大庆同样发力强劲，成效显著。大力培育伊利、蒙牛、惠丰、养可滋等乳制品龙头企业，形成了以林甸县、杜尔伯特、经开区为核心，涵盖奶源基地、液态奶、奶粉、奶酪的全产业

链。其中，林甸县的乳品加工量位居全国县级前列。依托林甸牧原、肇源金锣等龙头企业，构建起“种猪繁育—标准化养殖—屠宰分割—精深加工”体系，形成了以林甸县、肇源县、肇州县、萨尔图区为主的生猪养殖加工主产区，有力推动了肉类产业的提质增量。

目前，大庆正全力构建“4+8+N”农业产业体系，重点打造乳品、肉类、玉米、水稻4大主导产业，突出发展冷水鱼、大鹅、中药材、果蔬、大豆、鲜食玉米、杂粮等特色产业，并逐步培育皮革、肉兔、食用菌等多个潜力产业。这将促使该市农产品精深加工进一步延链、补链、强链，为区域经济发展增添新动能。

## 齐齐哈尔鹅(羽绒)产业发展大会召开

本报18日讯(路久宽 记者孙昊)

18日，2025齐齐哈尔鹅(羽绒)产业发展大会在齐齐哈尔市召开，推动全市鹅(羽绒)产业向标准化、规模化、品牌化、国际化发展，助力齐齐哈尔鹅(羽绒)产业从“规模优势”向“价值优势”加速跃升。

据了解，齐齐哈尔市作为我国重要的鹅(羽绒)产业基地，近年来，积极探索多元化养殖模式，全市商品鹅出栏量稳定在1500万只左右。预计到2030年，全市年羽毛收集量将达到1.2万吨、羽绒量达到2000吨。

在鹅(羽绒)产业链的打造上，该市以产业链思维精心谋划鹅肉、鹅毛及血油加工，全力打造羽绒小镇。目

前，集研发设计、产品展示、会议会见、企业服务、餐饮商超、快递驿站等功能于一体的羽绒小镇，已入驻奇鹅冰雪装备、北境服装、煜安服装、鹤韵齐服装等国内外高端品牌代加工企业4户。未来，羽绒小镇将吸引20个以上品牌入驻，实现营业收入20亿元以上，力争成为东北区域最大的羽绒加工生产基地。

本次大会共签约鹅(羽绒)产业项目15个，其中黑龙江柳桥农业有限公司与贝妮思曼(杭州)服饰有限公司签署了3000万元的鹅毛购销项目协议。如今，省、市、县三级已组建大鹅产业发展专班，出台扶持政策，助力鹅(羽绒)全产业链提档升级。

## 虎林刺五加全产业链高质量发展 首届院士专家高峰对话在京举办

本报讯(记者周姿杉)近日，鸡西·虎林刺五加全产业链高质量发展首届院士专家高峰对话在北京中国国际展览中心举行。虎林市借助第三届链博会这一国际平台，全面展示当地在生物医药领域尤其是在刺五加产业的发展成果、独特优势与合作机遇，受到广泛关注。

活动中，中国科学院、中国中药协会、中国经济林协会、国家中药材标准化与质量评估创新联盟等中医药领域权威机构的专家学者、产业代表、科研机构代表齐聚一堂，共同探讨刺五加全产业链的发展路径和创新机遇，推动“政产学研用”深度融合，助力虎林刺五加产业向高端化、规模化、国际化发展。

在高峰对话环节，中国科学院院士

陈润生、中医药服务贸易专家姜义茂、中国医学科学院药用植物研究所科研处处长罗红梅等多位权威专家，从不同角度就刺五加产业科技研发及未来规划、刺五加药科研转化等维度的发展潜力与突破路径进行阐释，从前沿技术、市场布局、成果落地等层面，为刺五加产业打通全产业链出谋划策。

现场，共达成签约项目6个，总签约金额达4亿元。此次签约涵盖种苗繁育、仿野生栽植、加工制造、电商平台、成果转化及科技合作等多个关键环节。虎林市政府与乌苏里江制药、全乐制药、新曙光生物科技等本地骨干企业签署项目合作协议，黑龙江大学生命科学学院与企业共建“刺五加科技小院”，推动科研成果向产品转化。

## 跨企业劳模工匠人才创新工作室联盟签约仪式举行

本报18日讯(记者王彦)18日，由省总工会主办，省管企业、国防工业工会和哈尔滨锅炉厂有限责任公司工会承办的“联创聚力 智启新程”跨企业劳模工匠人才创新工作室联盟签约仪式在哈尔滨举行。

会上，中国大唐集团公司首席专家创新工作站与哈尔滨锅炉厂有限责任公司孟令庆创新工作室和魏力民创新

工作室，辽宁顺达机械制造有限公司杨超劳模创新工作室与哈尔滨锅炉厂有限责任公司舒裕创新工作室和重成分厂创新工作室分别签订协议。据介绍，签约工作室联盟将合作创新课题，探索“线上+线下”相结合工作模式，力求取得标杆性合作成果。参与企业要给予资金和政策支持，共同维护好合作生态，放大创新效益。

## 绥化市北林区：“三箭齐发”促增长

(上接第一版)

**新兴产业培育壮大**

近日，国家发改委印发通知，将30个国家物流枢纽纳入建设名单，绥化商贸服务型国家物流枢纽获批，北林区作为绥化唯一市辖区入选。依托交通区位优势、优渥的农牧资源、蓬勃发展的产业集群、完善的配套服务以及不断增强的集散能力，近年来北林区积极开展国家物流枢纽创建工作，大力发展商贸物流产业，为区域经济发展注入新动力。

走进北林区圣达智慧冷链物流园项目二期圣达优品仓储超市，货架上，休闲食品、酒水饮料、生活用品等陈列有序，前来选购的市民络绎不绝。工作人员对新到货品进行清点、分类、上架，搬运车穿梭于仓库与卖场之间，整个仓储超市呈现出购销两旺、高效运转的繁忙景象。圣达优品仓储超市店长郭立军介绍：“超市定期到外省采购，丰富的商品品类满足了顾客多元需求，现在经营商品达到1.2万

多种，每天销售额在10万元左右。”

圣达智慧冷链物流园整体项目将打造集水产海鲜、农副产品交易、冷链物流、仓储服务及多元经营于一体的现代化物流企业，构建从产地到消费终端的全链条物流体系，建成投产后辐射绥化以东、以北大约700万人口，预计年货物交易量可达120万吨，助力区域经济高质量发展。北林区物流服务中心主任王彦辉介绍：“下一步北林区将进一步加快推进枢纽区内绥北生鲜农产品冷链物流园、粮食储备库等项目建设，积极争取政策资金支持，发挥物流枢纽联盟作用，实施物流业降本增效行动，全力打造绥化对外开放平台，为经济发展注入强劲动力。”

北林区发改局局长李向楠介绍，当前北林区正统筹推进“三个突破年”行动，围绕现代化产业体系建设要求，以“强链补链、数字赋能、创新驱动”为主要抓手，加快科技创新成果向新质生产力转化，突出特色化发展，打造立足主导产业、因地制宜高质量发展区域经济带。

## 白鹅振翅奏响致富“向天歌”

(上接第一版)

**打“文旅牌”走“共富路”**

“5年内，力争建成年出栏10万只的现代化养鹅示范基地，带动乡亲共富。”谈起未来，李秋影目光灼灼，描绘起“三步走”战略。首先，投资建设年产两万只鹅雏的现代化孵化厂，确保种源供应；其次，发挥餐饮经验优势，开发“药膳鹅肉煲”等特色养生菜品，让“延寿好鹅”与传统文化碰撞出火花；最后，打造集科普、体验、休闲于一体的“鹅趣乐园”，通过“采十赠一”捡蛋、“小小饲养员”体验等活动，让孩子感受农耕文化魅力，通过系列鹅产品品牌塑造，全力打造延寿“鹅文旅”融合新IP。

阳光洒在李秋影坚毅的面庞

上，映照返乡创业者特有的自信。“目前已投入150多万元，建成两栋总面积1100平方米的标准化钢架鹅舍，自动饮水、智能温控一应俱全。”他特别提到，年底将从首批万只鹅雏中精选3000只优质母鹅进行产蛋。

延寿县坐拥超10万公顷林下养殖空间和1000公顷优质水域，发展鹅产业优势得天独厚。“未来，我还要推动成立养鹅养殖协会，坚持‘统一技术标准、共拓销售渠道、深挖品牌价值’，让‘延寿好鹅’成为乡村振兴的闪亮名片。返乡创业是我做得最正确的决定。”李秋影语气无比坚定，“有国家好政策，有乡亲鼎力支持，延寿的鹅产业一定能像领头雁一样，带着大家飞向更红火的日子。”

(上接第一版)经过精心设计打造的森林时尚市集全长460米，由26个不同主题的集装箱组成，涵盖餐饮、娱乐、山特产品、林下工艺品、红松认养等多个板块。市集位于景区内部，游客进入景区后可先乘坐观光车游览，再逛市集并前往附近打卡点拍照，或到潮流音乐站、亲子互动区等景点游玩，极大地丰富了旅游体验。

汤旺河林海奇石景区特色鲜明，自2001年被评为国家森林公园以

来，陆续成为国家地质公园、中国青少年科学考察探险基地，是伊春市目前唯一的5A级景区。景区以珍贵的花岗岩地质遗迹为特色，百余座花岗岩石形成于亿万年前，是国内发育最典型、造型最丰富、类型最全的花岗岩地质遗迹。这里的林相以针阔混交林的天然次生林为主，森林覆盖率达到了99.8%，堪称天然的森林氧吧，是避暑康养、森林疗愈的绝佳旅游目的地。