

菜多又便宜 还装了电梯空调

老菜场晚高峰来了很多年轻人

长江日报讯(记者刘睿彻 通讯员董晓杰)“我要一个柠檬。”“3块钱。”“要上班了,等我下班了再来看看。”“好。”

22日上午10时左右,一问一答后,穿着时尚的许琴握着一个柠檬,快速踏上宝善集贸市场的手扶电梯,朝着对面汉正街上的云尚武汉国际时尚中心赶去。她经营着一家服装店。

6000多平方米的硚口宝善集贸市场已有30多年历史,是武汉最大的菜场之一。菜场历经多轮改造,最重要的两次,一次是20世纪90年代“引摊入市”,另一次是2020年武汉农贸市场整体升级。

菜场安装了电梯、空调,配备了智能监控大屏。长江日报记者看到,一楼是美食城,二楼是生鲜区。沿着手扶电梯到达二楼,头顶上古色古香的黄色灯笼散发着温暖的光,菜场内饰系徽派建筑风格,蔬菜、水果、肉制品、水产等摊位明确分区,地面比较清洁,不时有保洁人员清扫。菜场的颜值、卫生状况相比以前提升了一大步。

张登峰、张惠仙夫妇来自湖北云梦,在此经营水果摊位有15年了,经历了菜场的几番变化。他们介绍,以前,早上七八时是菜场人流量高峰时段,老年人居多。现在,晚上六七时还有一波人流高峰,附近云尚、汉正街品牌服饰城下班的老板、员工、主播三五成群来逛菜场,以年轻人为主。

“有的主播穿着带货的服装,连吊牌都没下就过来逛菜场。”宝善集贸市场经理卫康告诉记者,作为国有老菜场,这里比大多数商超菜价低0.5元—1元,一直受到汉正街周边群众欢迎,还有些搬离后的老街坊从汉阳大老远过来买菜。

临近春节,附近服饰城的从业人员陆续返乡,当天来逛菜场的年轻人不像往日那样扎堆。傍晚6时后,仍然有年轻人三三两两过来买菜。

“也不能总吃外卖啊,来这里方便,菜多又便宜。”95后花云、付始化着精致的妆容,和几个年轻人结伴来买菜,他们都在云尚工作。花云买了一只去毛洗净的鸭子,又仔细挑选了

蔬菜。“环境不错,这样的菜场我们也喜欢逛。”

卖了快30年菜的摊主高金平和张登峰有个共同感受:“东西好,价钱公道,不管年轻人还是年纪大的人,卖菜总有回头客。”他们和其他商户一样,多年来已经习惯市场监管人员每天来抽检水果蔬菜。

记者查看当天的检测记录,青枣、龙眼、千禧果、车厘子4种水果,以及豇豆、扁豆、生菜、菠菜、大蒜叶、上海青等10种蔬菜的农药残留指标全部合格。

张登峰很珍惜这个摊位。15年过去,1平方米的小摊位已扩大成三四平方米的2个摊位,养着一家人。他在武汉买了一套二手房,育有2个孩子。菜场环境好了,生意也会更好。“过去在菜场一天至少换3套衣服,现在有了空调,一天都不用换衣服。冬天天气旺,完全冷。”

据悉,宝善集贸市场日均人流量在8000人次左右,周末高峰时段突破上万人次。



红薯粉条挤压成形。

长江日报记者秦琛 摄

长江日报讯(记者秦琛)拧开阀门,水汽裹着红薯清香,瞬间把谭云丰包裹其中。冒着热气的红薯粉条从机器末端缓缓挤出,位于江夏区郑店街道莲花桥村的红薯深加工厂又开始了一天的生产。

谭云丰是加工厂的老板,长江日报记者见到他时,他刚从两台设备中间站起来,眉毛上还挂着白色的红薯粉浆。脚边是一台刚从设备上拆下的水泵,由于红薯粉浆质地浓稠,这台小泵工作不到一个月就“罢工”了。谭云丰费了不少力气才拆下它,泵里的红薯粉浆溅了他满脸。

安排好员工的工作,谭云丰动身去买功率更大的新水泵。“马上要过春节,附近村民都要来买粉条,就喜欢我们纯红薯无添加的味道,一天能卖五六百斤,得赶紧把泵买回来。”他说,“春节后,我们准备把红薯粉条上线到电商平台,开卖以后,货更不能断档,这段时间要加紧生产。”

工厂外,1200亩红薯地已开始了新一年的育苗,这里是工厂的原料产地。2018年,刚刚来到莲花桥村的谭云丰承包了30亩地,尝试过养鸡养鸭后,他看中了这里的优良沙土地,最终选择种红薯。

“种了两年我才发现,种红薯也是个技术活。5月种下的红薯和6月种下的红薯,虽然只隔一个月,亩产却少了一半。”谭云丰告诉记者,查了资料才知道,6月一过,江夏地区雨水减少,不利于红薯生长。

自学摸索了4年,谭云丰感觉经验已足,决定放手大干。2024年,他一口气把红薯种植面积扩大到1200亩,聘请200多位当地农民开荒山、种红薯。

当年10月,莲花桥村红薯大丰收,一天可收获10万斤。美宜佳等200多家便利店找到谭云丰,订购鲜红薯用于制作烤红薯,400多万斤符合商家需求规格的红薯很快被预订一空。但剩下的400万斤大红薯却销售不畅,谭云丰就投资200多万元建了这个红薯深加工厂。

“加工厂主要生产红薯粉条、芝士焗红薯和红薯干,红薯经过加工后价值提升了5倍,同时还能多聘请30多位村民在家门口上班。”谭云丰说。

目前,工厂里还有两个空车间,谭云丰准备春节后继续增加设备,扩大产能。届时,三条产线一起开动,一天就要消耗约两万斤红薯。“现有的1200亩红薯地产量肯定不够,今年我准备带动附近村民,再开荒1000亩种红薯。”谭云丰信心十足。

几节九孔藕 一钹排骨汤

喷香藕汤煨出了乡愁弥漫着年味

■长江日报记者袁满 通讯员周雄 陈爱青

武汉人的年夜饭餐桌上最少不了的一道菜就是排骨藕汤。22日晚6时,长江日报记者走进位于蔡甸城关的蔡甸宴餐厅,十多个包厢座无虚席,排骨藕汤更是每餐餐桌上必选。

王女士是其中一间包厢的食客,设宴迎接在外地读大学寒假回家的儿子,“提前三天预订包房。孩子点了排骨藕汤、新农牛骨头、侏儒三蒸、大集绿豆包子,都是蔡甸味道”。王女士说。

餐馆主厨杨翔说,排骨藕汤作为湖北十大名菜之一,其主料蔡甸莲藕自宋代便被列为“贡品”。

一天卖出300份 三十载只为守住“家乡味”

“我是土生土长的武汉人,小时候过年才能喝上一碗排骨藕汤,那种记忆深处的家乡味道一直萦绕心头。”杨翔师从楚菜大师卢永良,把家乡味做好做精,从业30年来他矢志不渝。

“想煨好一钹排骨藕汤,选材是第一步,尤其是莲藕,要选用藕须较多、藕节较长、质地结实的老藕。蔡甸的莲藕又粉又糯,就是适合煲汤的好藕。”

杨翔拿起一根半米长的蔡甸“毛三节”藕用力掰开,“你看,藕节溢出来的浆水越多,说明藕越粉糯”。

杨翔洗净泥土、刮去外皮,切开的莲藕横截面呈现出九孔特征。杨翔告诉记者,民间一直有蔡甸莲藕比其他地方的莲藕多几孔的说法,或圆或扁,“7+2”个藕孔正是蔡甸莲藕的特色。

排骨是莲藕的“煨汤搭子”,可在经验老到的厨师手上,汤色浓白显然还有其他秘诀。除了选择肥一点的排骨,杨翔还会搭配筒子骨和带皮的猪弯骨。

他说,筒子骨和猪弯骨的油脂能让汤品更纯白浓香,油脂层可以封住汤面防止莲藕氧化,这是莲藕保持粉色不变黑的诀窍。

煨汤的“钹子”更是传承下来的老手艺。将焯水后的排骨焗香后放入水烧开的钹子中,大火煮开后撇去浮沫,再加入莲

藕和泡发一夜的干莲子,文火慢炖四五个小时。

杨翔笑着说:“早上煮汤下午喝,或者晚上煮汤早上喝,经过一夜沉淀,排骨的浓香和莲藕的清香才能温吞转化。出锅前撒上一点胡椒和葱花,这碗色香味俱佳的排骨藕汤便完成了。”

排骨藕汤是蔡甸宴的特色菜。老板刘金侠介绍,春节临近,每天中午晚上几乎都是满客,几乎桌桌必点排骨藕汤,每天现场食用加外带一共能卖超300份。

礼盒日销6000公斤 暖了外地武汉伢的“家乡胃”

好莲藕源自好山水。蔡甸莲藕不仅深受本地人喜爱,还走俏网络,走向全国。

“我们蔡甸的九孔莲藕,生吃甜脆,煮熟粉糯,是年货必备,大家赶紧抢购哦!”在蔡甸街道藕先生莲藕基地,主播李正旺正举着一根新鲜莲藕在直播。

自2006年创办基地以来,李正旺不仅巩固了“毛三节”老品种的种植,还与农科院合作引进了升级品种“香粉”系列,使莲藕更粉糯、更高产。“线上销售的新年礼盒每天有2000多单,总量超过6000公斤,订单已排到腊月二十七。”

下午5时,两辆中型快递物流车已在排队等候,农户们将新鲜莲藕一一打包封箱,贴上标签,寄往重庆、广州、上海等地,甚至远至新疆、西藏。李正旺说,前两天有位在西藏的武汉伢在直播中留言:一到过年就想念家乡的排骨藕汤,今年不能回去,只能网购解解馋。最终,这位网友购买了5公斤莲藕。

蔡甸莲藕作为国家地理标志保护产品,入选“江城百臻”区域公用品牌目录产品和精品武汉礼物,承载着乡愁和文化的力量。为做强“蔡甸莲藕”品牌,李正旺流转了五个村的土地,开发莲藕采摘园、藕带种植基地、老品种保护基地等项目,还计划将农业、文化、旅游融合发展,建设综合性的莲藕生态园。

几节九孔莲藕,一钹排骨藕汤,在岁月中积淀了浓浓乡愁,也让家的味道传递得更远、更深。(参与采写:周佳玲)



一碗藕汤温暖武汉人冬天的胃。

东风汽车创新引领未来

熠星大赛再创佳绩,从技术突破到产业升级

2024年12月,由国务院国资委主办的第四届中央企业熠星创新创意大赛圆满落幕,获奖名单正式揭晓。东风汽车再次在激烈的竞争中脱颖而出,凭借在新能源汽车和工业软件领域的突破性成果,赢得了历史最佳成绩——共获得二等奖、三等奖及优秀奖等7个奖项,同时也是新能源汽车赛道的最好成绩。

这一成绩的背后,是东风汽车持续强化科技创新和技术研发的结果,标志着东风汽车在新能源汽车产业中的领先优势,也展示了其在智能化、电动化技术领域的前沿突破。

自2023年6月赛事启动以来,吸引了来自中央企业、地方国企、高校、科研院所以及社会各类创新主体的5067个项目报名,涵盖集成电路、工业软件、人工智能等多个关键领域,首次新增的新能源汽车赛道引起了广泛关注。

突破性技术:超轻高效三电系统与智能嗅觉系统

通过开发新型耐热和阻燃镁合金材料,解决了普通镁合金在高温环境下性能下降及易燃的问题。同时,配套开发了压铸成型、连接、表面处理等工艺,以及针对镁合金部件的验证体系,使得单车镁合金使用量从2—3kg提高到30kg以上,实现了减重、增效和低碳的多重效果。镁合金是世界上轻的结构金属,其密度约为铝的三分之二,强度达到铝的90%。这一材料的成功应用,不仅体现了东风汽车在材料科学领域的技术优势,也为新能源汽车的绿色发展提供了重要助力。

另一创新项目“车慧闻——多场景智能嗅觉系统”,基于仿生嗅觉机理,通过微型传感器阵列经过传感—车端—云端一体化气体监测实现车内空气质量提升、车外新能源车电池监控等多种场景下的提示预警及主动干预,提升用户

的用车体验。

“简单来说,它的创新之处在于,通过智能传感器实时监测车内空气质量,分析是否存在有害气体或异味,并通过车载智能控制系统自动调节空气净化功能,确保车主在驾驶过程中能够享受健康、清新的车内环境。”项目负责人表示,这一多种复杂气体融合系统为东风汽车首发技术填补了行业在智能嗅觉领域的空白,为进一步提升车辆的安全性和健康性提供了新的解决方案。

自2020年立项开发以来,车慧闻系统已完成多种车型的改制和路测,总验证里程超过8万公里,其新一代产品酒精锁装置项目也已进入测试阶段。项目团队还突破了多项核心技术,申请发明专利30余项,2024年发布了集团标准,并参与国标和行业标准制定3项。

从大赛到创新:东风汽车从“制造”到“创造”

中岚图梦想象家成为亮点,提升了市场竞争力。在国内市场,岚图品牌连续四个月销量破万,成功跻身高端新能源汽车品牌第一梯队。而在全球化布局方面,东风岚图品牌也逐步拓展海外市场,计划将更多创新产品推向国际,展示中国新能源汽车品牌的技术和实力。

从“制造”到“创造”,东风汽车依托自主创新,研发了一系列核心技术,并在智能驾驶、智能座舱、动力系统等多个领域形成了全方位的技术布局。截至2024年11月,东风汽车已拥有有效专利2.43万件,其中包括发明专利9690件,涵盖新能源和智能网联技术的专利数量超过3300件。东风汽车通过“高价值专利群”的形成,进一步提升了技术的自主可控能力,确保了其在核心技术领域的领先地位。

特别是在智能驾驶和智能座舱技术方面,东风汽车已经

展望未来:技术突破与产业协同赋能

处理能力,显著提升了车辆的智能化水平。

在与中国科学院、清华大学、武汉大学等高校的合作中,东风汽车进一步推动了产学研深度融合以及新能源汽车和智能驾驶技术的快速发展。这不仅促进了技术创新的突破,也加速了新技术的产业化应用。

同时,东风汽车还积极布局全球化战略,通过将岚图等品牌推向国际市场,逐步提高全球市场份额,带动中国汽车产业在全球范围内的崛起。

展望未来,东风汽车将在创新驱动下持续发力,力求在智能化、电动化、网联化等领域取得更多技术突破,推动产业链绿色升级和智能转型。通过“三个跃迁,一个向新”的发展蓝图,东风汽车计划到2025年进一步巩固全球竞争力,助力中国汽车工业从“中国制造”迈向“中国创造”。



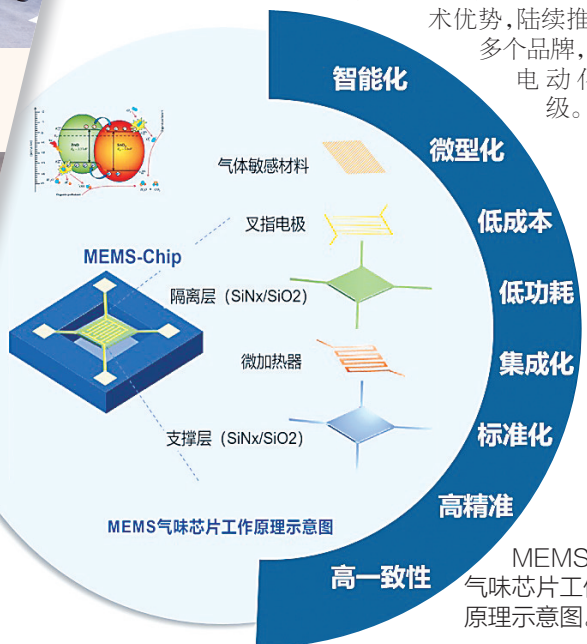
岚图知音搭载800V电驱系统。



第四届中央企业熠星创新创意大赛总决赛现场。



授党员突击队旗帜。



最新数据显示,岚图系列车型销量同比增长70.9%,其