

错峰乡村度假火了

地铁口开出「银发族」直通车

武汉的冬日里，清晨8时，地铁4号线新庙村站外，一辆印着“梦回湖·乡村精品两日游”的白色中巴车已静静停靠。车门旁，旅行经理朱元芳正踮脚张望，手里攥着一沓提前打印好的名单：“李阿姨带朋友6人、陈阿姨姐妹3人……都到齐了！”她笑着和大家打了声招呼，驱车出发，十几分钟，就到了位于蔡甸区玉贤街道农力村汉赛跑跑花园内的梦回湖生态农庄。

“这趟车就像‘破冰船’，让我们农庄在工作日也游客不断。”梦回湖生态农庄负责人黄建林说。而像梦回湖生态农庄这样，通过“地铁口直通车”的方式在工作日吸引退休市民下乡的农庄，在武汉越来越多。

“等客来”到“找客去”
专车接送“破冰”周中无人困局

“以前平时几乎没有游客，大好的乡村资源都闲置了，经营压力也越来越大。”黄建林介绍，梦回湖原本是汉赛跑跑花园的餐厅，客流量主要集中在周末，他意识到不能只依靠汉赛跑跑花园的客流，农庄转型迫在眉睫，将方向定位在“观景+农家菜+住宿+游玩”于一体的休闲农场，推出武汉乡村精品一日游、两日游的套餐。

套餐推出后，农场周末时游客大增，高峰期时一天超过800人。“但平日还是没什么人。”黄建林苦恼，“怎么才能让平时来玩的人也多起来？”

去年5月，黄建林在外地乡村考察时发现，周中乡村里依旧热闹非凡，同行的一句话点醒了他：“不少老年人时间多、下乡难，你们得主动‘送上门’！”

一语惊醒梦中人！黄建林立即召集团队商议，新购置了3辆中巴车，锁定“银发族”，推出“地铁口直通车”服务，根据预约专车接送。

“我们像‘摆渡人’，把散落在城市各个角落的‘乡村向往’一车一车接过来。”黄建林笑称，“现在我们的两日游活动可火了，周中几乎每天都有300多人来游玩，周末能达到600人。”

在距离梦回湖农庄20公里外的红兴农场，也正通过“地铁口直通车”的方式，在工作日上演着“座无虚席、欢声笑语”的欢乐场景。

“每天早上八点半，司机张师傅就在地铁柏林站等着了。”红兴农场生态农庄负责人曾珍表示，来游玩的大多是退休的小团体，春秋两季，过年旺季要提前一个月预订，“现在春节期间的两日游已经预约了一大半，每天都能接到预约电话”。

“过客”变“留客”
两日深游“围粉”回头客

“接人”是第一步，“留人”却考验真功夫。作为“留客”高手的梦回湖生态农庄，把“两天一夜”的度假时光填得满满当当。

走进梦回湖，只见一列青蓝色的小火车“哐当哐当”地行驶在绿植长廊间。铁轨旁，几只优雅的黑天鹅伸长脖颈，等待游客投食，欧式风车木屋和假山前总有拍照打卡的游客……到了饭点，农庄的5D全息餐厅里，上演着精彩的演出，当地村民穿上民族特色服装，表演小品、舞蹈等节目，和市民温馨互动。“我们想让每一位游客沉浸式体验乡村度假的乐趣。”黄建林表示，为了让游客感到物超所值，农庄安排了丰富的特色化游玩项目。

早晨8时10分，农庄的“全民晨练”号角便吹响了。“和城市公园里千篇一律的广场舞不同，乡村晨练透着一股子泥土芬芳。”来自汉口的退休教师张阿姨在乡间小道上竞走，擦了擦额头的细汗，精神抖擞地说：“在这里睡得香，起得早，感觉整个人都通透了。”

游客们在农庄里的开心瞬间，也会被一位位旅行经理用镜头精准捕捉，定格成一张张值得发朋友圈的“大片”。“叔叔阿姨们只管玩，我们来当‘记录者’。”旅行经理朱元芳笑着说。

新颖的乡村游玩项目、暖心周到的跟拍服务，让不少“银发族”成为回头客。

“一间客房”到“一种向往”
精品民宿解锁乡村旅居新体验

乡村民宿是两日游项目中不可或缺的部分。“我们设计了100余间客房，能同时容纳300人入住。”黄建林介绍，依靠乡村静谧的生态环境，农庄在原有地貌上进行改造，设计出酒店房、森林木屋、小花园、星空房、湖景房等多种风格的民宿，常常“一房难求”。

市民刘先生一家已经是第三次入住梦回湖，每次来都住在不同的主题民宿。“最喜欢的还是森林木屋，有种野外露营的感觉。”刘先生道。

准备带闺蜜来游玩的叶阿姨预订了湖景民宿，站在落地窗前，整个湖泊的美景尽收眼底。“早上推开门，看着湖面的薄雾慢慢散去，觉得所有烦恼都烟消云散了。”叶阿姨感叹。

而位于张湾街道的红兴农场生态农庄，也在水上做起了文章，偌大的湖面上，悬空着一栋栋“水上别墅”和小木屋。别墅内，一楼是宽敞的客厅和开放式厨房，二楼是舒适的卧室和观景阳台。“这种设计既保证了私密性，又能让游客充分享受大自然。”曾珍介绍，民宿里，从床品的舒适度到洗漱用品的品质，每一个细节都经过精心设计。“我们希望游客来到这里，不仅能体验到乡村的自然风光，更能享受到高品质的住宿服务。”曾珍表示，希望通过“宿在乡野”，将市民对乡村的向往绘制成画。

(蔡梦娅)



市民在梦回湖生态农庄游玩。

新春特别行动开启 “武汉农匠”喊您打年货!

年关越来越近，街头巷尾的年味也愈发浓郁，您是否还在为挑选乡村地道年货而发愁？别急！在市区农业部门指导下，“大地丰味”栏目携手“武汉农匠”优秀代表、武汉农播客联盟成员，推出“大地丰味——‘武汉农匠’年货节”特别活动。

“武汉农匠”是扎根武汉乡土、传承农耕智慧的优秀农人代表。武汉市农业农村局连续三年举办“武汉农匠职业技能大赛”，锤炼出一批有技艺、有传承、有温度的匠心农人。

即日起至2月9日，“武汉农匠”年货节将推出四场主题年货活动，涵盖腊味湖鲜、糍粑豆丝、年猪、果蔬、地方特色及春节精品民宿等丰富品类，所有年货均由“武汉农匠”和农播客精心挑选推荐，秉承“风味正宗、源头直供、优质服务”三大原则，从选材到制作全程严格把控，减少中间环节，让消费者以实惠价格购买优质年货，并且农场基地安排专人对接服务，让您足不出户就能采购乡村地道年货。

参与此次年货节的“武汉农匠”及农播客中，有糍粑豆丝非遗传承人、泡菜世家传人、生态养殖“猪司令”、湖鲜加工行家等，提供的产品从腊香四溢的农家土腊肉，到软糯香甜的手工糍粑；从鲜味十足的湖鲜干货，到祖传秘方的卤味；还有定制年猪、新鲜果蔬、生态好茶、乡村精品民宿……每一款产品都凝聚着农匠们的匠心与诚意，把家乡最地道的年味带到消费者面前。

(蔡梦娅 肖涵 王真涵)

果园散养1年以上的土鸡，
“人放天养”的生态鲜鱼……

“大地丰味”探班 农家腊味年货

农家腊味年货制作得怎么样了？连日来，“大地丰味”栏目组进行了实地探班。

“我们农场的鸡吃的是五谷杂粮，住的是生态果园，喝的是山泉水，肉质紧实有嚼劲，香得很！”第三届“武汉农匠”农业经理人参赛选手、蔡甸洪子山家庭农场负责人赵秀梅首先推荐的是自家的腊土鸡。

走进农场，山坡上的散养土鸡悠闲踱着步，它们啃虫草、啄谷粒，生长周期超过8个月，是普通肉鸡的2—3倍。“我们腌制时只用盐和少许花椒，尽量保留土鸡的原汁原味。”赵秀梅介绍，洪子山家庭农场采用“生态循环”种植养殖理念，稻谷加工后剩下的米糠和麸料成为土鸡、土猪的天然饲料，禽畜粪便经处理后回归田地，滋养果蔬。

“前几天，‘大地丰味’年货节活动预告发出后，就有不少客户找我买腊土鸡，没两天就售空了！”赵秀梅笑着说，“好东西要靠抢，虽然腊土鸡已售罄，但农场专门为年货节准备了‘年猪’，欢迎大家在春节前提前预约。”

位于江夏区乌龙泉街道的武汉琪琪生态农场，腊土鸡、腊土鸭和腊鱼排起晾晒大阵，年味十足。农场主理人曾彩萍介绍，农场的土鸡每天都有青菜吃，板蓝根油菜、洪山菜薹、大白菜……都是农场自产的生态绿色蔬菜。

曾彩萍介绍，每一只腊土鸡都是由生长一年以上的老母鸡腌制而成，近3斤重的土鸡腌制后只有1.8斤左右。“晒得越久重量越轻，肉质越紧实，一般自然光晾晒一个月口感最好。”

此外，为了用高品质的原料制作腊鱼，曾彩萍在码头守着渔船，购买最新鲜捕捞的斧头湖青鱼和草鱼。“青鱼和草鱼肉多鲜美，腌制后咸香味浓。”曾彩萍笑着说。

本次年货节，江夏区雷垸农业的“土猪腊肉腊肠”成功入选。其主理人庞宇轩介绍，“我们的‘爆款秘诀’都藏在细节里。”雷垸农业的腊肉腊肠，选用农家自养的土猪肉，肥肉部分晶莹剔透，瘦肉纹理分明，经过72小时冷风烘干，香味浓郁却不油腻。

第三届武汉农匠大赛“农播客”赛项一等奖、洪山菜薹推介官赵兰，为“大地丰味”的粉丝们，精心搭配了“洪山菜薹腊肉礼盒”。“鲜嫩的洪山菜薹，裹上腊肉的油脂，脆嫩清甜中带有腊肉的咸香，味道绝了！”赵兰介绍，礼盒中选用的洪山菜薹，是正宗的“大股子”品种，2—3根就能炒一盘。单独买2斤正宗洪山菜薹就要200元，但组成礼盒，加上250克腊肉，原价198元，匠心年货价只要148元，非常划算。

(蔡梦娅 肖涵 王真涵)



武汉琪琪生态农场果园散养的土鸡。



原汁原味的农家土腊肠。



武汉琪琪农场腌制的草鱼。

“大地丰味”年货节第一辑： 农家腊味飘香

丰味主人——

菱湖尚品洪山菜薹农业主理人 赵兰(第三届“武汉农匠”农播客赛项一等奖获得者)

蔡甸洪子山家庭农场主理人 赵秀梅(第三届“武汉农匠”农业经理人赛项优秀选手)

武汉琪琪生态农场主理人 曾彩萍(武汉农播客联盟首批成员)

江夏雷垸农业主理人 庞宇轩(武汉农播客联盟首批成员)

匠心年货：洪山菜薹腊肉礼盒
规格：1250g(含1000g洪山菜薹+250g农家腊肉)
原价：198元/盒
匠心专属价：148元/盒
匠心推荐：洪山菜薹“大股子”地标品种

匠心年货：烟熏腊香肠、腊五花肉
规格：500g/袋
原价：58元/袋
匠心专属价：46元/袋
匠心推荐：江夏区雷垸农场自养土猪肉原汁原味

匠心年货：生态腊土鸡、腊土鸭
规格：1.8斤左右/只
原价：180元/只
匠心专属价：140元/只
匠心推荐：江夏区琪琪农场果园散养1年以上土鸡、土鸭

匠心年货：生态腊草鱼、腊青鱼
规格：带鱼头整条鱼售卖，按重结算(每条约4.5—7斤)
原价：58元/斤、60元/斤
匠心专属价：42元/斤、45元/斤
匠心推荐：斧头湖“人放天养”自然觅食生长

火热年味一起分享。市民和读者朋友可扫描右方二维码，进入“大地丰味优质农产品团购”专属微信群预订购买。

温馨提醒：“大地丰味”所推荐的优质农产品价格均为农场直供价，主办方不向农场收取任何费用与差价，请市民朋友通过“大地丰味”唯一通道购买。



大地

乡村振兴 周刊

6

长江日报

2026年1月16日 星期五

责编：舒展 美编：陈昌

版式：夏洋 校对：刘明

菌包生产线年产能达500万个

武汉维农种苗产品远销加澳

■长江日报记者宋涛

各种蘑菇成为涮火锅的必备菜品。1月12日，武汉市东西湖维农种苗有限公司(以下简称维农种苗)的菌包生产线出口处，经过20多天的恒温培育后，一个个装满培养基和食用菌种的菌包正在装车，即将被送到种植户手中。“这条全自动菌包生产线一小时可产出1500个菌包，产能比之前提高2倍以上，而且全程只需2名工作人员。”维农种苗副经理赵伟伟介绍，生产线年产能可达500万个，品种涵盖平菇、香菇、金针菇等30多个种类，自去年4月投入使用以来已生产100多万万个菌包，甚至远销加拿大、澳大利亚等国。

维农种苗是武汉市规模最大的蔬果种苗培育基地。2021年，公司打造了食药菌产业基地，为消费者提供包括木耳、平菇、榆黄蘑在内的诸多产品。“在生产过程中，我们注意到，由于采收、运输等方面的限制，平菇、榆黄蘑等常见食用菌大都来自本地的新鲜供应。但种植培育这些食用菌的菌包基本上是农户自制，产量、品质都不稳定。我们觉得可以发挥自己的技术优势，为农户提供力所能及的帮助。”菌包生产线负责人吕峥介绍道。

吕峥提到的菌包，是目前常见食用菌栽培的最主要方式。武汉市农科院蔬菜研究所刘高磊研究员介绍，菌包里一般包括棉籽壳、玉米芯、木屑、麸皮、豆粕、玉米粉等栽培基质，加入石灰、石膏调节酸碱度，用塑料袋按统一尺寸包装，再往其中加入菌种进行培育。由于所有的养料和菌种都已经“打包”好，用户不用考虑原料配比、菌种培养等技术问题，也不需要大片土地，只要按照要求浇水、控温和光照即可，简单易行、便于管理，而且能长时间出产。“比如平菇，八九月份把菌包买回去布置好，能够一直采收到第二年5月。”刘高磊说。

“我们生产的菌包按照最科学的配方进行配料，而且严格杀菌消毒，菌种的接种和培育也都在最理想的环境下完成，所以规格统一、产量质量稳定。”生产车间里，吕峥向长江日报记者介绍菌包的生产过程。

“使用我们的菌包能够帮助种植户省去配料、育种的环节，既降低了种植成本，统一标准的菌包种植出来的菌菇质量也更有保证。我们还提供从菌种选育到售后服务的周期解决方案，可以一站式满足菇农需求。”赵伟伟说，“我们希望，种植户能够更轻松地完成菌菇培育，而市民也能吃到更新鲜、更安全的食用菌。”