

山东夏粮收购量持续保持较高水平

□陈晓婉 刘晓菲 于鹏

目前我省夏粮收购工作正在如火如荼地进行。6月中下旬,我省夏粮进入大量集中上市阶段。省粮食和物资储备局预测,今年我省夏粮产量、商品量、收购量持续保持较高水平,小麦市场仍是产大于需的局面。

中国人的饭碗任何时候都要牢牢端在自己手上,山东作为粮食生产、加工、消费大省,长期以来为保障国家粮食安全作出了重要贡献。今年,我省第一大粮食作物和主要口粮品种小麦,苗情长势总体较好,在最低收购价政策的支撑下,夏粮产量、商品量、收购量持续保持较高水平。

今年国家继续在我省等6个小麦主产省实行小麦最低收购价政策,最低收购价格为1.12元/斤。据枣庄、临沂、济宁、菏泽等地反映,目前小麦市场收购价格在最低收购价以上保持基本稳定。“一旦价格下

跌到最低收购价以下,符合《小麦和稻谷最低收购价执行预案》启动条件,我们将按程序报批启动预案,严格落实好小麦最低收购价政策,确保不出现农民“卖粮难”。

省粮食和物资储备局局长王伟华说,“随着新麦大量集中上市,小麦供应呈阶段性增加,价格还将出现季节性下滑。据目前产需和市场等情况分析,今年我省大范围启动小麦最低收购价预案的可能性不大。”

夏粮收购期间,气温较高,阴雨天气多,安全储粮和安全生产压力加大。夏粮收购不仅要收得上来,还要存得住、储得好。为此,我省加快推进“优质粮食工程”建设,发挥粮食产后服务中心作用,促进粮食提质进档,服务农民增收。

在广大丰收地区,发挥农户储粮技术队伍作用,指导做好庭院储粮,避免霉粮坏粮,减少产后损失。具备条件的地方,组织入户预检抽检,避免现场售粮可能出

现的排长队现象。此外,我省根据粮源分布,统筹布设收购网点,方便农民售粮。粮食收购企业还要做到价格上墙、标准上墙、样品上台,根据农民售粮需要早开门、晚收秤,尽量做到随到随收,让售粮农民舒心卖粮、明白卖粮。

目前,全省准备收购仓容232亿斤,筹措收购资金300亿元,总体上能够满足夏粮收购需求。对部分地区反映有效仓容不足问题,我省将督促地方通过储备轮换、政策性粮食拍卖出库等腾出空仓,确保收购仓容需要。

与往年相比,今年我省夏粮收购形势更加复杂。从政策导向看,粮食流通市场已逐渐转向以市场化收购为主,这对分析预测市场带来一定难度;从市场需求看,随着气温升高,面粉市场消费进入季节性淡季,同时受非洲猪瘟疫情影响,饲料用粮有所减少,直接影响玉米、豆粕、麸皮

的价格,进而传导到小麦价格;从资金筹集看,粮食企业筹集市场化收购资金的难题仍然普遍存在。“这就要求我们要加大隐患排查力度,早预防、早发现、早排除,确保生产安全和储粮安全,坚决防止重特大安全事故发生。严把最低收购价小麦入库质量关,确保入库粮食数量真实、质量合格、储存安全。”王伟华说。

据了解,为切实保障夏粮收购工作,我省将对工作落实不力、失职渎职、造成社会不良影响的单位和个人,严肃追究问责。夏粮集中收购期间,省政府将派出工作组对夏粮收购工作进行调研指导,确保各项政策落到实处。“抓好夏粮收购工作,是落实国家惠农政策的政治任务,是粮食行政管理部门义不容辞的职责所在。我们一定坚持高标准严要求,确保做好今年夏粮收购工作,努力做到农民满意、政府放心。”王伟华说。

麦香园食品引来北京客

□白聪聪 刘晓菲

自五一假期以来,禹城市麦香园食品有限公司迎来一批又一批北京的客人,65个社区的30万市民即将成为麦香公社的荣誉社员。“看了这里的小麦生产基地,参观了馒头生产车间,这个馒头让我吃着放心,这两天的游览更是让我们感受到小时候的乡村味道!”一位北京客人表示。

这些客人的到来源于公司与北京华恒盛世公司的合作。说起两家公司的合作起因,还有一个爱心故事。去年冬天,大白菜滞销,麦香园食品有限公司与北京华恒盛世公司共同帮助菜农卖白菜。

因爱心白菜结缘,因优质馒头合作。麦香园馒头好出身、好工艺、好口感,让华恒盛世决定把这份好馒头分享给北京市民。没想到,馒头一上市,被各个小区的市民一抢而空,得到北京市民的称赞,大家都说馒头吃出了小时候的味道。

据了解,抢抓省里打造“齐鲁粮油”公共品牌机遇,麦香园食品有限公司积极拓展营销思路,加强与京津冀的合作。以馒头为载体,立足于二二三产融合,规划了麦香村、麦香小镇。同时,以主食产业化与大农业融合的战略规划和经营思路,打造一条闭合的从基地到餐桌的新兴主食产业链。



6月18日,“齐鲁粮油”品牌亮相第十五届粮食产销协作福建洽谈会。山东省粮食和物资储备局举办了“齐鲁粮油”中国行福州站推介会,集中展示和推介山东优质粮油产品。

当好粮管家 做好粮食事

“粮安枣庄”硕果累累

□陈晓婉 刘晓菲 于鹏

随着夏收进入尾声,我省夏粮收购工作全面展开。追赶田间地头最后一抹麦香,近日由山东省粮食和物资储备局发起,大众日报、山东广播电视台、齐鲁晚报及齐鲁融媒等媒体机构组成的“齐鲁粮油媒体采风团”再度出发,来到“山东南大门”,探寻做好夏粮收购、打造“粮安枣庄”的枣庄经验。

基础设施趋于完善,粮食综合保障服务能力稳步提升。

提升粮食品质 政企联手齐上阵

麦收开始,滕州新东谷面粉有限公司副总经理王士坤就心里乐开了花:“今年小麦不仅大丰收,质量还尤其好,颗粒饱满水分少。”

粮食品质提升不是运气使然。近年来,新东谷流转优质粮食种植基地8320亩,优质麦订单种植基地10500亩,在滕州市对接15家农民专业合作社,建设优质麦订单种植基地20000亩,由公司统一供种统一播种统一田间管理,从源头上提升小麦品质。此外,新东谷还不断在小麦新品种研

发和马铃薯主食产业化上有所突破。今年,新东谷种植与山东农业大学联合培育的新品种紫色糯性1号小麦,加工得到的紫糯全麦营养粉富含花青素和膳食纤维,市场接受度很高。

提升粮食品质,政府有形的手也在积极发挥作用。据了解,枣庄粮食部门始终坚持把检验检测能力建设作为开展粮食质量安全监管、履行部门职责、确保粮油食品安全的重要支撑。枣庄市粮油质量检测中心具备包括小麦、玉米、稻谷、面粉、小杂粮等19个品种152个常规粮食品质和卫生指标的承检能力,在保障市级储备粮油、外出粮油的质量安全及周边地区的粮油食品安全方面发挥重要作用。检测中心经国家粮食局考核合格授权挂牌“山东枣庄国家粮食质量监测站”,填补枣庄没有

专业粮食资质检验检测机构的空白。

提升品牌内涵 科技助力提产能

企业的成长动力哪里来?枣庄银牛面业总经理范艾军归结为:科技的力量。

2012年,借着搬迁新厂的契机,银牛面业建设年加工小麦30万吨专用粉生产线,完成第一次升级。2015年,银牛面业开始大规模实施技改,大大提高自动化水平和工作效率。2017年底,银牛面业开工建设年加工小麦30万吨的制粉生产线、3万吨原粮平仓和小麦精深加工研发中心。新项目建成达产后,可实现年销售收入15亿元、税收3900万元,带动就业500余人。

受品牌和市场的拉动,再加上科技助力,枣庄银牛面业、滕州市百麦奇食品、新东谷3家企业年加工能力由2015年的58万吨提升到现在的105.5万吨,新增47万吨。恒仁工贸、大宗生物等淀粉生产企业玉米年加工产能达到130万吨以上,利丰饲料、通威饲料等饲料生产企业年生产能力达到30万吨以上。在第十二届中国粮油产品展览会上,内丰牌超级特精粉和百麦奇麦香粉荣获金奖。

“下一步,我们将继续以做好粮油产品供给,增加种粮农民收入,打造‘齐鲁粮油’公共品牌为目标,着力培育壮大一批龙头骨干企业,发挥‘中国好粮油’示范县、示范企业带动作用,促进粮食‘产购储加销’体系建设和一二三产业融合发展,壮大发展粮食产业经济。”枣庄市粮食和物资储备局相关负责人说,“力争到2020年,培育主营业务收入超过1亿元粮食企业达到10家以上、超过5亿元大型粮食企业达到5家以上、超过15亿元骨干龙头企业达到2家以上,初步建成适应我市市情和粮情的现代粮食产业体系,推动全市粮食产业高质量发展迈出新步伐。”



随着夏收渐入尾声,山东各地夏粮收购陆续展开。枣庄市台儿庄区40余万亩小麦喜获丰收。6月12日,一位农民在枣庄市台儿庄区运河粮库粮食收购点等待出售小麦。

提升收储能力 基础设施先行铺路

6月18日,由山东国新粮油发展集团有限公司投资建设的枣庄市粮食仓储物流中心正式投入使用。年粮食中流通量100万吨,年交易量50万吨,年粮油交易额10亿元,利润5000万元以上……项目建成后将成为枣庄市综合性大型现代粮食物流中心,山东内河散粮船舶运输走廊,国家粮食物流重要节点和服务山东、辐射周边各省的区域性粮食物流基地。

“我们已与中储粮浙江分公司湖州直属库签订2600吨小麦购销合同,与江苏、浙江的部分大型面粉加工企业达成合作意向,目前正在与上海伍资商贸有限公司洽谈,共同致力发展粮食贸易物流。”山东国新粮油发展集团有限公司董事长王勇很是自豪。

粮食基础设施是提升粮食收储供应能力的重要载体。物流中心背后,一大批项目拔地而起。

近年来,枣庄累计投入项目建设资金4.548亿元,先后实施14个仓储新建、重建、改造项目,全市国有粮食企业有效仓容从62万吨增长到92万吨,高大平房仓仓容从28.4万吨增长到65万吨。累计建成省级规范化示范库3个,全省十佳粮库2个,全国粮油先进库2个,粮食仓储实现从“保管安全”向“绿色健康”的转变,粮食



“夏至吃凉面,一天短一线。”我国传统二十四节气之一的夏至,也是最早被确定的节气,代表着炎热的夏天即将来临。这一天,太阳直射北回归线,是一年中白昼最长、夜晚最短的一天。在中国,每个省都有着夏至不同的习俗和食俗。就山东省而言,有“冬至饺子夏至面”的说法,因此在夏至日这天,山东各地普遍有吃凉面的食俗,俗称“吃过水面”,因夏至过后天气逐渐炎热,所以夏至面又称为“入伏面”。那么,过水面到底是如何制作的?今天,就让我们跟着“齐鲁粮油”公共品牌吉祥物“齐麦麦”,一起了解一下夏至凉面的做法。

齐麦麦:“冬至饺子夏至面”,夏至吃凉面是对节气最起码的尊重。下面我们就来讲解一下凉面的做法。

第一步:备食材。顾名思义,制作凉面需要有凉水和面,辅料需要胡萝卜、芹菜、香椿芽咸菜、黄瓜、香油、蒜泥、芝麻酱、醋。那么山东人做面食最喜欢用的就是我们山东自家种植的小麦磨成的面粉。山东的小麦筋含量不是特别高,大部分都在30%上下。这种含量在全国范围属于中等偏高,面粉品质也比较好,用来做面条,会觉得口感非常爽滑。如果没有好质量的面粉,那凉面的口感也会大打折扣。

第二步:处理食材。加水 and 面,醒30分钟后擀成面条,手擀面就有了。接着将黄瓜洗净切丝,胡萝卜咸菜和香椿芽咸菜切丁,芝麻酱用水调开。

第三步:锅中水烧开,下面条煮熟八分熟后捞出,再用凉水反复冲洗,即为“过水”。

将凉透后的面条盛入碗中,依次加上咸菜丁、蒜泥、黄瓜丝、芝麻酱,最后加入适量的醋和香油调味。搅拌均匀后,凉面便做好了。

网友“幸福明天”:吃凉面的习俗大家都知道,可是为什么要吃凉面呢?

齐麦麦:这要追溯到中国的西汉时期。西汉时引进了小麦,并在种植小麦的过程中,发明了冬小麦,解决了粮食青黄不接的大问题,所以夏至收完了麦子,先民们就要在这天吃面以示庆祝。夏至吃面是历史习俗,后来才有了“祛恶祈福”的说法。等大家过了夏至,也吃过夏至面了,看着每天的白天一天短过一天,也是在告诫人们,珍惜时间。尝过了新鲜小麦磨成的面,眼看着又是一年将要过去,一定要努力起来,多去地里干活,多打粮食,用更好的大丰收来表达对明天美好生活的向往。马上就要过“三伏天”了,一年中最热的时间就要到了,在饮食上一定要清淡为主。面食是最好的选择,既能降火开胃,也不会给身体的消化系统增加负担。您记住了吗?



夏至吃面是山东地区的重要习俗。民间有“吃过夏至面,一天短一线”的说法。

