

### 今年全国第10000列在汉发车

# 中欧班列(武汉)上半年发运量同比增六成

长江日报讯(记者刘海峰 通讯员武铁轩)7月10日上午11时46分,满载55个集装箱大柜货物的X8017全程时刻表中欧班列(武汉—德国杜伊斯堡)从吴家山车站缓缓驶出。该趟列车是今年以来全国累计开行的第10000列中欧班列。今年以来,从武汉开出的中欧班列达到每周7列。1至6月,中欧班列(武汉)累计开行331列,其中发出206列,发运量同比增六成。截至目前,中欧班列全国累计发送货物108.3万标箱,同比增长11%,破万列时间较去年提前19天,呈现量质齐升的良好态势。

10日一大早,中欧班列(武汉)机车乘务员王健提前赶到位于东西湖的中铁集武汉中心站。他将作为今年全国第10000列中欧班列的第一棒司机,将满载服装、医用物资和电子产品的X8017次列车开往吴家山火车站。

“非常荣幸,也非常激动。”入职中欧班列机车乘务员三年来,王健见证了中欧班列(武汉)发运量的快速增长。他说:“现在经常临时增加班列,最多时一天增加3到5列,工作量比过去会大一些。”

据悉,武汉至杜伊斯堡中欧班列从吴家山开出至阿拉山口站出境后,将先后途经哈萨克斯坦、俄罗斯、白俄罗斯、波兰、德国等5个国家,全程约12000公里。来自武汉的汽车零部件、电子元器件、光纤以及轻纺织

品通过这条亚欧大动脉源源不断运往德国。欧洲的整车、食品、化妆品、服装和电子产品等则通过武汉进入中国的千家万户。

今年上半年,中欧班列(武汉)首次开行至德国杜伊斯堡全程时刻表班列,固定车次、线路、班期及运行时间,对换装、交接等作业关键环节再次优化,单程运输时间缩短到13天,比普通班列运输时间压缩30%。

运输货品结构也在不断优化。上半年,武汉首次开行至乌兹别克斯坦塔什干光伏专列,运输商品从服装、家具、家电等“老三样”拓展到新能源汽车、锂电池、光伏产品等“新三样”。

线路方面,继至明斯克、若季诺线路开通后,中欧班列(武汉)又增加了至沙巴内方向的第三条直达白俄罗斯线路。

武汉铁路物流中心配落口营业部副经理付渊透露,中欧班列发运量逐年增加,离不开其运输成本低、运输时效快、流程环节简化等优势,如今来自湖北省内的日用品、土特产和光伏产品与来自广州等地的玩具、服装等物品都通过中欧班列(武汉)发往中亚和欧洲。

截至今年6月30日,中欧班列(武汉)已有53条跨境运输线路,形成“七龙出海”(阿拉山口、霍尔果斯、二连浩特、满洲里、凭祥、磨憨、绥芬河)格局,线路辐射欧亚大陆40个国家116个城市,货物发运量保持稳定增长态势。



今年全国第10000列中欧班列鸣笛发车。

长江日报记者刘海峰 摄

■长江日报记者陈晓彤

红菜薹不仅是武汉冬季的“特产”,如今还能在西藏山南的夏季尝到。自从知道山南市农业技术推广中心蔬菜基地里种起了红菜薹,不少援藏干部都要过来“打卡”。

其实不只是红菜薹,近年来,湖北援藏工作队已陆续为山南市引入辣椒、西红柿、白菜、黄瓜、甜糯玉米、西瓜等30多个蔬菜水果新品种。湖北省农科院的辣椒、华农的板蓝根油菜,都在雪域高原生根结果。

### 山南适合红菜薹生长,种植难度不大

2021年初,为服务山南市农业发展需求,湖北省援藏工作队选派杨艳斌赴藏开展农业科技推广工作。通过分析山南市当地的气候和土地特点,他广泛征集并挑选了玉米、西蓝花、辣椒等20多种蔬菜水果新品种,其中最特别的,是5种红菜薹种子。

湖北援藏干部许国建说,在高原种植红菜薹,技术上和没有太大差别,都是育苗移栽,同时,红菜薹种在山南的夏天,恰逢雨季,每个月只用人工灌一次水即可。

许国建表示,从技术上讲,红菜薹已经可以在高原实现大面积种植。后期若有市场需求,再考虑大面积种植。许国建他们把包括筛选出的优质蔬菜品种育苗,免费送给当地各族朋友种植,丰富了大家的菜园果园的蔬果种类,非常受欢迎。

### 武汉腊月特产成西藏夏日应季菜

为什么在武汉只有腊月能吃到的美食,在山南市却在夏季收获?杨艳斌介绍,红菜薹喜冷凉,最适宜的生长温度在10到20摄氏度之间,这是武汉11月、12月的温度。夜间温度越低,就越容易打霜,口感就越好。而山南市则是4月到10月的春夏,温度稳定在这一区间,因此,武汉冬日美食成为山南市夏季的应季菜。

此外,山南市还具备日照时间长、昼夜温差大、病虫害少等优势,为红菜薹生长提供绝佳条件。

杨艳斌带去的第一批种子里,还包括享有盛名的、被称为洪山菜薹的品种“大股子”。但并不是所有品种都适合在高原生长,有的品种长得太快,根茎太细,口感欠佳;有的品种生育期又太长,长到适合采摘的高度时,吃起来已经“老”了。

三年里,种植团队陆续从在武汉科研院所和农业公司征集、挑选的二十多种红菜薹种子进行试种、筛选,武汉产的“小叶亮红”最终脱颖而出。它不仅长得快、产量高,一年可以种两季,且根茎粗细适中。

不只是红菜薹,2021年以来,湖北援藏工作队已陆续为山南市引入辣椒、西红柿、白菜、黄瓜、甜糯玉米、西瓜等10多种蔬菜新品种30多个,在全市12个县区示范种植。加查县共康村的辣椒、桑日县卓吉村的西红柿、斗玉乡的西甜瓜等地的蔬菜相继获得丰收。

尤其是农科院的薄皮辣椒、华农的板蓝根油菜、亚非西兰苔等特色蔬菜都被种上了雪域高原。

湖北援藏农业小组负责人胡涛介绍,工作队不仅致力于丰富当地市民的“菜篮子”,还辐射带动当地增产增收,平均每年为周边县区蔬菜生产基地及专业合作社赠送蔬菜苗超15万株,并组织技术人员深入生产一线开展种植技术指导,每年培训技术人员和农牧民200多人。让蔬菜良种、良法在高原落地生根开花。

# 湖北援藏队让山南菜篮子丰富起来

武汉培育的油菜辣椒种上了「世界屋脊」

# 汪集：一罐鸡汤“煨”出十亿元产业



汤馆后厨,炉架上密集排列的瓦罐里咕嘟咕嘟冒着气泡,鸡汤香味远远飘散。



商户通过直播平台推销汪集鸡汤。

长江日报记者史伟 摄

## 城市进化论

■长江日报记者蔡爽  
通讯员程书雄 杨帆 袁晓西 周英勇

一罐鸡汤,香飘武汉。

地处武汉之东、新洲腹地的汪集,汉新公路、向津大道穿境而过。武英高速汪集匝道打通了新洲连接全国的东大门。

坐拥倒水、举水两大河流水系,兑公咀、安仁湖、三宝湖三大湖泊,半山半水城中环绕。因一罐鸡汤闻名的汪集,素有“楚天汤城”的美称。

在这里,一条美食文化历史名街,见证了百年沧桑;一个承载300多年传统文化的民间技艺,孕育出年产值10亿元的全新产品链。揭秘一罐鸡汤的传承与发展,长江日报记者走进新洲汪集。

**一罐鸡汤,以文化之名起步**  
——一代人花了十多年,将“一罐鸡汤”从街边小摊送到千家万户,由一道美食传递出的一种文化,塑造出武汉这座城市的“年代记忆”

夏季的清晨,天亮得早,空气中飘荡着的鸡汤香气,唤醒着汪集街上沉睡的居民。汪集路上的“小瑶池”汤馆后厨,万方勇和众厨师已开始忙碌:一排排煤炉早已呼呼吐着烈焰,炉架上密集排列的瓦罐里咕嘟咕嘟冒着气泡,香气四溢。一旁的案板前,厨师们忙着一只只收拾干净的老母鸡剁块、炒制、装罐。他们在为下一批鸡汤准备食材。

万方勇是小瑶池汤馆有限公司负责人,他创办的“小瑶池”也是汪集最早一批鸡汤经营户之一。

此刻,同样的一幕,也出现在汪集街50多家打着“汪集”旗号的汤馆里。作为一条百年古街,汪集的“汤食”文化可追溯到更早。汪集街文化站负责人叶志旺说,新洲汪集鸡汤传承300多年,不仅是武汉老字号、武汉市非遗技艺传承项目,还有“楚天第一汤”美称。相传,汪集人将每年除夕都要喝的汤称之为“团年汤”,而“团年汤”中最好的就是鸡汤。汪集煨鸡汤已有300多年历史。

把汪集鸡汤盘成生意的,是一位名叫吴冬秀的新洲女将。1983年,吴冬秀在她60岁那年,用自己攒下的20元钱做本,在离家3里远的汪

集镇上搭个棚子煨鸡汤,开出了汪集镇第一家个体餐馆。11年后,年逾七旬的这位“吴太婆”正式租了门面,挂出牌子专做煨汤生意。此后,越来越多的汪集人开始从事煨汤生意,汪集人煨了数百年的“团年汤”成了品牌。

1999年,“汪集”商标注册,由汪集40多家本地汤馆共同使用。到2000年前后,汪集鸡汤到达辉煌时期,煤炭炉+鼓风机一年能煨出450万罐,当时的销售收入就达到1.2亿元,逐渐形成以鸡汤为主的产业化、规模化经营,养殖、饲料、运输、屠宰等产业同步得到发展。

在万方勇的记忆中,父辈们每天清早出摊,将蜂窝煤炉生着,用一个小鼓风机不断送风,随着火苗呼呼蹿起,瓦罐里鸡汤的香味伴随着咕嘟咕嘟声,让整个街都香气四溢。

叶志旺说:“汪集鸡汤在上世纪80年代初期形成以茅棚、泥瓦灶为雏形的个体经济,并开始走出汪集,很快名声大振。90年代初,汪集街上就开出100多家鸡汤店铺。”

武汉非遗代表项目制作技艺传承人汪汉生,1988年开始进入煨汤行业。在他的印象里,“从传统的‘团年汤’到现在走进千家万户的‘那罐汤’,汪集鸡汤制作的传统元素一直被传承着”。

2000年,汪集鸡汤启用了自己的注册商标——“汪集汤”,那一年,这罐鸡汤不仅获得了全国食品博览会金奖,还被媒体誉为“楚天第一汤”。

上个月,汪集街道举行的2024年农业农村招商引资大会上,规划面积120亩的汪集汤食文化产业园成为其中的一个亮眼项目。项目建成投产后,汪集汤年产量可达3000万罐以上,年产值可望达15亿元。

**一个产业,以科技创新突破**  
——从瓦罐到易拉罐,改变的除了容器,还有创业者的发展思路,突破工艺的限制,让产品也打破了销售地域限制,品牌“插上翅膀”飞向远方

置身于临街一字排开的众多汤馆中,汪集汤业食品有限公司的门脸不算打眼。移步店内,有别于相邻店家吧台加餐桌的摆设,这家店子里陈列的却是摆满鸡汤礼盒的一排排货架。

进得后厨,一台台工业化设备向人们展示着鸡汤煨制的“现代化流程”:在走完剁块、炒制等传统工序后,接下来的流程则

充满科技感:原材料被“请”进铁皮易拉罐,在流水线上完成罐体密封后,依次被送入大型压力容器进行高温杀菌并完成烹制。汪集汤业创始人程先利说:“走上工业生产线的这个传统加工工艺,让一罐罐锁鲜的鸡汤走得更远。”

“不解决运输保存问题,传统文化永远无法形成品牌。”程先利说,在研发的过程中,他们与华中农业大学、江南大学合作建立研发团队,实现产品自动化、标准化生产。

程先利回忆,2000年前后,汪集本地一批“70后”经营户把鸡汤产业带入“2.0版本时代”——他们借助“汪集汤”品牌效应,将店铺开到武汉三镇,顶峰时期全市“汪集汤馆”超过1700家。

在程先利看来,以易拉罐为代表的汪集鸡汤,是汪集汤业产业发展的“3.0版本时代”。2013年前后,土鸡汤、肚片汤、老鸭汤等系列产品随易拉罐产品越来越红火。

“这是用科技‘煨’出来的全新产业模式。”汪集街道办事处主任王静说,当第一罐易拉罐“汪集鸡汤”问世,汪集的汤业发展开始派生出两条不同的发展路径,一条是坚持传统,以手工技艺烹饪,以“前店后厨”模式形成汤食文化路线;另一条是走工业化生产路线,以品牌化战略打开多种销售渠道的产业化路线。

“两条路线我们都支持、鼓励。”王静表示,针对传统文化路线,政府出资建设“特色美食街区”,并配合休闲娱乐、文化旅游、服务性消费等多种业态,形成农文旅一体化产业链条;而对产业化路线,政府则致力培育上下游,链接水产养殖、畜牧种植、运输物流、精深加工、电商销售等企业,与平台资源,形成产业链,“两条路线最终在‘美食文化小镇’这个点上形成汇合”。

“汪集汤”的火爆形成产业化集群效应,产生的经济效益明显。新洲区已经建成投产年销售额2000万元以上的易拉罐汤品厂家5家,餐饮商户57家,年销售量约1200万罐,年销售额为5亿元,上下游全产业链产值约10亿元。

**一个街区,在融合发展中蝶变**  
——主打“健康饮食文化”的“特色美食街区”,让农文旅融合的现代都市农业发展前景越来越清晰

汪集街道的档案室里贴有一幅宣传画,画上的两句话这样描述汪集片区的旧景——“风雨里路泥泞,苍穹下房低矮”。

万方勇说:“以前这里的路不好走,从汪集街到新洲城关的15公里路程,开车差不多要1个小时。”随着新洲大规模修路建桥,推进交通建设,交通状况显著改善。家住武昌的罗阿姨体验了一次交通改善后的“美食文化之旅”。6月15日,她带领社区20人的文艺团队专程来到汪集,“70公里的路,1个小时就到了”。汪集街道城建规划负责人王建华介绍,以汪集为轴心,半小时交通圈覆盖武汉天河机场、阳逻港及多条高速公路,“交通的便利缩短了空间的距离,吸引了大量游客”。王建华说,从当年搭棚摆摊卖鸡汤,到建设中的汤食文化产业园,汪集过去“2小时的餐饮经济”变成“12小时的餐饮+休闲消费+文旅经济”。

与此同时,一罐鸡汤也带动起相关产业:1000万只家禽集中屠宰交易项目产业落户,汪集汤业食品有限公司、湖北玉如意农业集团有限公司、武汉高龙科技集团等一批龙头企业聚集,从“一罐汤”这条主链,延伸出“一条鱼”“一桌菜”等十条子链,汪集的汤食产业串联起全街的上千个微市场,带着近万人就业。

汪集街道办事处副主任桂清华以“一条鱼”举例,从饲料、鱼苗,到成鱼、初加工、深加工,最后运输、销售到消费者手中,全部由汪集企业一条龙完成;鱼头做成剁椒鱼头;鱼骨做成香辣鱼排、蒜香鱼尾;鱼肉做成鱼丸、鱼糕、鱼面;鱼籽、鱼皮做成了腌菜鱼丸;鱼鳞则制成鱼骨粉,从而实现价值全面提升。

“汪集汤”现在已通过电商渠道通达全国。“今年5月23日,在武汉市人民政府新闻办公室召开的‘武汉加快’三个优势转化”系列新闻发布会上,来自新洲区的发言人说,三年后,汪集汤可望为汪集带来15亿元的年产值。

华中农业大学农业绿色低碳发展实验室主任何可教授认为,新洲区通过建设特色美食街区和汤食文化产业园,将汪集汤打造成吸引游客的重要美食文化标志,促进了当地旅游业的兴盛。这种以特色农产品为核心的农文旅融合模式,为乡村产业振兴提供了新的发展路径,带动了当地农民增收和区域经济多元化发展,促进了现代都市农业的发展。

学者叶青认为,用有着悠久文化渊源的汪集鸡汤,去开启农文旅融合模式,这已成为发展现代都市农业的一个重要思路。

汪集街道的档案室里贴有一幅宣传画,画上的两句话这样描述汪集片区的旧景——“风雨里路泥泞,苍穹下房低矮”。

汪集街道的档案室里贴有一幅宣传画,画上的两句话这样描述汪集片区的旧景——“风雨里路泥泞,苍穹下房低矮”。

汪集街道的档案室里贴有一幅宣传画,画上的两句话这样描述汪集片区的旧景——“风雨里路泥泞,苍穹下房低矮”。



许国建(左)和藏族同事格桑在红菜薹田里采摘。

# 国内首套超精密主动减振器在光谷面世

长江日报讯(记者杨佳峰 通讯员高翔 严浩 实习生王喜艳 向奕橙)华中科技大学东院团队研发的超精密主动减振技术在光谷转化成功——国内首套超精密主动减振器在光谷面世。

华中科技大学东院团队二十年磨一剑,创新性地研发了准零刚度、频变阻尼、协同控制等超精密主动减振核心技术,荣获国家技术发明奖二等奖、国家科学技术进步奖二等奖。2024年7月10日,华中科技大学与光谷“明星”企业——武汉格蓝若智能技术股份有限公司签署成果转化合作协议,由后者出资8000万元,对东院团队研发的超精密主动减振技术进行产业化转化。8000万元的转让协议主要覆盖超精密主动减振系统和智能人形机器人技术。

据了解,该产品不仅可以有效隔离外部振动,还通过实时采集振动信息,基于先进的控制策略生成多维振动控制信号,精准抑制各种内外扰动导致的合体振动,实现被减振部件接近“绝对静止”的状态。广泛应用于半导体制造、高端精密制造、精密仪器设备等领域。

“这个技术通俗地讲,不管是公斤级的设备,还是几十吨级设备,都能让它特别稳,不论怎么碰它都不会动,接近‘绝对静止’的状态。”东院团队团队成员、华中科技大学机械科学与工程学院教授姜伟表示,该技术根本买不到,现在可以实现进口替代。“目前,该技术已处于全球第一方,今年可以实现批量供货了。”

在双方的通力合作下,专门承载此技术成果的武汉格蓝若智能技术有限公司于6月25日正式挂牌成立,基于前期合作研发成果,公司一口气推出超精密型、抗冲击型、适用真空型等20余款超精密主动减振器,减振支撑形式包括空气弹簧、金属弹簧、磁浮弹簧、复合弹簧等,可以满足从公斤级到数十吨级设备的高性能减振需求。在当日的签约活动上,格蓝若还展示了人形机器人样机产品。