

大地周刊

2025年8月22日 星期五 责编:舒展 美编:陈昌 版式:夏洋 责校:江洋

移风易俗 新风尚

乡土人情符合《村规民约》 延续传统却不铺张浪费 酒店版流水席助力乡村移风易俗

■长江日报记者刘帅 通讯员陈子珊 姚文耀

“只要符合村里‘喜事新办，丧事简办’《村规民约》的宴席，就能享受村里新推出的这款‘酒店版村民宴’的特别优惠，这种方式太棒了！”提起自家操办的宴席，蔡甸区姚家林村村民邱又虎笑容满面。在村里新落成的煌冠都市情酒店，他以正常酒店一半的价格，便圆满完成了20桌喜宴。更让他满意的是，亲友们纷纷反馈：“吃得卫生，吃得舒服，场面体面！”这场宴席，不仅让邱又虎成了村里“酒店版村民宴”新模式的首位尝鲜者，更揭开了姚家林村移风易俗的创新密码。

一场宴席算清三本账

在姚家林村，办红白喜事时请“一条龙”搭棚办流水席曾是延续多年的传统，30桌以上的规模司空见惯，不仅令宴席举办者感觉负担颇重，热闹的背后还藏着诸多不便与隐忧。

“搭棚选址就是第一道难关。”邱又虎深有感触，“得和师傅反复商量，还得挨家挨户和邻居打招呼，生怕占了通道影响人家出行。最怕的还是老天爷不给面子，一场雨就能让精心准备的宴席狼狈不堪。”即便天公作美，寒冬、酷暑时节也都需要租用大量空调取暖、降温。

村支书姚文青算过一笔账：租一台空调就需200元，20桌的规模至少需要6—8台空调，仅此一项就需1600元左右，再加上动辄4000元的搭棚费，场地布置成本已逼近6000元。“这钱花出去，用完就拆，相当于一性次的。”更让村委会忧心的是，露天宴席常受蚊蝇困扰，卫生堪忧，宴席散场后，厨余垃圾与油污横流，对村湾环境造成污染。

如今，这些烦恼有了新的解决路径。今年



在姚家林村，移风易俗的倡议通过公告栏等形式宣传。

长江日报记者刘帅 摄

6月邱又虎准备办宴席时，他遵循村里《村规民约》主动向村委会报备，承诺将宴席规模严格控制在20桌以内，仅邀请至亲。恰逢此时，由村集体招商引资、投资建设的煌冠都市情酒店正式运营。村委会向他提出了一个新建议：何不尝试在酒店里办一场“升级版”流水席？

“酒店能让外面的‘一条龙’厨师进场做菜？”起初，邱又虎疑虑重重，然而实地考察后，他发现这个模式藏着“三本明白账”：酒店只收200元/桌的场地费，包含宴会厅、专业灯光音响、电子屏等全套设施；150平方米的独立厨房配有6个旋转排烟口，彻底解决烹饪中的油烟困扰；自己请的厨师团队带着食材进场，800元/桌的菜量和口味完全保留流水席特色。

“亲友们说冷气足、环境好，比搭棚子又实惠又体面。”邱又虎的手机相册里，宴会厅的柔和灯光与亲友们的笑脸相映成趣。

“酒店建设时就预留独立厨房，这是村委会和我们沟通的结果。”酒店负责人刘卫成介绍，早在酒店规划设计时，他就采纳了村委会的建议，除了一个承接酒席的宴会厅，更要预留一个独立厨房，供外面的厨师使用。

“只要符合《村规民约》，村民办红白喜事都能享受这200元/桌的场地费，在酒店里摆自己的流水席。”姚文青道出了新模式的核心。这看似简单的场地租赁，实则是村委会深思熟虑的移风易俗新解法：它既从源头上为村民卸下经济重担，避免了“重金搭棚”的一次性浪费与环境污染，又通过优惠的场地费引

导村民主动遵守《村规民约》，巧妙守护了流水席中那份乡土人情与烟火温度，让践行新风尚成为村民主动而乐意的选择。

今年村里没办一场升学宴

近年来，姚家林村持续深化移风易俗工作，以建章立制为基础规范操办红白喜事。姚文青介绍，该村由村党组织牵头，组织党员、村民代表结合本村实际，将移风易俗的要求修订入《村规民约》，明确倡导“婚丧事不超过20桌、礼金不超过500元，每桌酒席上限800元，每桌烟酒上限300元”等具体标准，树立良好村风、民风。

“通过线上+线下的持续宣传，现在村民基本都能遵守《村规民约》，村里的风气越来越好。”姚文青举例说，今年高考榜前，村委会通过微信群进行了简办升学宴的宣传，并通过干事到考生家里提前走访。今年暑期，村里一场升学宴都没有，考生家里的负担轻了，村民也不用疲于赶路送人情。

村民姚和青的儿子今年考取了武汉科技大学，姚文青特地带领村委会成员送去1000元助学金，让姚和青“心里暖暖的”。“按照村里前些年养成的习惯，肯定是要大大操办庆祝一下，但村里倡导简办升学宴，我们就只邀请了我们夫妻两边的家人在家里吃了顿饭，氛围十分温馨欢乐，现在想想，简办其实也蛮好的！”姚和青说。

姚家林村的探索并非孤例。今年6月起，武汉市在8个涉农区，选择包括姚家林村在内的12个村，开展为期三个月的移风易俗试点工作，剑指红白喜事大操大办、铺张浪费、人情攀比等陈规陋习。通过修订村规民约、完善红白理事会、制定倡导性标准、推广创新实践等组合拳，引导村民树立喜事新办、丧事简办、勤俭节约的文明新风，在减轻人情负担的同时，为乡村振兴注入持久精神动能。

返乡创客行 ①



工作人员将装有面团的烤盘送入柴窑进行烤制。

■长江日报记者刘帅 通讯员姜勇 王璐

浓郁焦香、弹脆口感……当都市人习惯了电烤箱烤制的标准面包时，在东西湖区柏泉茶园，土窑炉里升腾的烟火正刷新食客对乡村风味的认知。今年年初，土生土长的柏泉人、“90后”广告人胡严飞回到家乡创业。由他设计并担任经理人的“茶烟起”咖啡馆自4月开业以来，凭借着“柴窑面包”和咖啡、茶园的组合，成为武汉乡村新的打卡点，最高单日售出1500余杯茶饮与数百份面包。

“古法窑烤”乡村健身手

在柏泉茶园600亩茶田边，静立着一座占地面积500平方米的极简白房。这座名为“茶烟起”的咖啡馆内，菜单上写着多种款式的面包名称：薄荷牛肉辣椒恰巴塔、麻辣黑椒香肠贝果、火龙果软欧……价格在23—38元。

“柴窑面包，简而言之就是不用烤箱，而是用窑炉烘烤出来的面包。在江、浙、沪一带的乡村，柴窑面包已经非常流行。”谈及为何想到在柏泉茶园制作柴窑面包，胡严飞坦言，柴窑面包严格来说不算新事物，但由于在市区不能烧柴烤制，柴窑面包本身具有一定稀缺性。“对都市人来说很新鲜，加上其出众的口感，刚好可以在乡村‘大显身手’，带动营收的能力强，经济收益好。”胡严飞说，这是他引入柴窑面包的主要原因。

“围绕茶园，刚好需要落地一些新业态和配套产业，才能为年轻市民提供更为放松的生活方式，多一些选择，让老茶园成为热门度假目的地。”为此，胡严飞到全国各地考察土窑面包，并进行了完善的市场分析调研，了解土窑搭建和烤制技术。回到茶园，他主导筑起直径3米的传统柴窑，从恩施购回2000元/吨的荔枝木作为柴火，并组建了一个由5名“80后”“90后”员工组成的研发团队。“和我一样，大家都是外行人，带着热爱自学钻研，跨界成为面包研发能手。”胡严飞自豪地说。

慢生活自然风“超预期”

开业四个多月来，“茶烟起”不俗的业绩证明了柴窑面包、咖啡、茶园组合得到了年轻群体的肯定。即便是工作日，客流依旧不息。“刚从土窑里捧出的面包，表皮带着炭火吻过的焦香，轻轻一掰就簌簌掉渣，内里却软得像团云，麦香混着淡淡的烟火气，是城市面包房里尝不到的野趣。”8月14日，网友Nancy在品尝过面包后，感觉口感“超出预期”，在网络平台写下了这段评价。

“一闻到窑烤面包的麦香味，就感觉身心都放松了下来。”33岁的吴女士家住武昌，在闺蜜的推荐下上个周末到“茶烟起”打卡。“就是这种自然原始的香气，和等待手工揉制的面团变成面包的缓慢过程，平静而诗意，是一种对都市快节奏的良好治愈。”

“土窑烤制的面包有着独特的风味。”胡严飞解释，“土窑窑腔里的温度能飙到300℃~500℃，比常规电烤箱热得更猛，加上穹顶反射的循环热量，面包受热均匀，出炉时还带着柴火的余温，现烤现吃最地道。”

面对武汉乡村逐渐增多的柴窑面包，这个“乡村潮品”会不会陷入同质化内卷？胡严飞表示，“突围”密码是要把独有优势做深做透。因此，他率领团队不断丰富产品业态，尤其注重客人的体验感。

“我们希望通过‘咖啡+土窑面包+采茶体验’的创新组合，让游客感受田园生活，寻找内心宁静，唤起市民对乡村慢生活的美好向往。”望着窗外的茶园，胡严飞说。

本版策划/李英波 统筹/贾蓓

武汉乡村窑烤面包正飘香

传统手法制成柴火烘烤

“天工墨玉”抢头茬 “辽峰”逆袭战高温 葡萄新品种扛住热浪更清甜

■长江日报记者宋涛 通讯员金莉

夏天是吃葡萄的季节。今年，部分葡萄品种市场价格大跌，对武汉葡萄产业造成了影响。“为克服这些影响，我们正着手从技术上对汉产葡萄进行系统性的迭代升级。”武汉市农业科学院(以下简称市农科院)林果所高级工程师方林川博士告诉长江日报记者：“近年来，我们向种植户推荐对早熟葡萄品种‘天工墨玉’开展提早栽培，对中熟品种‘辽峰’进行优质栽培，目前已初见成效。”

种植户与新品种新技术的双向奔赴

东西湖区是武汉市主要葡萄种植区域，种植面积超过1万亩，近年来葡萄产业的变化在这里有直观地体现。“今年高温天气对葡萄的影响很大。”东西湖区东山街道农技推广中心主任孙林说，“很多葡萄出现了叶片卷曲、枯黄等高温病害，果实还没完全成熟就生长停滞，品质大幅下降。”

东西湖区平淡生态农场负责人何才友对此就很苦恼，出现高温病害的葡萄没办法长到符合标准的程度，只能低价处理。但今年开始挂果的新品种“天工墨玉”让他看到了改变的希望。“这个品种属于极早熟品种，5月就能上市，比大家熟悉的早熟品种‘夏黑’还要早10天左右，效益明显。”何才友算了一笔账：“刚上市的天工墨玉”批发价能卖到9元一斤，每亩地收益超过2万元。”

方林川表示，目前武汉种植的葡萄品种以“夏黑”“阳光玫瑰”等传统品种为主，存在市场饱和度较高、品种结构单一等问题。“所以我们近年来向种植户推荐早熟葡萄品种‘天工墨玉’、中熟品种‘辽峰’来保证农户的收益。”

除了引进新品种，市农科院还在配套技术方面下了不少功夫，以应对气候变化。“近期我们邀请了来自北京、浙江、河北等省市的农业技术人员来汉进行技术指导和交流，围绕砧木、种植设施等方面进行试点。”方林川说。据了解，当前葡萄种植中普遍采用嫁接技术，作为嫁接“底座”的砧木能带来对气候、病害等抗性的加成。因此，砧木的改进成为近年来技术发展的重要方向。

何才友表示，他的葡萄园今年试用的新品种砧木抗病能力就比较强，大大降低了农药用量，果实的品质也得到大幅提升。

孙林介绍，葡萄种植户们对于新品种、新技术的推广普遍响应热烈，“大家都希望通过科技力量不断提升葡萄产业的价值，可以说是双向奔赴”。

持续技术升级引领产业发展

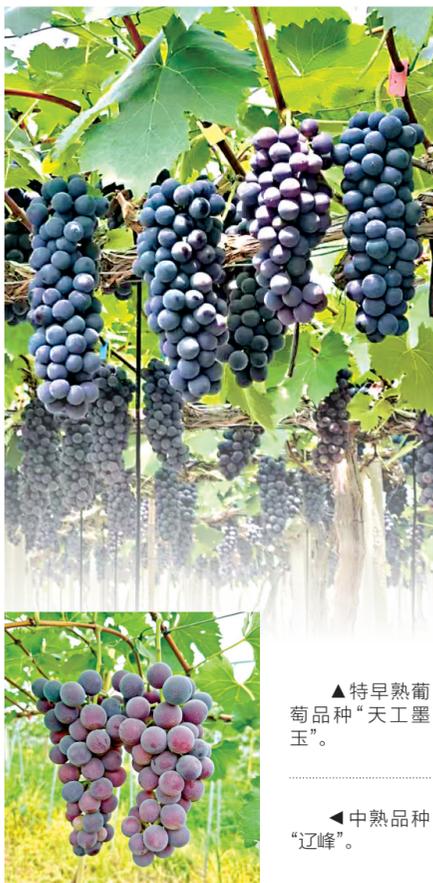
市农科院与葡萄产业的“缘分”已有20多年历史。方林川介绍，早在2000年前后，东西湖区为了开展葡萄种植，就和市农科

院展开了合作，在这一过程中，科技人员经常把新品种、新技术推荐给种植户，也根据种植户的反馈不断改进调整研究方向。孙林认为，这种良好的产业和科研互动，是东西湖区和武汉葡萄产业得到发展的重要原因。

方林川总结认为，武汉的葡萄产业发展经历了三轮技术迭代升级：第一轮是2010年前后，针对武汉雨热同期的气候特点，在市、区农业部门的支持下，种植户普遍从露天种植转向设施种植；第二轮是2015年左右，以“阳光玫瑰”“夏黑”为代表的一批高品质新品种引入，提升了武汉葡萄产业的价值；第三轮是2020年前后，重点在于产业的智能化升级和产业链拓展。“而现在，来自市场和气候的双重考验，意味着新一轮迭代升级已经是势在必行。”方林川说。

密强是东西湖区最先引进“阳光玫瑰”，最先开始砧木研究的种植户，他对于和市农科院的合作格外积极，且成果颇丰。“目前我的葡萄园里试验了好几种不同的砧木，有的能改善葡萄的口感品质，有的能提高植株的抗高温能力。今年抗高温砧木品种的表现就格外突出，令人惊喜。”密强说。

方林川认为，这一轮技术迭代的最大特点是系统性的更新，涵盖品种、栽培技术、周边物料等领域，而不再像之前那样局限于某一个方面。“这意味着武汉的鲜食葡萄产业将迎来全面升级，有助于未来更长远的发展。”



▲特早熟葡萄品种“天工墨玉”。

▲中熟品种“辽峰”。

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。

高粱红了

立秋之后，长江新区三里桥街道风斗湖村南端，成片的高粱进入成熟期。机械手忙着收割，忙碌的机械、红色的高粱、蓝蓝的天空构成夏日好“丰”景。

张兵 摄

