

走进罗平

罗平努力打造 百亿级旅游产业

素有“鸡鸣三省、滇黔锁钥”之称的罗平，在脱贫攻坚期间，成为云南首批、曲靖首家脱贫摘帽县，书写了中国减贫奇迹的罗平篇章。时下，罗平正由旅游大县向旅游强县迈进。2020年经济实力取得历史性跨越，县内生产总值完成273.91亿元，是2015年的1.8倍。近日，中共罗平县委书记海建才在采访中如是谈道。

总所周知，罗平地处滇、桂、黔三省(区)结合部，区位优势、交通便捷，是背靠云南，面向广西、贵州开放的前沿阵地和云南面向东南亚、南亚开放的东大门。全县国土面积3018平方公里，辖13个乡镇(街道)154个村(社区)1194个村民小组。境内旅游资源、生物资源、能源资源丰富，空气清新、气候宜人、生态宜居，被誉为“美丽的东方花园”“神奇的鱼龙故乡”“地球上春天最美丽的地方”，是宜居宜业、康养度假的理想之地。

海建才说，这几年罗平产业转型取得了突破性进展。工业园区被认定为全国创业创新园、省级生物产业示范基地、省级农业科技园区，建成标准厂房5.6万平方米，累计入园企业达71户，实现总产值76.7亿元。电力装机总量突破100万千瓦，煤炭产业迈入高质量发展快车道。建成规模以上“绿色食品品牌”种养示范基地207个，认证“三品一标”农产品61个，培育农业龙头企业75家，建成高标准农田38.1万亩，罗平

小黄姜入选中欧地理标志协定保护清单，被列为云南省“一县一业”特色县。

成功创建国家4A级景区2个、3A级景区1个，打造乡村旅游示范点8个，荣获“云南省旅游强县”“云南省旅游扶贫示范县”“云南全域旅游示范区”等称号，鲁布布依风情小镇获评“云南省特色小镇”，罗平正由旅游大县向旅游强县迈进。

这几年，罗平县基础设施实现根本性改善，累计完成基础设施建设投资298.8亿元，是“十二五”的3.62倍。江召高速建成通车，新建改建农村公路1104公里，实施公路安全生命防护工程1205公里，行政村100%、自然村99%通硬化路。阿岗水库下闸蓄水，牛街水库、洒谷水库主体工程完工；县城第二自来水厂、城乡供调水一体化工程顺利推进；实施农村饮水安全巩固提升工程496件，农村自来水普及率达90.8%。鲁西背靠背直流工程建成投运，完成126个行政村、483个自然村农村电网升级改造，4G网络实现全覆盖。

“放管服”改革成效明显，营商环境持续优化，累计引进项目76个，协议总投资471亿元，是“十二五”的3倍。民营经济健康发展，民间投资年均增长22.2%，市场主体超过3万户，注册资本219亿元。细数这些年的成绩，海建才脸上洋溢着笑容。

城乡面貌得到整体性提升。新型城镇化建设进程加快，县城建成区面积

达21.6平方公里、常住人口城镇化率达49%，改造主次干道7条，打通“断头路”3条，打造主题街区5个，改造棚户区2669套、老旧小区70个，下大力气整治“两违”，违法违规无序建设行为得到有效遏制。

完成营造林25.77万亩、石漠化治理13.79万亩，森林覆盖率达46.51%。国土空间规划编制有序推进，“三线一单”生态环境管控体系初步建立。

海建才透露，“十四五”时期，罗平将聚焦云南省建设“我国民族团结进步示范区、生态文明建设排头兵、面向南亚东南亚辐射中心”，聚焦曲靖市建设“先进制造基地、高端食品基地、城乡融合发展示范区、云南副中心城市”，以全域旅游统领经济社会发展全局，以乡村振兴为抓手，坚持旅游和工业双轮驱动，突出产业发展、基础设施、民生福祉、社会治理四个重点，将罗平打造为国际健康生活目的地、云南重要的生物资源加工贸易基地、云南重要的有色金属精深加工和装备制造基地、云南承接东部产业转移的前沿基地、滇桂黔三省(区)结合部重要的农特产品集散中心，奋力谱写罗平经济社会高质量跨越式发展新篇章。

海建才表示，下一步，罗平将继续围绕打造世界一流“三张牌”要求，坚持“两型三化”发展方向，加快构建现代产业体系。

打造百亿级旅游产业。围绕打造

世界一流“健康生活目的地”目标，坚持“六个围绕”“七个融合”，丰富旅游产品供给，优化旅游服务质量，着力打造四季旅游，完善吃住行游购娱等服务配套，争创国家全域旅游示范区，不断提升旅游产业国际化、高端化、智慧化水平。培育百亿级先进制造业。以产业园区高质量发展为重点，开展制造业“补短板”“拉长板”行动，持续推进绿色能源与先进制造业深度融合，做大做强锌产业链，培育壮大高端铝合金产业，推动“锌铝合璧”，推动有色金属精深加工、先进装备制造、特种车辆制造、电子信息等产业集群发展。培育百亿级高原特色现代农业。围绕打造世界一流“绿色食品品牌”目标，按照“大产业+新主体+新平台”发展思路，做大做强罗平小黄姜、菜油、蜂蜜、生猪等品牌，推进高端食品基地建设，促进农业业态全面提升。

下一步，罗平县将认真践行“绿水青山就是金山银山”理念，坚决打赢打好蓝天、碧水、净土保卫战，着力建设天蓝、地绿、水清的美丽罗平。高标准高质量完成国土空间规划编制，科学布局“三生空间”，实现“多规合一”和“一张蓝图管到底”。强化“三线一单”硬约束，统筹推进山水林田湖草一体化保护，持续倡导绿色低碳生活，强化全民生态文明意识，推动生态环境质量持续稳定向好。

(李楠)

一直以来，云南曲靖罗平县有着先天的区位优势和资源禀赋，油菜花田不仅带活了旅游经济，还为蜂产业迎来了发展黄金期。

随着绿色纯天然食品大受青睐，罗平县大力挖掘原生态蜂蜜产业，罗平蜂蜜供不应求，“甜蜜产业”实现甜蜜增收。这几年罗平县把蜂产业确定为全县山区脱贫攻坚的重要产业，充分利用蜜蜂养殖投资小、见效快、不占耕地、不用粮食等优势，采取政府引导、龙头带动的方式，开展“蜂产业+脱贫”工作，将“小蜂蜜”变身大产业。

依托资源，目前罗平已经形成了原蜜生产、产品加工、市场销售、大宗流通的产业格局，实现了年产值7000多万元，给当地的经济带来了很大的推动作用。

据了解，罗平甜蜜蜜商贸有限公司推出的一款原生态蜂巢蜜成为俏销货，其公司的蜂王浆系列产品、蜂蜜系列产品、蜂胶系列产品、蜂花粉系列产品也深受客商欢迎。

成立于2008年的罗平甜园蜜语蜂业科技发展有限公司是一家主要从事蜜蜂养殖、蜂产品精深加工、销售、产品研发等为一体的市级农业产业化重点龙头企业。近年来，该公司每年加工蜂产品3100余吨，实现产值2000余万元，实现销售收入2000余万元，实现利润230余万元；带动蜂农510户，养殖蜜蜂8000余群。

“罗平县具有独特的气候条件和良好的生态环境，能形成商品蜜粉的主要蜜源植物有20多种，为蜂产业的发展提供了充足的物质条件。”罗平县甜园蜜语蜂业科技发展有限公司董事长朱洪坤表示，前几年罗平蜂蜜的生产工艺相对比较粗放，随着人们生活水平的提高，“精品、绿色、安全”以及产品的多样性成为了消费者的选择趋势。

截至目前，罗平县的蜜蜂养殖规模居全省第一，产蜜量占全省产量的五分之一，蜂产品企业及蜂蜜品牌数量居全省第一，占全国蜂蜜产量的1.5%—1.8%，蜂产业已成为罗平10个亿元产业之一，蜂产品已成为罗平主导特色优势产业之一。(张云芳)

罗平小黄姜让农民走上致富路

在中国流传着一句俗语：“冬吃萝卜夏吃姜，不用医生开药方”。如今，“世界黄姜看中国，中国黄姜看罗平”，已成为业内共识。

云南曲靖罗平县地处滇东高原的东南部，气候温和湿润，雨水调匀，土壤沙质，最适宜种植生姜，自古就有“姜之乡”的美誉。

小黄姜大产业

罗平小黄姜的种植历史可追溯到唐朝，是罗平历史悠久又极具特色的农产品，更因罗平小黄姜中“皂素”及“姜辣素”的含量更高身价倍增，到宋、元、明、清四朝，就成为宫廷御用贡品，素有“御姜”之称，能食用和药用。

小黄姜药用价值最高，小黄姜丝是9斤鲜姜才可产出1斤的优质姜丝。云南罗平小黄姜被列为国务院唯一指定出口的姜品，远销多个国家，口感柔和、功效突出，冲泡后带有姜的独特芳香，辛辣刺激感极低，很容易接受。

1999年，罗平县把小黄姜列为全县重点培育产业，通过多年来的打造，构建起了产、供、销一条龙完整产业体系，成为云南省的小黄姜种植大县。2019年，罗平小黄姜被列为云南省“一县一业”特色县产业，品牌效应日趋凸显。

近年来，罗平县依托得天独厚的气候环境和生物资源优势，积极调整产业结构，推广先进种植技术，将小黄姜打造为精品产业、特色产业，并已发展成为罗平县重要的支柱产业。

据了解，作为罗平重要的扶贫产业之一，近年来，罗平小黄姜种植规模逐年增大，种姜的技术也越来越成熟。为打通罗平小黄姜销售环节，积极引进电商直播带货等助力扶贫工作，拓宽了农产品销售渠道，实现了多方共赢的良好产业发展格局。

小黄姜大功效

走进云南姜来无忧生物科技有限公司的大门，空气中弥漫着浓郁的小黄姜特有的香味。在公司大厅产品展示架上，摆满了“姜来无忧”牌姜糖、姜粉、姜茶、姜丸、姜片、姜丝等多种罗平小黄姜加工产品。

“小黄姜浑身都是宝，罗平小黄姜深加工、精加工产品除了有姜糖、姜粉、姜茶、姜丸、姜片、姜丝等产品，还有洗发水、姜膏、发热姜贴、牙膏、精油等产品，更有姜疗养生馆等。”罗平姜来无忧有限公司负责人张涛介绍。

据《中药大辞典》载：小黄姜，性辛温，味辛辣、微甘、微苦。含有呢啶酸、谷氨酸、天门冬氨酸、甘氨酸等多种氨基酸。有散寒、止呕、开痰、治疗感冒风寒、咳嗽、腹泻、解半夏、天南星及鱼蟹、鸟兽内毒等诸药用功效。

在日常生活中，小黄姜不仅有作为调料用来去腥、调味功能，还有健胃、驱寒、祛湿、止呕的药用价值，民间还流传着“早上吃生姜，赛过喝参汤”的谚语。据了解，



罗平小黄姜具有辣味充足、色泽鲜美、芳香浓郁等特点，深受海内外消费者的青睐。

小黄姜大文化

如今，小黄姜产业在罗平已形成种植、加工、营销、物流、科研一体化的发展格局，也是当地特色扶贫产业和农业产业支柱，1.6万户、6万多名农民依托种植小黄姜走上致富道路。

据介绍，罗平小黄姜常年种植面积稳定在18万亩，产量稳定在30万吨左右，今年年产量预计超18亿元，是罗平县高原特色产业的重要支柱产业之一。

罗平县现有生姜加工龙头企业15家，其中，国家级龙头企业1家，省级龙头企业2家，市级龙头企业3家，生姜专业合作社77家，生姜种植专业村100个。2020年又通过招商引资3家企业来罗平投资约5亿元，建设罗平小黄姜精深加工系列产品。至今，罗平县小黄姜深加工、精加工产业也都慢慢发展起来，姜油、姜糖、姜茶、生姜洗护用品等生姜产品不胜枚举，小黄姜的产业链也得到了延长。

“姜来无忧”作为罗平本地知名品牌，已经在种植、研发、生产、仓储、物流、销售等环节完成了罗平小黄姜全产业链系列产品的开发。作为土生土长的罗平人，“姜来无忧”的负责人说：“小黄姜的市场前景和药用价值是毋庸置疑的。但是还有太多的人没有真正了解姜对于我们身体健康的作用性，为此，我们要形成一种特有的姜文化，并让这种文化得到有效传播，让大众受益。”

何谓姜文化？罗平姜来无忧有限公司负责人张涛坦言：“姜文化传播不仅仅是传播姜产品知识，更为重要的是传播姜文化的理念，是将姜文化作为一种特殊文化来进行传播。姜文化不但涵盖了健康知识，还涵盖了健康心态、健康习惯、健康行为、健康环境等诸多元素。”

一个产业的良好发展离不开有责任感、使命感的优秀企业。罗平姜来无忧有限公司就是罗平小黄姜行业的一面旗帜。一直以来，罗平县各级政府十分重视新型经营主体培育，新型经营主体的发展不但带动了土地流转和农村劳动力就业，实现了集约化经营，更提高了罗平小黄姜的规模效益和应对自然、市场风险的能力。

时下，罗平小黄姜产业已发展成为与烤烟、油菜并重的支柱产业，成为群众增收致富的新渠道。而罗平姜来无忧有限公司也成为了当地首屈一指的龙头企业。(张云芳 李楠)



传承非遗技艺的依鲁菜籽油

榨、沉淀、水花”工序榨油，全部靠手工完成：先将菜籽清洗晾晒，用炒锅把菜籽炒熟去皮，露出黄色的菜籽，然后进行碾磨成粉，上锅隔布蒸熟，出锅扎成圆饼成型，才能上圈装榨，最后木槌撞榨出油。

做云南最好的菜籽油

来到罗平金丰油脂有限公司产品展示大厅，只见罗丽江正在和女儿尹翔低声聊着什么。尹翔是罗丽江的长女，如今26岁的她正在罗丽江手把手的带领下学习企业管理、技艺传承。罗丽江说：“不管是企业创办、管理，还是产品的研究、创新，我都遇到很多的困难，也得到了政府和外界很多的帮助，希望孩子在学习管理和技艺的同时，更学会担当和责任。”

2012年，罗丽江组建了罗平县香逸油脂种植专业合作社，注册依鲁商标，对古法木榨菜籽油进行保护；2013年10月，被命名为“曲靖市非物质文化遗产菜籽油古法压榨技艺代表性传承人”；2013年12月，罗平依鲁菜籽油古法压榨技艺被云南人民政府列为“省级非物质文化遗产”，并在罗平挂牌成立“云南省非物质文化遗产菜籽油古法压榨技艺研究所”；2018年2月在罗平建起菜油博物馆。

如今的油菜博物馆内还摆放着水车、石磨、木榨筒等古法压榨油的用具。走进可以直观感受到依鲁古法木榨菜籽油传承了千年木榨油的文化。在榨油期间参观更可以听到榨油沉重的撞击声及榨油师傅浑厚的号子声。罗丽江非常欢迎各界人士到罗平亲自体验感受依鲁古法木榨油的魅力。

如今，罗平金丰油脂有限公司采取“公司+科研+基地+合作社+互联网”的产业发展模式，2018年投资6000万元兴建标准化厂房，年加工菜籽能力6万吨，采用国内一流水准的绿色

环保增香型物理压榨、物理精炼油生产线，年产浓香菜籽油1.98万吨，饼粕4.02万吨，产值4亿多元。

尹翔说，今年公司在品牌塑造和产品质量提升上做了大量的工作，建立了12800亩绿色油菜籽规范化种植基地，2000亩有机油菜籽规范化种植基地，9800亩曲靖市市级绿色食品油菜籽种植基地，带动油菜籽种植面积达45万亩，收购菜籽达4万吨，生产高品质浓香菜籽油1万吨。

罗丽江坚持“以质量求生存，以诚信促发展”，以“做云南最好的菜籽油”作为企业的使命，为广大消费者提供天然、健康、安全的菜籽油。这些年，带动当地8000户农户增收，人均增收5000元以上，培训1500人次农村种植实用技术；解决就业人员50余人，帮教农户500户，通过设立最低保护价，与广大种植户结成了紧密的利益共同体，真正做到发展一个产业、致富一方百姓。

一路走来，罗丽江用依鲁菜籽油诠释了中国传统饮食文化的传承精神，延续了中国老味道，走出了一条具有中国特色的非遗保护之路，开创了罗平非遗保护经验，掀起了地道、正宗的依鲁菜籽油消费热潮。时下，在罗丽江的带领下，依鲁正成为中国菜籽油行业首个传承非物质文化遗产的菜籽油品牌，树立中国非遗菜籽油第一品牌。(李楠 张云芳)



罗平，素有“东方花园”“滇黔锁钥”“滇东门户”“绿色油库”“滇东油库”之称。万亩油菜花与喀斯特地貌相映成趣，堪称美的盛宴。

罗平是全国31个油菜籽生产基地县之一，每年种植100余万亩油菜。独特的气候造就了罗平独特的生态农业，油菜播种面积从1944年的1.03万亩发展到如今的100余万亩。

让老百姓吃上放心油

在见罗丽江之前，资料顺理成章地把罗丽江的“形象”刻画成一位能征善战的女强人。殊不知“娇姿巧笑、和眉心肠”才是对罗平金丰油脂有限公司董事长罗丽江最贴切的形容。

还没进罗平金丰油脂有限公司的大门，一股菜籽油的醇香便扑鼻而来。作为家族唯一传承人，罗丽江自幼深受家族熏陶，对传统木榨菜油技艺有浓厚的兴趣，不但传承了家族技艺，更对传统木榨菜油工艺进行深入研究后，潜心创新，研发出兼具菜籽原香与保留营养的依鲁系列菜籽油并推向市场，立志要让老百姓吃上放心油。

据罗丽江介绍，依鲁古法木榨菜籽油是云南省级非物质文化遗产保护项目，其古法技艺已有千余年历史。按照工艺流程分为“选籽—炒籽—碾压菜籽—蒸籽—包饼—木榨取油”等10多道工序。每一道工序都要求精准操作，任何一道工序未达到要求都将

影响到质量，影响到产品品质。

依鲁古法木榨菜籽油采用人工的方式精选每一粒罗平菜籽，选出优质的菜籽。“我们从源头严格把控，只采用罗平当季新鲜非转基因双低菜籽，避免因为囤积菜籽而导致的菜籽霉变、水分流失等问题从而影响口感。”罗丽江表示，用这种传统的方法榨油虽然出油率低，但是味道纯正、营养丰富，能够最大限度地保留菜籽中的营养及清香，现在会这种技艺的人已经非常少了。

如今，罗丽江已经是古法压榨技艺的第五代传承人了。她坚持使用这种古老的华夏工艺，只为把真正健康放心的菜籽油带给千家万户，让大家都能吃到真正优质的罗平菜籽油。

资料显示，中国有记载的榨油工艺始于汉代。刘熙曾在《释名》一书记载：“杰油，捣实和以涂增上，燥而发之形似油也。查油亦如之。”大型木榨榨油机的出现则是在北宋年间，而成熟的菜籽油压榨技术则在明代开始。至今，木榨榨油机在中国已存在超过千年，也正是它们的出现，为古代中国提供了充足的食用油。

据介绍，罗丽江家族自清朝光绪年间在罗平开设第一间榨油坊以来，百余年来未间断，至今已第五代传承。一直以来，罗丽江坚守和传承古法木榨菜籽油，技艺精湛，沿用古法“清洗、晾晒、炒籽、研磨、蒸籽、包饼、压

在布依族，流传着这样一个美丽的传说。在很久以前，壮侗、壮傣、布依三兄弟在恬静的多依河畔辛勤劳作，过着幸福美满的生活。俗话说“树大分丫，人大分家”，三兄弟中大哥壮侗、二哥壮傣都已成家，他们俩商量后决定把这片美丽富饶的土地留给三弟布依，自己带着妻子另寻他乡重置家园。布依兄弟知道了，说什么也不肯自己留下，让两个哥哥另建家园，壮侗和壮傣好说歹说才留住了弟弟布依。分手那天，正是农历三月初三。以后，为了不忘同胞骨肉之情，每逢农历三月初三，三兄弟的子孙就会汇集在美丽的多依河畔，载歌载舞，奠祭祖先，共叙手足之情，筛选上等糯米，采集



山草糯药，做成五彩斑斓的花米饭，互祝长命百岁，同庆五谷丰登、六畜兴旺，生活幸

福，让人永生永像鲜花一样美丽。

在云南省罗平县鲁布布依族苗族乡，布依村寨依山而建、傍水而居，形成美丽独特的传统村落，古老淳朴的布依民俗文化造就了云南省罗平县鲁布布依风情小镇的灵魂。

2015年，罗平县鲁布布依“北漂”布依小伙王炳贵发现身边的朋友很喜爱布依族的五彩花米饭。同时，也有不少人向他提出质疑：五色花米饭健康吗？对布依小伙

王炳贵来说，五彩斑斓的花米饭不仅仅是布依族浓郁的民俗风情，更有布依族山水的味道。

2016年，王炳贵回到家乡，创办了罗平县糯布依族土特产品工贸有限公司，注册了“布依农夫”品牌。王炳贵说：“挖掘和传承布依族的文化精神，让更多人了解布依族文化，打造布依族特色品牌，带领当地布依农户致富，尤其把布依族花米饭做好，让更多人了解、信赖、喜欢五彩

花米饭，便是我的初衷。”

经过艰难的摸索和尝试，王炳贵和妻子终于把最理想的花米饭口感、颜色、包装等确定下来，且投入生产。目前，按照“市场主导、政府引导、乡村配合、企业自建”的原则，罗平县糯布依族土特产品工贸有限公司在罗平县鲁布布依族苗族乡建立扶贫车间，在罗平县城新开2个消费扶贫门店，把扶贫车间作为促进乡村群众增收致富的重

五色花米饭 浓浓布依情

要举措，探索出了农民增收、产业发展、企业壮大、多方共赢的乡村振兴新路子，有效带动当地群众依托集体产业增收致富。

至今，罗平县糯布依族土特产品工贸有限公司作为罗平县鲁布布依族苗族乡龙头企业，除传统五色花米饭外新开发出了五彩粽、五彩八宝饭等系列新产品，让布依族传统特色产品逐渐形成由零散销售到企业加工销售的产业链。

今年端午节，“布依农夫”牌五彩粽销量可观，在收到代理商和顾客好评后，王炳贵笑着说：“我们会开发更多由布依米饭延伸而来的新产品，满足更多不同地域、不同年龄的消费者需求。”(张云芳)