

# 大地周刊

2025年3月21日 星期五 责编:舒展 美编:陈昌 版式:夏洋 校对:彭艳

## 芳草为媒 沃土生金 江城紫云英花海养眼又养田



紫薇高标准生态稻田里,紫云英花海开放盛况。

紫薇都市田园供图

“预计最快这个周末,游客就能再次看到紫云英的紫色花海了。”站在长江新区仓埠街道紫薇高标准生态稻田1000亩核心区,紫薇文旅集团旗下农业公司负责人邓中伟弯下腰,从脚边密集的紫云英丛中,将一根“误入”的油菜花连根拔起。

“我们最近在人工清理这些混在紫云英花丛里的零散油菜花,好让紫色花海在观感体验上更为纯粹。”为了更好地迎接这场稻田上的盛大花事,邓中伟和同事们近来一直在为花海做最后的“提纯”工作。

紫云英盛放是花事,也是农事。进入4月后,这些紫云英将悄然谢幕并化作尘泥,成为水稻生长的绝佳绿肥。

从2023年10月首播紫云英种子“试水”200亩花海稻田,到2024年将紫云英的种植面积扩大到500多亩,再到今年年底计划扩大至800亩,秋冬季种植紫云英的“绿肥轮作”模式,已经让紫薇高标准生态稻田尝到了甜头,打造出“武湖”品质稻米,“花海经济”兼具观赏价值与农业生产效能,成为农文旅融合的有效探索。

### 传统绿肥造就春日盛景

3月17日上午,春日温暖的阳光下,紫薇高标准生态稻田核心区里,大片绿意盎然的紫云英中,已经有零散的紫色小花抢先开放,方正的稻田边,还点缀了月季、桃花……

“去年紫云英开花的时候,田埂上全都是人,特别是年轻情侣,很喜欢这样的紫色花海。”邓中伟笑着说,今年,公司在稻田边种上了整齐的花卉苗木,“丰富造景,这样观赏会更有层次”。

据了解,紫薇高标准生态稻田项目承担着省、市级良种良法配套,新品种新技术实验、推广等任务,绿肥示范推广就是其中一项。2023年底,该项目开始推广种植紫云英绿肥,提高耕地质量,保障粮食安全。“单纯追求水稻的亩产量并非我们的目标,我们更愿意尝试在生态农田上种出绿色农产品,探索实现农文旅融合的新路径,创造高附加值。”邓中伟说。

紫云英,又被称为“红花草”,每年2—6月开花,3—7月结果,其花朵紫里透红,不仅是中国主要蜜源植物之一,作为绿肥作物还田后,还能有效为土壤补充有机质,可以实现农作物产量和品质的双提升。

### 生态种植打造品牌增效益

在冬闲田播撒紫云英种子,任其自然生长,待来年春耕时翻入土中恢复地力,是中国传统农耕的一大良法。然而,随着化肥的广泛使用,冬季的田地中要么种植冬季作物,要么彻底闲置以节省成本,紫云英的身影渐渐淡去。近年来,田地过度依赖化肥的弊端逐渐显现:土壤肥力下降、板结,病虫害增多,农作物产量、质量双双下降……对此,邓中伟深有体会,“化肥用得越多,尤其是氮肥,让病虫害更高”。此

时,紫云英重回农业工作者的视野。

2023年10月下旬,赶在水稻正式收割的前一周,邓中伟安排飞手在200亩田中播撒了紫云英种子。在水稻收割后,再进行翻耕、开沟、覆盖等农机作业,甚至还进行了人工除草。为了让紫云英形成花海规模,紫薇文旅集团投入颇大。“如果将种子、农机、人工加起来,仅种植紫云英一项,成本就在300元/亩以上。”但邓中伟依然觉得这笔投入很值,“一是实现了农文旅融合,成功地引来了客流,让稻田更具人气;二是紫云英本身就可以减肥增效。”

邓中伟介绍:“紫云英花谢了以后,是紫云英鲜草翻压回田的关键期,鲜草翻压后要及及时灌水,发酵半个月,有利于鲜草腐烂和养分的转化。最后是旋耕、平田,到5月底再下中稻种子。”

邓中伟粗略算过一笔账,种植紫云英后,每年可以减少两次复合肥的使用,施肥次数总共仅需三四次。在种植了紫云英的稻田中,公司种植了鄂湘2号高端长粒米种,亩产达到八九百斤,收获的稻米被加工包装打造成“武湖”品牌生态大米,“为了更大程度保留米粒营养,稻米加工过程中没有进行抛光,所以米粒发黄不算好看,但口感醇甘,重金属含量低”,目前“武湖”大米销售情况良好,“5斤和10斤两种包装很畅销”。

### 紫云英见证农业绿色发展

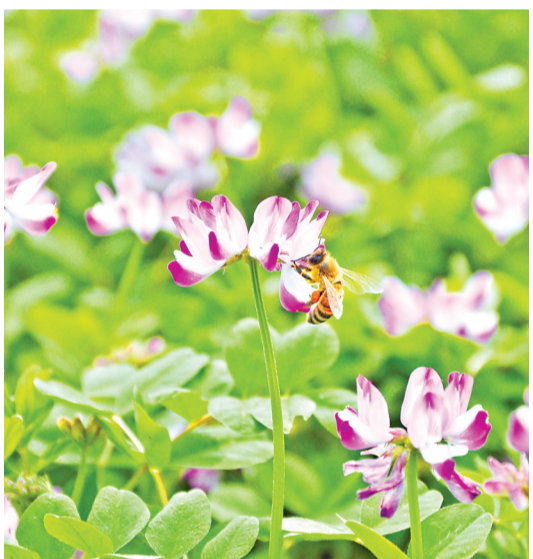
紫薇都市农业选择利用紫云英进行生态种植并不是偶然,近年来,这样的紫色“花海稻田”已经在武汉各新城郊区次第绽放。

东西湖区农业农村局农业科工作人员和世玉玉介绍,早在2021年,东西湖区柏泉、新沟镇街道就开始试水紫云英“绿肥轮作”模式,目前两个街道的紫云英种植面积已达到2200多亩。“种植紫云英后,减少了一次有机肥的用量,基肥已经完全不用了,农田地力一年更比一年好。”和世玉说。

“绿肥肥田,从原理和技术上来说,并不高深复杂,这种传统的生态种植模式非常值得推广。”东西湖区农业农村局农业技术推广中心负责人黎兰献表示,“使用在冬闲田中播撒紫云英种子、翻土等一系列手段来恢复地力的案例越来越多,表示农业工作者的养地意识在增强,是绿色发展理念的一种进步。”

武汉历山书院院长姚洪磊博士对紫云英肥田的方式非常推崇,常年致力于传统文化交流、推广,普及的姚洪磊认为,随着消费者对农产品安全和品质的关注,取法传统农耕,崇尚自然农法是具有现实意义的。站在消费者的角度,在有了量的保证后,就需要更多关注食用健康,有“质”的追求,“以我为例,哪怕价格高一些,也会偏向于购买采用生态种植方式的健康农产品”。

湖北省农业科学院植保土肥研究所副研究员徐大兵博士表示,“从操作上来讲,使用紫云英的绿肥轮作方式培肥土壤,增加有机质,比使用有机肥更简单”。他认为,高强度种植、透支地力的情形广泛出现后,产生了推广绿肥轮作的契机,“但改良土壤并



紫云英盛放。

紫薇都市田园供图



紫云英的根系发达,可以缓解土壤板结的情况,回田后还能增加土壤的有机质含量。刘帅摄

非一朝一夕,发展可持续性耕作,需要一个循序渐进的长期过程。”

紫薇文旅集团相关负责人表示,紫薇高标准生态稻田将继续探索“稻田+”产业模式,以“大米的一生”为主题,以寓教于乐的方式开展研学科普活动,推进“农业+旅游研学”深度融合,拟成立紫云英产业研究院,建设稻田观景带,更好地打造华中地区首个水稻公园。

(刘帅 胡利明 陈荟芸 金梦梅)

### “武汉打好春耕生产第一仗”系列报道①

## 全省众多企业、餐饮名店积极参评 淡水渔业“爆款王”下周出炉

长江日报(记者蒋太旭)“2025湖北武汉淡水渔业‘爆款王’美食推荐活动”3月11日启动以来,吸引了全省各地众多水产养殖、加工企业和武汉餐饮名店积极参与,涵盖了淡水鱼、小龙虾等多种优质水产品及其加工品。经初步筛选,共有近20款产品进入下一轮评审环节。

据介绍,本次活动分为“爆款王名优品”和“爆款王休闲品”两大类,旨在挖掘湖北武汉淡水渔业的优质产品和创新美食。报名启动后,省内多家知名水产养殖企业和加工企业积极响应,纷纷推荐自家最具代表性的产品参与角逐。

在“爆款王名优品”类别中,入围产品包括丹江口鳊鱼、武昌鱼等湖北特色淡水鱼以及创新产品。这些产品不仅展现了湖北武汉淡水渔业的优质资源,还体现了企业在养殖技术、文化传承上的独特优势。如“丹江口鳊鱼”历史悠久,为中国国家地理标志产品,来源于丹江口及周边地区大水面湖库,以人放天养生态养殖为主。为了让鱼的品质更高,还将丹江口水库上游的源头水作为生态净养用水,从自然湖库捕捞上岸的活鱼,需放入其中进行20—50天不等的净养调控,成为市场上完全实现“无抗”、形态美、口感佳的丹江口鳊鱼。经厨师妙手,丹江口鳊鱼可烹制成“丹江口鳊鱼豆腐汤”“红烧丹江口鳊鱼”“丹江口鳊鱼大鱼头”等多种营养丰富的美味菜肴。该产品能否“俘获”评委们的味蕾,值得期待。

在“爆款王休闲品”类别中,入围产品则聚焦于鱼虾初加工及深加工美食,如

风干麻辣鲫鱼、麻辣小龙虾、醉鱼干等。

根据活动安排,本次“爆款王”美食推荐活动的现场评审,将于3月24日在武汉市黄陂区水韵天泉生态农业科技鲫鱼基地举行。评审团由省市水产专家、餐饮名企代表等组成,其中,国家级评委、“中国烹饪大师金厨奖”获得者、湖北省非物质文化遗产(鲫鱼技艺)传承人孙昌弼大师将担任评委代表。

本次“爆款王”美食推荐活动是2025年淡水鱼加工业发展大会的重要组成部分。评审结束后,最终结果将在3月29日召开的“2025年淡水鱼加工业发展大会”上公布,并现场对推荐产品进行授牌。大会现场,获推荐的“爆款王名优品”将与武汉优秀餐饮企业签署战略合作协议,而“爆款王休闲品”则将获得长江日报长江网严选电商平台的流量扶持与品牌推广。此外,大会现场还将为武汉市一批优秀餐饮名店进行“爆款王名优品体验餐厅”授牌,来汉赏花游客和本地市民将能在这些餐厅品尝到湖北武汉水产品的“爆款王”美食美味。

将于3月29日上午在武汉国际博览中心举行的2025年淡水鱼加工业发展大会,由中国乡村发展协会、湖北省乡村发展协会、武汉市乡村发展协会、武汉之隆中国食材节首次打造,全国淡水鱼加工产业链的专家学者、头部企业、行业机构及媒体代表等齐聚一堂,共探淡水鱼加工业高质量发展路径,以产业升级助推乡村全面振兴。目前大会尚余少量席位,邀请有意向的优秀水产企业参与,报名电话:18971621195(宋老师)、18871474233(余老师)。

## 30年研究不断创新养殖方式 “虾鳊轮养”游出绿色新赛道

近日,在江夏区金口街道雷岭村,鳊鱼养殖户们济济一堂,聆听武汉市农科院水产研究所的专家讲述养殖诀窍。市农科院水产研究所对于鳊鱼生态养殖模式的研究已有超过30年时间。这期间,鳊鱼的生态养殖模式经过了多轮升级,如今正在推广的“小龙虾—鳊鱼轮养”模式实现了“一池两用、错峰上市”,对于农户增收和改善生态效果明显。

### 从“分养”到“混养” 养殖模式不断升级

武汉水域面积大、渔业资源丰富,水产养殖一直是农业特色产业之一。鳊鱼作为我国特有的名贵淡水鱼类,在武汉的水产养殖中占据重要地位。从20世纪90年代开始,在中国科学院水生生物研究所和武汉市水产科学研究所的指导和推动下,武汉成为湖北省最早的鳊鱼苗种生产地。

武汉市农科院水产研究所高级工程师李波介绍,随着人民生活水平的提高,鳊鱼作为高端品种,其品质更加受到关注。

“鳊鱼的习性是以活鱼活虾作为食物,传统的养殖方式是把饲料鱼和鳊鱼分开养殖,既浪费水域面积,又要多花精力照料,喂养饲料鱼的饲料还容易造成污染。”水产研究所正高级工程师朱思华介绍,“我们经过试验,发现饲料鱼和鳊鱼能够在一片水域里共生。这样既能节约水域面积,又能提高养殖密度。”

此后,水产研究所和多地展开紧密合作,在实际应用中推广和升级技术。30年时间里,生态养殖模式从最初简单的“鳊鱼—饲料鱼混养”到如今“小龙虾—鳊鱼轮养”,既提高水产品品质,又让农民增收。金口街道三门湖的一位养殖户介绍:“1月至4月养小龙虾,5月至12月养鳊鱼,这种轮养模式既能提高水产品品质,又让我们多了收入。”

朱思华介绍,目前正在推广的这种生态养殖模式规避了小龙虾、鳊鱼单一养殖的市场风险。“通过生态轮养,既可以壮大小龙虾的个体规格,实现错峰上市,还能够有效降低鳊鱼养殖密度,增加单位养殖效益,提高鳊鱼产量和质量。”

### 从“密养”到“疏养” 让鳊鱼越来越生态

除了优化养殖模式,水产研究所还在种苗上下功夫,培育出更适应“虾—鳊轮养”模式的品种。目前,该所选育出的新品种“武农1号”已通过国家审定,并被全国水产技术推广总站、中国水产学会遴选为2025年重点推广的水产养殖品种。

(宋涛 王守荣)



养殖户在观察饲料鱼的生长情况。

1万多元,经济效益显著。”正因为如此,这一模式受到养殖户的普遍欢迎。“现在仅江夏区的‘虾—鳊轮养’养殖面积就已超过5000亩。”李波说,“这一养殖模式还推广到了荆州、鄂州、仙桃、潜江、黄冈等地,总面积5万亩以上。”

水产研究所高级工程师王守荣介绍,武汉的鳊鱼养殖模式经历了一个从“低密度”到“高密度”,再到“低密度”转化的过程。从每亩20尾到2000尾,经过一轮轮试验,最终发现每亩200尾左右的情况下,鳊鱼长得更大、更壮实、肉质更好,是最适合湖北的养殖密度。

养殖密度降低了,产量也就降低了,养殖户的效益该如何保证?科研人员注意到了另一种水产品——小龙虾。“小龙虾和鳊鱼的生长时间完全错开,对于生长环境的要求也大致相当,完全具备套养的条件。”朱思华说,“两种高价值水产的养殖密度都可以降下来以保证品质,但总收入不会减少。”他介绍,新的养殖模式中,主要通过种植青饲料来养虾和饲料鱼,再用饲料鱼来养鳊鱼,仅使用部分无抗生物发酵料,再加上养殖密度降低,环境负担小。“按照这种模式,排放的养殖尾水完全符合国家标准。”

### 每周二景

“每周二景”面向公众征集反映武汉乡村新变化、新成就及乡村生活的美图,投稿邮箱3362994750@qq.com,邮件请注明“每周二景”,写明图片的拍摄时间、地点、简单介绍,以及拍摄者姓名、电话。

### 花海民族风

春光灿烂,位于武汉长江新区武湖街道的湖北省现代农业展示中心,80余个油菜品种进入盛花期,来自中南民族大学的学生来此研学,感受现代农业的魅力。精美的民族服装、金黄的油菜花、洋溢着青春活力的笑脸,勾勒出春日迷人的风景。张兵 摄

