

# 看一粒黄豆如何激活多元价值

□常钦

清晨，一碗热豆腐脑，细嫩如脂；灶头一块煎豆腐，焦黄喷香。千百年来，这块看似寻常的“白玉”，陪伴着无数人的一日三餐，也藏着中国人最朴素的饮食智慧。

从跨海出洋的“中国味道”，到突破保鲜边界的工业创新；从植物基消费浪潮中的“明星蛋白”，到倒逼田野更新换代的专用大豆——粒粒黄豆，正串起一条不断延展的现代产业链，也映照出中国农业转型升级的崭新模样。

## 豆香远行

从八公山石磨到跨海餐桌

八公山的晨雾，总是带着豆香醒来。

清晨5点，安徽淮南市八公山脚下的大泉村天色尚未透亮，豆腐坊里已亮起暖黄灯光。泡了一夜的黄豆被缓缓倒入青石磨盘，伴着“咯吱、咯吱”的转动声，乳白色豆浆顺着木槽汩汩流下，腾起袅袅热气。

胡学兵老人守在灶前，右手执勺，左手扶桶，屏息等待“点卤”的那一刻。盐卤轻轻滴入滚烫豆浆，细碎卤花翻涌如雪，一锅柔嫩雪白的豆腐，在晨光里悄然成型。

穿上防尘服，经过层层风淋，走进安徽豆香园食品有限公司。隔着透明玻璃，无菌车间里机械臂上下翻飞，一盒盒净水豆腐被精准码放，即将跨越大洋，进入海外商超。

曾经只能“当天做、当天卖”的豆腐，如今有了漂洋过海的底气。为了通过海外市场严苛的质量检测，企业建立起从种植基地到冷链运输的全流程追溯体系。

一块豆腐，正在重新定义一座城市的经济版图。淮南市农业农村局副局长时敏介绍，淮南作为豆腐发祥地，八公山豆腐制作技艺为国家级非遗，已形成原料种植、加工制造、装备制造、农文旅融合全产业链。淮南市开发豆制品及衍生品200余种，有效满足多层次消费需求。2025年全市豆制品全产业链产值突破50亿元。

而豆腐的新故事，也正在中国人的餐桌上悄然发生。

便利店冷柜里，即食豆腐占据了一席之地：黑松露味、藤椒味、海盐罗勒味，成为年轻人的“轻食搭子”；咖啡馆里，豆乳拿铁氤氲着淡淡豆香；健身房外，一盒高蛋白豆腐成为不少人替代鸡胸肉的新选择。

“豆制品市场正从传统食材转向多元化健康消费品类，品类结构变化尤为显著，豆腐、豆浆等传统生鲜豆制品仍占据市场主导地位，休闲豆制品、即



网络资料图

食豆干、功能性发酵豆制品等新兴细分品类增速显著。”

## 产业变迁 一块豆腐的工业突围

豆腐的柔软，是它最动人的气质，也是它最难跨越的限制。

为了让豆腐走得更远，车间里正发生一场静悄悄的革命。精准控温的微压煮浆技术去除了豆腥，自动点脑工艺提高了质构稳定性，而新型的无菌保鲜与充氮包装，更是让北豆腐的冷藏保质期一举延长至21天。那块娇嫩易坏的“白玉”，插上了远行的翅膀。

如果说保鲜是技术的胜利，那么“吃干榨净”，则是现代产业智慧的另一种极致体现。

在禹王生态食业的中控室，车间主任雷健紧盯电子大屏，屏幕上跳动着每一滴循环水的轨迹。“以前这些水，用完就排掉。现在，每一滴都得再跑一圈。”设备清洗废水经过“沉淀+离心”处理后，重新进入生产循环。仅此一项，企业年节水达100余万立方米，相当于760万市民一天的生活用水量。

水被循环利用，一粒黄豆的价值也被重新发掘。

过去被视作废弃物的豆渣，如今变成高纤维代餐原料；豆乳加工的副产物中，甚至提取出了大豆胰蛋白酶抑制剂——这种作为口服胰岛素关键辅料的医药成分，在国际市场售价曾高达每克750美元，比同等重量的黄金还贵。

大豆蛋白加工副产物的蛋白渣，摇身一变成为蓬松洁白的猫砂，应用于全球宠物用品市场。漯河华一源宠物用品有限公司的标准化厂房里，经过粉碎、成型、烘干等多道工序，1条蛋白渣生产线、1条全自动木薯砂生产线与3条全自动猫砂生产线协同发力。凭借环保可降解、低粉尘、易冲刷等优势，猫砂跻身细分市场前列。

从功能食品到医药原料，从副产物到新财富，一粒黄豆，被“吃”到了极致。《中国食物与营养发展纲要（2025—2030年）》中明确提出，到2030年人均每日优质蛋白质摄入量占比超50%，并重点发展大豆、水产品等优质蛋白来源。

“在国家政策与社会需求的双重推动下，大豆产业正经历从传统豆腐作坊向现代食品工业体系的深刻跃迁。”农业农村部食物与营养发展研究所所长、国家大豆产业技术体系加工岗位科学家王凤忠介绍，目前，大豆产业正在从种植导向向加工导向跨越，这不仅是产业的升级，更是中国人解决食物营养的制度创新与技术突围。

## 泥土生香 一块豆腐倒逼一粒种子的升级

产业的末端在餐桌上，根系却始终深扎在泥土里。

为了成全豆腐的每一种新可能，田野里的大豆，也必须经历一场品质的重塑。

豆腐产业创新，首先体现在原料专用化。“做豆腐，不再是‘有豆就行’，而是要选蛋白含量高、凝固性好、豆腥味轻、更适合成型的大豆品种。”张清介绍，育种不只看产量，也要看加工适配性。这样的大豆进厂后，蛋白更容易形成稳定凝胶，豆腐的嫩度、弹性和出品率都会更好。

市场的需求，正在反向塑造种子。高蛋白豆腐、低脂豆腐等功能性产品很受欢迎，企业挑选大豆，更看重蛋白结构、凝固性能和风味表现。“加工技术突破，反向引导上游育种与种植实现精准靶向选育和高效生产，专用化、高质化路径日益清晰。”王凤忠介绍。

在山东，科研机构历经10余年，培育出高蛋白专用品种“禹王1号”；在安徽淮南，蛋白含量40%以上的大豆品种已达28个，主栽的科豆系列种植面

积占比高达97.2%。

从“有豆就行”，到“按豆育种”，一块豆腐开始重新定义一粒豆子。

在河南漯河市召陵区万金镇杨庄村，看着仓库里见底、已被抢购一空的大豆，种植户陈世华笑得合不拢嘴。“去年种出来的大豆，没有‘豆花脸’，光泽好，收购商抢着要。”

他算了一笔明白账：接种根瘤菌并采用复合种植后，“亩产高了40斤，化肥少了几十斤，一增一减，每亩多挣近200元。”前沿技术，最终化作了农民脸上的笑意。

而在广袤乡村里，另一种传承也在温暖地继续。

临近夜晚，山东禹城市张庄镇大洼王村，“谷园豆制品共富工坊”里灯火通明。38岁的王坤曾在城市写字楼工作多年，如今却系着围裙，站在热气蒸腾的锅灶前，小心揭起一张薄如蝉翼的豆腐皮。“这是姥姥传下来的手艺，不能断。”

传统卤水点制效率不高，却保住了最熟悉的老味道。如今，小小作坊日营业额稳定，不仅撑起了一家人的生计，也带动了近10名村民在家门口就业增收。

江西赣州市上犹县营前古镇，客家人仍在用天然红曲点染红豆腐。素白的豆腐，慢慢晕染成温润的绯红色。酒煮红豆腐，是乡愁；肉酿红豆腐，是记忆；油炸豆腐泡，是团圆。

手工磨浆、石膏或酸浆点制的“慢工艺”，承载着人与土地的关系，成为工业化难以替代的“文化温度”。豆腐的非遗价值，还在于鲜明的地域性和活态传承。四川剑门关豆腐、安徽八公山豆腐、浙江西施豆腐……各地因水质、大豆品种和点卤方式上的差异，形成了不同的风味体系，也沉淀为地方饮食文化的重要组成部分。

时代在变，豆腐的模样在变，但那一口豆香始终没变。

（来源：《人民日报》）

／ 讯息 ／

## 从山乡野果到“东方橄榄油”

□陈军 舒胜毛

行走在武陵山腹地、梵净山脚下，漫山遍野的油茶林随风起伏，昔日的荒山坡，如今已变成群众增收致富的“聚宝盆”。

目前，贵州省铜仁市油茶产业基地已扩至125.11万亩，覆盖117个乡镇600个村（社区），建成国家级油茶产业示范园区1个、省级示范园区2个、万亩油茶乡镇11个、千亩油茶村寨50个。该市碧江、玉屏、石阡等6个区县被列为全国油茶生产重点县。

科技方面，铜仁市与科研院所合作搭建了8个产学研用平台，制定16项市级油茶标准，并且正在制定梵净茶油团体标准。选育出“黔玉”系列等6个本地优良品种，实现优质油茶苗本土供应，在全省保障性苗圃数量中位列第二。

在加工环节，铜仁市引进低温冷榨等工艺，研发出“二酯油”新产品，该产品不饱和脂肪酸含量稳定在90%以上。依托油茶开发出医药、洗护、康养等30余种衍生产品，实现了从卖原料到卖科技的转变。

品牌建设方面，“玉屏茶油”获得国家地理标志保护产品认证，3个油茶产品获得国家森林生态标志产品认证。2025年，首批7.8吨“玉屏茶油”出口海外。铜仁通过东西部协作渠道，进入粤港澳大湾区“集黔优品”等销售平台，同步拓展国内国际市场。

目前，全市集聚油茶产业经营主体139家，其中规模以上加工企业5家、国家级龙头企业1家、省级重点龙头企业11家，培育油茶合作社104个，形成了集育苗、种植、采摘、加工、物流、文旅于一体的全产业链。2025年，全市油茶全产业链综合产值达35.69亿元，同比增长18.9%。玉屏县成立了油茶协会，统筹推进标准化建设，油茶产业已覆盖7.8万农业人口。

产业发展的最终目的，是让群众增收致富。在铜仁，平均每种植一亩油茶，可吸纳1名群众参与就业，加上租金和分红，户均年增收超过2300元。通过“龙头企业+合作社+基地+农户”“合作社+基地+农户”等模式，全市已有27.08万群众从油茶产业中获得稳定收入。

（来源：新华社）