



2019年上海市对口帮扶地区特色商品展销会现场。



脱贫买买买，生意经不同

通过“美食消费扶贫”，西藏青稞，新疆巴旦木，云南宣威火腿、铁脚麻鸡、五彩米……这些质朴的扶贫食材在一线餐厅的创新“演绎”下，变成了都市男女的菜品。

□ 记者 | 应琛

9月的西藏日喀则市江孜县，正是青稞收获的季节。紫金乡努堆村的青稞田里，一派繁忙景象，村民们正开着小型收割机一路“突突”过去，一排排青稞整齐倒下。随后，割下来的青稞被捆扎成堆，均匀地立在田里。远远望去，是一片金色的田野。

村民们知道，不久之后，在几千里之外的上海，田头收割的青稞会被做成各种美食。上海市民只要在大众点评App中搜

索“青稞”，就可以下单：点都德的肥牛酸汤拌青稞面、圆苑餐厅的金汤青稞六头鲍鱼、CoCo的青稞奶茶、TimsCoffeeHouse的青稞枫味玛奇朵……

这是一条不错的扶贫路线图——农产品加工商从农民手中溢价收购青稞，餐饮企业购得青稞后将其融入新菜品中，互联网点餐平台予以流量支持，将公益菜品优先推送给内地城市的消费者。就这样，西藏青稞走上了北上广百姓的餐桌。食客