

大地

乡村振兴

周刊

6

长江日报

2026年1月23日 星期一

责编:舒展 美编:陈昌
版式:夏洋 责校:张纯

大地丰味·连接城市 服务乡村

“武汉农匠”喊您打年货第二波 土鸡土鸭 浓香醇厚煨年汤

“大地丰味”上周开启的“武汉农匠”年货节活动,受到读者关注,“手快”的市民已经下单买到了正宗的乡村腊味。本周,年货节第二辑以“农家鲜脍年味”为主题,继续联手“武汉农匠”优秀选手、武汉农播客联盟成员,秉承“风味正宗、源头直供、优质服务”三大原则,带来乡村山林散养一年以上的鲜味土鸡、土鸭、土鹅以及正宗土鸡蛋。

黄陂王家河街道大湾连村的“二姑娘”家庭农场主理人张惠君,是第三届“武汉农匠”农播客赛项二等奖选手,此次年货节,她带来了农场中的土鸡、土鸭、土鹅。

“农场里的土鸡已经散养了一年多,白天在山林里啄草籽、捉虫子,脚爪都磨出了厚茧,肉质紧实得很!”张惠君伸手抓住一只土鸡介绍道。不远处的池塘里,一群群麻鸭和大鹅正在戏水。“放养”让“二姑娘”家的鸡鸭个个“身体强壮”;土鸡体重普遍超3斤,炖汤浓香醇厚,满屋飘香;土鸭皮下脂肪均匀,卤制后皮脆肉嫩;土鹅因为适合做传统年菜“鹅肉煲”而分外抢手。

而此次年货节的土鸡蛋,则由蔡甸区张湾街道红兴农场提供。农场主理人曾强艳介绍:“我们农场的土鸡不吃任何饲料和激素,只喂玉米、豆粕等五谷杂粮。果园里还种植了不少南瓜、胡萝卜等蔬菜,都是土鸡的食物。”她捡起一枚新鲜鸡蛋,蛋壳光滑坚硬,敲开后,蛋黄红如落日,蛋清浓能拉丝,品质肉眼可见。(蔡梦娅 肖涵)

“大地丰味”年货节第二辑 农家鲜脍年味

丰味主人——

黄陂二姑娘家庭农场主理人 张惠君(第三届“武汉农匠”农播客赛项二等奖选手)
蔡甸红兴农场主理人 曾强艳(武汉农播客联盟首批成员)

匠心年货:农家散养土鸡

规格:一只(生长一年以上) 原价:125元/只
匠心专属价:100元/只,买三只送一只(需到农场自提,现抓现杀,另赠送蔬菜采摘3斤)

匠心年货:农家生态土鸭

规格:一只(生长一年以上) 原价:100元/只
匠心专属价:75元/只(需到农场自提,现抓现杀,另赠送蔬菜采摘3斤)

匠心年货:农家生态土鹅

规格:一只(生长两年以上) 原价:300元/只
匠心专属价:200元/只(需到农场自提,现抓现杀,另赠送蔬菜采摘3斤)

匠心年货:土鸡蛋

规格:100枚/箱 原价:188元/箱
匠心专属价:158元/箱(武汉市发顺丰,其他发普通快递,偏远地区不包邮)

新鲜年味一起分享。市民和读者朋友可扫描下方二维码,进入“大地丰味优质农产品团购”专属微信群购买。



温馨说明:“大地丰味”推荐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。

本版策划/李英波 统筹/贾倩

产业到家门,村民既顾工作又顾家 “双集中”模式的武汉实践

长江日报记者宋涛 通讯员谭远璧

位于武汉市黄陂区横店街道的武汉现代农产品加工园里,武汉市方氏食品饮料有限责任公司(以下简称方氏食品)的生产基地正在紧锣密鼓地进行内部装修,为上半年投产做准备。1公里外,新建小区的建设同样热火朝天,13栋20多层的住宅楼刚刚封顶。

据介绍,武汉现代农产品加工园核心区囊括了横店街道建春村的全部6个自然村湾,以及红焰村的部分村湾,涉及搬迁人口3000余人,目前已有1300余人完成搬迁。横店街道建春村书记章诗伟对未来的生活充满期待:“我们马上就能住进新房,在家门口上班了!”



木兰农创中心效果图。

园区筑巢引凤 产业集聚激活农业新价值

方氏食品是武汉本地一家主营肉制品、熏煮香肠和火腿制品的食品企业,产品畅销湖北、湖南、江西、安徽等地。项目施工现场负责人朱炳元介绍,生产基地投入使用后,将形成年产2万吨火腿制品的规模,进一步巩固公司在国内肉制品市场的领先地位。

“以前我们的生产场地大都是租赁,想要改造或者扩大产能受到诸多限制,严重影响了企业的发展。”朱炳元说。选址在武汉现代农产品加工园建设新的生产基地,方氏食品负责人方革新是经过深思熟虑的:“武汉现代农产品加工园交通方便、政策优惠、配套设施齐全,而且入驻的企业涵盖农产品加工产业链的各个环节,能够形成有效的互相支撑、互相促进。”

农产品加工园的运营服务方——武汉木兰农业投资发展有限公司总工程师焦国兵介绍,园区旁就是岱黄高速,西邻武汉北站和铁路货场,无论原料运输还是产品供货都很便捷。除了欢迎大型农产品加工企业入驻外,园区也积极对接中小型加工企业,“即将完工的木兰农创中心能为入驻企业提供灵活的厂房和办公空间租赁,还有供值班工作人员使用的公寓宿舍,最大限度地解决企业发展的后顾之忧。”

横店街道经发办副主任李超介绍,目前园区已签约入驻农产品加工头部企业73家,包括汪玉霞、光头卤、浙江五芳斋、海珍坊等知名食品品牌。“武汉现代农产品加工园是集加工、物流、研发、体验于一体的综合农业产业园区,有望实现农业生产与加工的全链条融合,不断提升农产品的附加值。”

村民变居民 产城融合提升生活品质

自从武汉现代农产品加工园的建设全面铺开以后,章诗伟每天就多了一项工作:到现场关注施工进度。看着各种建筑一天天长高、封顶,他心头的压力也一天天减少。压力来自哪里?章诗伟说:“很多村民外出务工,顾了工作就顾不了家庭。现在好了,等加工园建成后,大家就能在家门口就业,两头都能照顾到,幸福指数直线提升!”

入驻园区的企业对于就近用工也非常欢迎,方革新表示,本地村民到加工园企业工作会更加稳定,

也能降低企业在住宿、交通方面的成本,可以说是双赢的选择。横店街道城建办负责人王麟介绍,仅方氏食品就计划招聘100多名工作人员,而整个园区目前已签约的企业项目建成后,预计新增就业岗位将超过1400个。

除了有更多的工作机会,居住环境的改善也是村民们关注的重要内容。“村民们有空闲的时候就会来看看新房的建设进度,盘算着怎么选房。”在还建小区的工地外,章诗伟目送一位村民离开后告诉长江日报记者,得知要从传统的村屋搬到楼房里,大家都很期待,毕竟现代化社区的各种服务和配套设施更完备,孩子上学、老人就医更方便,生活更加便利。“要说遗憾,也许就是一些村民习惯了自己种点菜,以后搬进社区就没那么方便。”章诗伟笑着说,“但我们也会想办法为大家提供合适的解决方案。”

在农产品加工园的规划图上,记者看到,居住区内,商场、餐饮、学校、幼儿园、卫生、养老等生活配套设施一应俱全,俨然是一个设施完备的新型社区。王麟介绍,武汉现代农产品加工园按照“产城融合”模式打造,园区内的企业将带动社区的发展,让原来分散在各个自然村湾的村民能够更便捷地享受城市发展带来的生活品质提升。

五大实践路径 扎实推进“双集中”模式

近年来,武汉市积极稳妥推进农村产业和人口双集中(以下简称双集中),深化城乡融合发展,着力破解农村空心化、土地碎片化、产业低效化、服务小散化等问题,武汉现代农产品加工园就是因地制宜探索不同实现路径的典范。

武汉市农业农村局相关负责人介绍,现代农业向机械化、科技化、智能化不断发展,已经逐步摆脱了过去人力密集型的特色,向技术密集型、资金密集型转变。乡村人口的就业、生活模式也随之发生了重大改变,如何应对这一变化趋势?武汉市以城乡融合和乡村振兴为导向,开展了不少卓有成效的探索。

据了解,经过近年来的实践,武汉已总结出土地政策驱动、重大项目拉动、民生工程联动、产业园区集聚、试点政策推动这五种“双集中”推进路径,通过多维度产业拓展和整合,在打造农业全产业链的同时,推动农民就业和生活模式的转变,既帮助农民增收,又大幅提升了生活的便捷性和品质,为村民创造“家门口的幸福感”。



曾婷在多肽菜基地采摘。

蔡梦娅 摄

“菜薹怕寒冻,但雪后的菜薹会更甜。”天兴洲上,曾婷站在自家的多肽菜薹示范种植基地旁,看着雪中的一棵棵洪山菜薹笑着说:“最近寒潮,得给菜薹保暖,把根部的小芽护住,等天气回暖,再长10多天,菜薹又成熟了,在春节前后还能尝一波鲜。”在这片土地上,曾婷用6年时间,种出人人称赞的“金菜薹”,还带火了天兴洲的乡村采摘游。

村干部带头“闯”出菜薹种植新路子

曾婷不仅是天兴洲首家多肽菜薹示范基地的创始人,还是天兴乡江心村的村“两委”干部,被粉丝昵称为天兴洲“小师妹”。“我学的是计算机专业,毕业后在外面做点小生意,后来结了婚,就想着回老家,能离父母近一点,也能为家乡做点事。”曾婷是土生土长的天兴洲人,2013年回乡,次年成为当时村“两委”班子里最年轻的成员,也是唯一一个“年轻面孔”。

村“两委”的工作干得不错,但曾婷的心里却还想着做出更多成绩。

转机出现在2019年。那一年,天兴乡政府组织了一场洪山菜薹种植培训,邀请紫松洪山菜薹公司负责人来村里推广种植。她在培训中看到了机会,曾婷认为,天兴洲是长江泥沙冲积形成的沙洲,四面环水,昼夜温差大,土壤是沙砾土,富含天然矿物质,特别适合种高品质的蔬菜。20世纪90年代以前,天兴洲上就曾种植过洪山菜薹,只是后来慢慢断了。

“要不我先试试?”就这样,曾婷成了村里第一个,也是唯一一个复种洪山菜薹的人。正逢乡政府大力推荐洪山菜薹产业种植,还提供补贴政策,原本1元钱一棵的菜薹苗,补贴后只需0.3元,曾婷买了1000棵苗,在自家地里开始试种。

“我父母当时坚决反对,说农业太苦,赚不了钱,不如好好当村干部安稳过日子。村民也不理解,觉得种这么贵的菜薹,谁会买?”面对质疑和不理解,曾婷没有退缩。

菜薹种下去了,怎么才能种好?曾婷一直琢磨。正好有亲戚在做多肽有机肥的研发,曾婷便尝试用多肽肥种植洪山菜薹,没想到效果出奇地好,菜薹不仅长得又粗又嫩,口感还特别脆甜,第一批客户品尝后,都赞不绝口,上岛来采摘的市民越来越多。

随着岛上人气渐旺,江心村的村民也开始跟着曾婷种起了洪山菜薹。“村里不少人跟着她学技术,还有外地老板来承包土地大规模种植呢!”村民曾强笑着说,“现在岛上采摘越来越火,我家的白菜都卖出去不少。”

“双减”多肽种植让菜薹身价翻倍

“我们的菜薹之所以好吃,秘诀就在多肽肥上。”曾婷介绍,多肽肥是一种生物有机肥,富含多种微量元素,能被农作物直接吸收利用。“多肽肥种植讲究‘双减’,就是减少化肥和农药的使用。”曾婷介绍,原本一亩地需要100斤复合肥,还要追加尿素,而现在一亩地只需要40斤多肽肥,不用任何农药和化肥,菜薹也能长得又粗又嫩。不过,用多肽肥种植是个“细活”,讲究少量多次,从菜薹育苗开始,每隔半个月就要施一次多肽肥,要投入更多的时间和精力。

从最初在自家地里试种,到如今在洲尾发展出10余亩的多肽菜薹基地,曾婷始终坚持用多肽肥,种植过程中靠人工精细管理,从育苗、除草、施肥到采收,每个环节都亲力亲为,每年两次的农忙她都忙得不可开交。

曾婷蹲在地里,拨开菜薹的根部展示:“你看,用多肽肥种植的菜薹根系发达,叶片翠绿,叶片上很少有虫眼。用多肽肥种出的其他蔬菜同样很可口。”

如今,基地里的洪山菜薹特级品质的直径超过3厘米,一根能有8两重,即便卖99元一斤,也常常供不应求。“每年第一波菜薹成熟的时候,我在朋友圈一发,老客户们就来下单了,根本不够卖。”曾婷笑着说,“前两天盘了账,发现今年买菜薹的有190多位都是回头客。”

“虽然现在种植规模还不算大,但我们会继续努力,把天兴洲的多肽洪山菜薹打造成一张特色农业名片,让更多人尝到这份‘甜’!”曾婷说。(蔡梦娅)

天兴洲“小师妹”曾婷带火采摘游



每周
一景

“每周一景”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“每周一景”,写明图片的拍摄时间、地点、简单介绍,以及拍摄者姓名、电话。

墙绘成景

武汉市新洲区辛冲街道曲背湖村喻家湾问津大道旁,一幅幅融合了油画与墙绘艺术的新型文化墙,生动再现了问津书院的昔日风貌,营造出浓郁的书香氛围,成为游客新的打卡地。张兵 摄