健康饮食新追求 走进寻常百姓家

——宁夏马逗叔食品有限公司纯粮锅巴生产纪实

秀美山村宋洼村

□ 本报记者 贺 珍

提起锅巴，很多人都觉得，是很寻常的一种食品，是居家休闲和办公室触手可及的零食，没什么特殊性，普通的锅巴的确没什么特点。但是，如果我告诉你，有一款锅巴，它的原材料都是生长于平均海拔1800米的高原地区，那里地处六盘山腹地，气候阴湿高寒，年平均气温15.9℃，在这种极端生态条件下生长起来的农作物，有耐寒、耐旱及耐盐碱的特性，具有很多特殊功效，对人身体极有好处。再加上其生产公司有独家的“专有酥锅巴生产工艺技术”，生产出来的锅巴能不含防腐剂、无化学添加剂、无色素等之类对人体有害的辅料，是不是你对锅巴的印象就不一样了呢？

是的，这就是宁夏马逗叔食品有限公司依托宁夏固原独特的地理资源优势，生产的高营养锅巴休闲食品，是宁夏首家规模化生产杂粮酥锅巴的企业。目前，该公司已经研发生产出了五大品类的锅巴：黑米锅巴、燕麦锅巴、紫薯锅巴、藜麦锅巴、血麦锅巴。其中燕麦锅巴、藜麦锅巴、血麦锅巴属于国内外先进产品，口感及营养价值都被大众广泛认可。

这种纯粮锅巴除了能满足现代人群对健康饮食的新追求。由于特殊的加工工艺，每片都酥香可口，还能满足现代人对锅巴这种日常休闲零食的口感需求，让顾客吃出正宗纯粮锅巴味道，备受消费者喜爱。

平均海拔1800米的原料产地造就不一般的高原特产

马逗叔牌酥锅巴产自六盘山下——秦汉萧关之地的宁夏固原。毛主席六盘山诗词中“不到长城非好汉”，指的就是固原这里的秦长城。这里属六盘山阴湿半阴湿气候，土质较好，全年无霜期约120天左右，适宜发展农、林、牧业，尤其适于冬小麦秋杂粮、马铃薯等这种锅巴原材料的种植生长。

宁夏马逗叔食品有限公司选择落地固原，看重的就是这种得天独厚的高品质原材料供应，其公司原料生产地张易镇位于原州区南部37公里，地处东径106° 05′、北纬35° 49′，总的地形是东至六盘山，西接西吉马莲川，海拔2000–2800米，气候凉爽、湿润，无霜期短，年降雨量200–300㎜，大部分降雨在7月、8月、9月三个月，属阴湿半阴湿地区，土壤和气候条件适宜种植马铃薯，生产的马铃薯具有个头大、品质好、产量高的特点，深受周边县区群众和外商的欢迎。每年生产的马铃薯还远销上海、天津、广东、福建等地，是张易镇的一项支柱产业和原州区马铃薯品种繁育基地，也是近年来增加农民收入的一项有效途径。

除了马铃薯，固原还有适合做锅巴原材料的特色粮食作物，如燕麦、藜麦、血麦、黑米等高寒产物。其中燕麦是宁夏固原县的传统粮食作物，每年种植面积达2万—3万亩，平均亩产100公斤—150公斤，总产200万公斤左右。而藜麦作为引进物种在当地更是已扎根，并形成规模生产。2017年宁夏农林科学院固原分院引种30多个藜麦品种开展鉴定试验，目前全区种植藜麦有3000亩左右。这些当地农作物的种植产量源源不断地供给企业生产使用，保证锅巴原材料的货真价实。

当然，除了靠天然的地理优势带来的物产优势，公司还积极利用当地高校的最新科研成果，丰富自己的原材料，推出新产品。血麦锅巴是马逗叔公司的又一高端健康营养锅巴，采用中国西北农林科技大学教授历时25年时间研发的新型科技营养作物血麦作为原料，将血麦高铁锌、高膳食纤维、低糖低脂肪的特点融合在酥锅巴中，满足现代人群对健康饮食的新追求。

同样，“黑金刚”紫色马铃薯也是西北农林科技大学自主研发的马铃薯新品种，这种表皮乌黑，富有光泽，果肉紫黑色，营养价值比一般马铃薯高，用它制作出的锅巴具有更好的营养作用。

面对大自然如此丰厚的馈赠和当地高校丰硕的科研成果，原州区头营镇政府决定对产业结构进行调整，除了在种植方面扩大马铃薯的种植面积和品种更换，提高马铃薯的品质。同时也招商引资，希望能有对口的企业进驻进来，就地取材，对这些高品质的原材料进行深加工，既能充分发挥当地原材料独有的特点，也能发展当地产业，解决农民就业，帮助农民脱贫。宁夏马逗叔食品有限公司就是在这种形势下引进的优秀企业之一，总经理王钟震原来一直从事食品行业，有丰富的管理经验，也有丰富的食品生产经验，更有与大家一起发展当地经济的愿望，与固原政府一拍即合。

跨越老中小各个年龄层的食品追求新风尚

看过央视纪录片《航拍中国》的人一定对其中的藜麦印象深刻，万亩的藜麦，红彤彤的一片，非常壮观好看，而更让人印象深刻的是，这种看上去很普通的农作物，被称作可以满足人体基本营养需要的单体谷物。

藜麦原产于南美洲安第斯山脉的哥伦比亚、厄瓜多尔、秘鲁等中高海拔山区，其营养价值超过任何一种传统的粮食作物。藜麦被冠以“全营养食品”“超级谷物”“营养黄金”等美名。将高端原材料打造成人们随时可以吃到的食品，正是马逗叔做产品其中的一个愿望。藜麦锅巴是马逗叔重点打造的其中一款产品，也是马逗叔高端营养休闲锅巴中创新性突出的酥锅巴。

马逗叔的藜麦锅巴采用的原材料是“宋洼村”牌藜麦，是宁夏特色品牌产品，产自海拔2300米六盘山下，其特点是安全、健康、营养、天然。它是全谷全营养完全蛋白碱性食物，胚芽占种子的30%，且具有营养活性。

有了如此优质的原材料，再加上马逗叔公司的特殊生产工艺，将人们不经常接触的藜麦与锅巴相结合，通过锅巴将藜麦安全、健康、营养、天然的特点传递给更多人，给人们的休闲时光带来极致体验。

除了藜麦锅巴，黑米锅巴、紫薯锅巴也都深受消费者喜爱。其中黑米自古以来被认为有高营养价值及药用价值。马逗叔通过公司独有的生产技术，将食材的营养价值传递在酥脆的锅巴中，满足了人们追求高端营养健康休闲食品的需求，也改变了人们对锅巴的认知：原来锅巴不光是小朋友的最爱，同样可为中老年人所接受。

“回馈社会”理念写入公司发展的基因里

现今越来越多的企业在做公益活动，很多处于弱势群体中的人因此得到了帮助，从社会大众的角度来说这当然是一件好事。但社会上也有一种观点，认为企业自身发展好了，把税收交给国家和政府，解决一部分人的就业问题，促进社会稳定，这本身就是回馈社会了，尤其当一个企业还很小的时候，更应该先注重自身的发展，等做强大之后再回馈社会也不迟。到底是不是一个企业做大做强后，才有足够的能力回馈社会呢？

对此，王钟震认为企业无论大小都应该有公益心，从一开始就应该有回报社会扶助他人的理念，这种理念应该写进公司的基因里。

公司自投产以来，一直关注扶贫带贫事业，在固原采购原料帮助农民脱贫致富，在厂安置村民和建档立卡户就业，帮助农民增加收入。“公司用的工人全是本地徐河村的村民，而且有一部分建立了卡户，解决他们的就业。公司使用的原材料也全是本地种植的，其中原州区宋洼村是当地的重度贫困村，有55户建档立卡户，我们用它的土豆、藜麦、紫薯，都是高于市场价收购，这样对农民深度的扶贫带贫的机制作用就显现出来了。”王钟震在采访中说。

同时，马逗叔食品有限公司还倡导“消费也是扶贫”的理念，推出“关注启迪爱心 消费也是扶贫，您每吃一袋锅巴就是给贫困地区奉献了一份爱心”的口号。与消费者互动，让大家联手帮助当地的贫困农民。

公司虽年轻，但在社会遇到重大危机时候却是责无旁贷，今年疫情暴发时期，更是向武汉疫区、原州区头营镇防疫检查站等捐赠产品。而且公益目光还与时俱进，针对目前国家倡导的“地摊经济”，王钟震在采访中说，公司准备为摆摊练摊的人提供价值300万元的黑米锅巴，“这种锅巴在西安市场上销售是10块钱一斤，价位适合地摊销售，而且锅巴的保质期10个月，适于存放，很适合从事地摊经济的小生意人。”

创立于2019年的马逗叔食品有限公司目前还是一个很年轻的企业，同时也是一个蒸蒸向上的企业，是当地的优秀企业之一，他们希望用高原原料，通过先进的技术，生产出无防腐剂、无化学添加剂、无色素之类对人体有害辅料的高原纯粮味产品，将匠心打造的杂粮酥锅巴，回馈给社会大众。

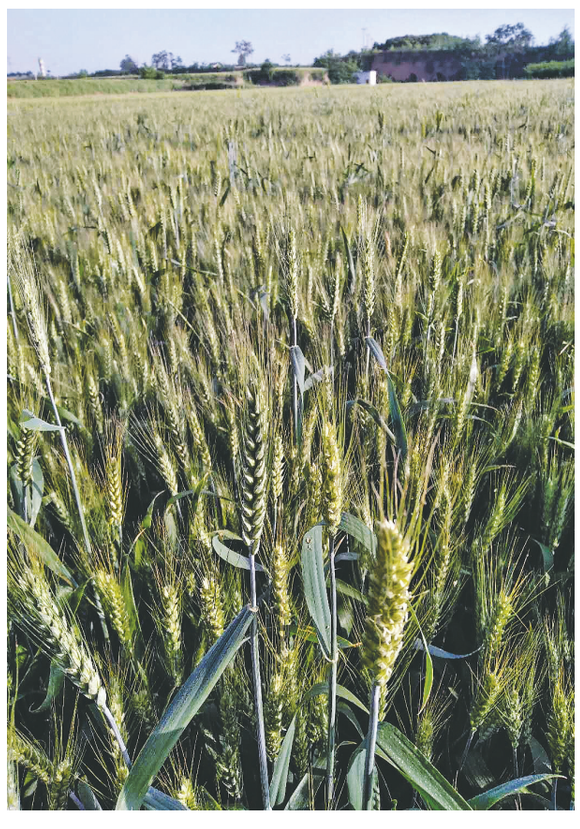
（本文配图由宁夏马逗叔食品有限公司提供）

原材料混合搅拌

原材料压制成形

锅巴成品

包装



血麦种植基地

紫薯种植基地

藜麦种植