

# 做大做强“延安味道” 促进群众增收致富

■ 延安市委政研室 延安市商务局联合调研组

近年来，延安市通过扩大小杂粮种植面积、提高栽培技术，创新经营机制，壮大企业规模等有力举措，打造了一批“生态、绿色、有机”的小杂粮品牌，发展“延安味道”特色美食产业。做大做强延安特色美食产业，要按照做优品质、做强品牌、做高品味的“三品战略”发展思路，强化政策引导，重点从品牌打造、市场开拓、从业人员技能提升等方面发力，真正将特色美食产业打造成助推乡村振兴、拉动城市经济、提高城乡居民收入的重要产业。

独具地方特色的“延安味道”美食在省内外已小有名气，群众认可度高，市场前景广阔，是延安“十四五”期间打造千亿级现代农业产业集群，加快第三产业发展的重点之一。近期，我们就如何做大做强“延安味道”特色美食产业、促进群众增收致富进行了调研，形成报告如下。

## 小口味蕴藏着大产业

延安是五谷杂粮的优生区，小米、荞麦、糜子、绿豆等特色小杂粮种植历史悠久，曾长期是陕北地区老百姓的主要食物。近年来，延安市



延安市采取多项措施做大做强“延安味道”特色美食产业

委、市政府高度重视“延安味道”特色美食产业发展，大力调整农业产业结构，通过扩大小杂粮种植面积、提高栽培技术，创新经营机制，壮大企业规模等有力举措，打造了一批“生态、绿色、有机”的小杂粮品牌，孕育了独具特色的“延安味道”。美食是文旅体验的重要组成部分，“十三五”期间，延安累计接待游客2.4亿人次，实现旅游综合收入1603亿元，带动延安特色美食产业快速发展，全市地方特色美食种类达80余种，各类美食店铺达8400多家，带动就业3.5万人。通过多年的发展，“延安味道”系列美食产业主要呈现出以下几个特点：

一是品类多，地域特色明显。据史料记载，在延安的历史长河中，先后有匈奴、契丹、鲜卑等上百个民族在这里繁衍生息，游牧文化和农耕文化交融，独具特色的地域饮食文化源远流长。有以粗粮细作、精深加工的杂粮美食系列，有以细粮巧作、花样翻新的特色面食系列，也有以延续游牧民族饮食习俗的膳炖烧烤特色肉食系列。安塞的地椒羊肉、吴起的羊肉剁荞面、志丹的羊肉饴饴是当地群众逢年过节、红白喜事的必备美食，甘泉豆腐干、延长烤肉、宜川米酒、南泥湾