

这朵芬芳紫花，缘何绽放伊犁河谷

解码新疆伊犁薰衣草产业的“生金”路径

■中国城市报记者 巩 静

七月中旬，伊犁河谷的薰衣草进入收割季。天山脚下，数万亩薰衣草花海褪去纯粹观赏的绚烂，迎来一年一度的集中采收。晨光洒向紫色花田，农户们抢抓晴好天气采收、晾晒、初加工，馥郁花香依旧弥漫河谷，昔日的网红打卡花海，已然切换为热火朝天的丰收图景。

作为全国唯一的薰衣草主产区，新疆维吾尔自治区伊犁哈萨克自治州的薰衣草种植面积占全国的97%，是国内芳香产业的核心腹地。当前，全域薰衣草收割工作全面铺开，从田间高效采收、标准化初加工，到精深提炼、文旅业态持续发力，伊犁薰衣草产业正以“种植筑基、加工增值、文旅赋能”的全产业链体系，奏响盛夏丰收序曲。

扎根沃土，田间开出“紫色银行”

北纬43度的伊犁河谷，光照充足、昼夜温差大、土壤透气性佳，与法国普罗旺斯处于同一黄金纬度带，是世界公认的薰衣草优质产区之一。20世纪60年代，薰衣草引种扎根伊犁，历经半个多世纪驯化培育，已高度适配本地气候水土特性，从最初的试验种植发展为如今规模化、标准化的特色支柱产业。

在伊犁哈萨克自治州霍城县芦草沟镇四宫村，连片的薰衣草花田顺着地势起伏。晨光下，收割后的花茬与尚未收割的紫色花穗交错，浓郁的花香弥漫田间。

种植户穆建海正俯身查看薰衣草收割进度。他家自2009年起种植薰衣草，是当地最早参与产业转型的农户之一。“以前散户种植，品种杂乱、管理粗放，出油率低，卖干花只

能赚辛苦钱。”穆建海坦言，近几年在政府和伊农香合作社引导下，他家被纳入统一管理体系，收益实现翻倍增长。

近年来，伊犁哈萨克自治州全面推行“龙头企业+合作社+家庭农场”的种植模式，实行统一品种、统一栽培技术、统一行业标准、统一产前产中管理的标准化体系，同时筛选适合本地种植的狭叶薰衣草优良品种，淘汰低效混杂品种，从源头保障原料品质。

霍城县农业农村局相关负责人表示：“伊犁薰衣草产业的根基在田间。我们通过创建国家现代农业产业园、建立良种繁育基地、推广绿色种植技术，既守住了原料纯度底线，又规避了盲目扩种带来的品质下滑问题。今年我们重点推广节水滴灌和智慧水肥一体化技术，在有效节约水资源的同时，持续提升精油品质。”

如今，伊犁哈萨克自治州成为全国最大的薰衣草种植基地。2025年，薰衣草种植面积5.13万亩，产值3.02亿元，被农户亲切地称为“紫色银行”。

破壁增值，“吃干榨尽”每朵花价值

过去，伊犁薰衣草主要以干花、粗制精油等初级产品流通，利润空间有限。如今，依托核心技术突破，产业正从原料输出向精深加工与高值化开发转型，力求让每一朵花都物尽其用。

走进伊犁紫苏丽人生物科技有限公司的生产车间，没有传统加工厂的粉尘与异味，全自动生产线正将薰衣草原料转化为高端日化原料。公司总经理助理郝紫薇介绍：“我们采用国内领先的超临界二氧化碳流体萃取工艺，替代传统水蒸馏

技术，避免高温破坏芳香成分，能够精准提取生产化妆品、芳香疗剂和健康食品所需的核心原料。”该工艺可同步提取芳樟醇、乙酸薰衣草酯等有效成分，产品纯度和稳定性显著提升。

技术赋能带来价值跃升。数据显示，经高端工艺萃取的薰衣草精油，附加值是粗加工产品的数倍。依托新疆农业科技专项支持，天山花海农旅集团研发团队攻克关键提取技术，实现芳樟醇纯度90%以上、黄酮提取率85%以上，相关产品已打入国内高端日化、生物医药市场。

天山花海农旅集团技术研发中心总监杨海龙介绍，过去，薰衣草精油提取效率较低，原料综合利用不足。如今，企业通过精深加工，衍生开发香薰、精油皂、化妆品等系列产品，同时探索薰衣草在功能性食品、健康产品领域的应用，有效提升了产品附加值。

目前，伊犁哈萨克自治州拥有伊犁紫苏丽人、新疆天然芳香、天山花海等链主和骨干薰衣草加工企业20余家，其中国家级农业产业化重点龙头企业2家，培育出伊帕尔汗、解忧公主、紫苏丽人等知名本土品牌，薰衣草干花和精油的全国市场占有率超90%。

通过延伸产业链、提升价值链，伊犁薰衣草精深加工转化率不断提高，有效扭转了“优质不优价”的被动局面。同时，依托地缘优势，薰衣草文创和护肤产品远销中亚各国，成为新疆特色农产品出口的新亮点。

融景“生金”，文旅融合塑造IP

“春看杏花夏看紫”，薰衣草已成为伊犁哈萨克自治州最具辨识度的文旅IP之一。每年

6至7月，紫色花海进入盛花期，数十万游客来到伊犁河谷打卡，沉浸式体验芳香经济，促进了三产文旅与一产种植、二产加工深度联动。

在霍城县芦草沟镇四宫村，依托连片花田景观，村民改造庭院发展民宿、花海餐饮、旅拍体验等业态，昔日农耕村落变身网红旅游村。返乡创业者王海鹏2019年回乡经营薰衣草主题民宿，如今成立民宿协会，带动周边近50位年轻人共同创业。“旺季时民宿一房难求，游客看完花海，还会购买精油、香包等伴手礼，我们家家户户都靠‘紫色经济’过上了好日子。”王海鹏说道。

数据显示，霍城县依托薰衣草景观年接待游客超百万人次。其中，霍城县芦草沟镇晃晃村漫心忘忧谷景区2025年接待游客约80万人次。

不少中亚游客也专程来伊犁哈萨克自治州观光采购。来自哈萨克斯坦的游客阿依古丽每年夏季都会到访，她说：“这里的薰衣草和我们家乡的花不一样，太美了，还能买到纯天然精油，带回去送给亲友，他们都很喜欢。”

2025年，伊犁哈萨克自治

州年产薰衣草精油240吨、干花超1000吨，全州累计开发薰衣草及文旅相关产品690余种，薰衣草产业年综合产值超35亿元。小小薰衣草，真正香飘四方。

立足得天独厚的薰衣草资源，伊犁哈萨克自治州将持续深耕芳香产业：依托中国科学院植物研究所芳香植物种质资源库及新疆薰衣草资源保护与利用重点实验室，培育本土高附加值新品种；搭建产学研平台，联合高校共建芳香产业实验室，发力医美、康养等高端赛道，不断完善产业标准化体系；打造薰衣草文化节、芳香康养基地、跨境展销等业态，推动区域品牌国际化。

晚风拂过伊犁河谷，馥郁花香飘向远方。从一株引种的香草到年综合产值超35亿元的特色产业集群，从田间种植到全链赋能，伊犁薰衣草用数十年的发展证明，立足地域禀赋，依托科技创新，深耕三产融合，特色农业就能突破边界，为乡村全面振兴与边疆繁荣发展注入强劲动力。这朵绽放于天山脚下的紫色之花，正带着伊犁的生机与活力，在高质量发展的道路上持续飘香。



游客在新疆维吾尔自治区伊犁哈萨克自治州伊宁县天山花海景区打卡游玩。
赵泽善摄

五年产业规模增至六倍，齐齐哈尔成为“国际烤肉美食之都”

■中国城市报记者 巩 静

炭火升腾，肉香满城。7月12日，2026齐齐哈尔烤肉美食节拉开帷幕，主题为“让世界共享齐齐哈尔味道”。这座被称为“鹤城”的东北城市，用5年时间将烤肉产业规模从50亿元提升至300亿元，实现了从街头市井小吃到区域支柱产业的跨越。2022年，世界中餐业联合会授予黑龙江省齐齐哈尔市“国际烤肉美食之都”称号。

齐齐哈尔在达斡尔语中意为“天然牧场”。这里黑土肥沃、

水源洁净，是优质肉牛核心产区。目前，全市共有141个肉牛规模养殖场，优质肉牛饲养量超过200万头，居黑龙江省首位。配套的25家标准化屠宰加工企业，覆盖牧草养殖、肉牛繁育及分割加工等环节，形成了稳定可控的上游原料供应链。

近年来，齐齐哈尔市出台了烤肉省级地方标准与国家团体标准，注册“齐齐哈尔烤肉”区域集体商标，并将融合多民族烹饪技法的烤肉技艺列入省级非物质文化遗产代表性项目。通过构建“标准+商标+非

遗”的体系，齐齐哈尔烤肉摆脱了传统路边摊的粗放发展模式，走上了规范化发展道路。

在此基础上，齐齐哈尔市推进“千城万店”工程。目前，全国连锁门店突破2.4万家，占据国内烤肉市场约12%的份额，50余家海外门店落地41个国家和地区，让烤肉成为对外经贸往来和人文交流的载体。

产业发展也带动了就业和消费升级。齐齐哈尔市建成了“直播电商+智能云仓+冷链前置仓”数字化配送网络，48小时即可将预制拌肉、原切鲜肉

送达全国。同时，当地开发了“大齐真牛”系列文创产品，打造梅里斯烤肉小镇、特色美食街区等消费地标，将单一餐饮业态拓展为多元消费场景。数据显示，齐齐哈尔市烤肉全产业链带动超50万人就业，成为城乡居民增收的重要渠道。

“烤肉+文旅”的深度融合，将美食流量转化为城市发展的持续动力。齐齐哈尔市推出“雪地观鹤+围炉烤肉”“露营烧烤”“烤肉专列”等特色体验线路，烤肉美食节、中俄博览会美食展区常年吸引大量市民和游客，“万

人赶烤”成为城市标志性场景。

依托烤肉IP，当地联动扎龙湿地、工业遗存、少数民族民俗等资源，丰富北方夏季文旅内容，逐步改变了过去依赖冰雪旅游的单季模式，构建起四季均衡的全域文旅发展格局。

下一步，齐齐哈尔市将持续完善烤肉产业创新提升方案，重点推动预制菜开发、连锁加盟扩张和海外市场拓展，促进美食、文旅、商贸、外贸协同发展。以一城烟火味塑造国际化品牌形象，让300亿元烤肉产业持续释放增长动能。