

大地

乡村振兴

周刊

12 长江日报

2026年2月6日 星期五
责编:舒展 美编:职文胜
版式:夏洋 责校:郑德衡

【编者按】

这是一场关于城市与乡村的深情对话。当咖啡馆的醇香与稻田的清香在武汉的晨风中交织,我们看到的不仅是地理空间的相遇,更是一个千万级人口超大城市对城乡关系的重新定义。

在“十五五”的起笔处,武汉以城市更新为墨,在城乡融合的画卷上挥毫,城乡产业互补从“简单配套”升级为“价值共创”,城市为乡村产业赋能提供技术支持和市场渠道,而乡村则为城市消费升级提供生态空间和特色产品。这种产业互动使城乡之间形成了产业链条无缝衔接的新型合作关系。

生态价值转化成为城乡共生新支点。乡村从单一的“生产空间”升级为“生活—生态—生产”三生融合空间,良好的生态环境吸引越来越多的年轻人到乡村举办婚礼,企业团建活动也从星级酒店转向生态农场。这种转变凸显了乡村生态价值的经济转化潜力。

人才流动模式也在发生深刻变化。城市—乡村“两栖青年”重构着城乡人口流动图谱,从“候鸟式迁移”转向“双向常态化流动”,越来越多的人不再简单地“逃离城市”或“返回乡村”,而是重构生活半径,在城乡之间找到更丰富的生活和工作可能。

城乡生活品质正在趋同。武汉在城市更新中注重构建“全龄友好的宜居城市”,和美乡村建设使乡村从“基础设施洼地”变身“宜居宜业新高地”,同时通过“快速进村”等工程,提升乡村生活便捷度。

武汉的实践表明,城乡融合不是简单的城市反哺乡村,而是相互成就的价值共创。随着城乡边界的重塑,武汉正在探索一条具有超大城市特色的城乡融合发展新路,为新时代城乡关系演变提供重要启示。

武汉市农业农村局 武汉市财政局
长江日报乡村振兴传播中心 联合出品

策划/李英波 李万里 王璐
统筹/贾蓓

鱼丸与拿铁的 双向奔赴

——武汉有温度的城乡共生实践



秋日丰收稻田中的乡巴克咖啡馆。长江日报记者刘帅 摄

春节临近,年味渐浓。一种来自黄陂乡村的滋味,正沿现代生产线,涌向千家万户的年夜饭桌,也漫向远方游子的心头。

2月2日清晨,武湖杨永兴食品加工基地灯火通明。6000平方米洁净车间里,鲜鱼活肉经机械与老师傅的协作,化为“黄陂三鲜”——肉丸、鱼丸、肉糕,随后进入自动包装线。几小时后,它们将现身武汉三镇近50家直营店与线上平台。

与此同时,40余公里外,大余湾在晨雾中苏醒。经历了600年岁月的石塘黛瓦下,梵那森(Vanas)咖啡馆飘出香气。“00后”咖啡师金辰准备好玉米、南瓜等“在地”食材,静候从三镇驱车而来的顾客。他们将登上老屋改造的屋顶,手捧一杯“玉米软糖”拿铁,坐着青瓦连绵、远山如黛。

一边是乡土非遗借现代“进城”,成为餐桌“硬通货”;一边是都市咖啡携审美流量“下乡”,长成古村新风物。鱼丸与拿铁,这场看似偶然的“双向奔赴”,正悄然改写武汉城乡融合的新叙事。

从农家宴席到无尘车间 一颗鱼丸的“进城”之路

“当时,裹着被子排队的人凌晨3点就坐在小板凳上等。”杨永兴第四代传承人杨燕文,难忘2012年冬天的情景。那年,他在酒店旁支起大锅现做“黄陂三鲜”,意外引爆全城,“队伍绕成长龙,还有人从宜昌、襄阳专门开车来买”。

47岁的杨燕文是黄陂祁家湾人,家族做“黄陂三鲜”的历史,可追溯到1919年曾祖父创立的“永兴”字号。他从小随父辈在乡村宴席“一条龙”帮忙,对三鲜制作耳濡目染。后来学烹饪,开餐馆,他始终没放下这门手艺。

2012年冬天的那场火爆热卖,让他看见乡土滋味在城市中的情感引力。次年,他关掉酒店,专注直营,并立下铁律:透明现做,拒绝加盟。

“我们的肉丸四成是鱼肉,‘鱼中有肉味,肉中有鱼香’。”从街边作坊到2000平方米的工坊,再到投资超2000万元的现代化生产基地,杨燕文的每一步,都在回答同一个问题:如何让传统的“手工味”在现代生产中存续。

车间里,活鱼现杀,鱼红与鱼白严格区分;鲜肉以切肉机模拟手工捶打的肌理;十万级净化空间,空气每小时循环消毒18次;包装车间一尘不染,采用气调锁鲜技术,不添加任何防腐剂。

“新鲜的关键在于微生物控制。”公司总经理李兵说,“数据证明,气调包装48小时的丸子,比暴露空气6小时的菌落还少,风味依然饱满。”

如今,杨永兴每日消化原料40吨,旺季日销丸子逾5万斤,电商渠道年销数10万件,依托冷链次日可达全国大城市。“我们带动近500人就业,但根,永远扎在黄陂。”杨燕文说。

保证品质,杨燕文最深的牵挂仍在源头:“鱼只选湖库胖头鱼,肉必用品牌合作。冻肉每斤便宜三四块,一天差几万,但这钱不能赚。”

日暮时分,杨永兴胭脂路店外,炸肉丸的香气弥漫街头,排队的人从中老年延续到年轻面孔。一位顾客咬下刚炸好的肉丸,轻声叹道:“是了,就是小时候坐席的那个味道。”

从闲置老屋到融入五谷 一杯村咖的“在地化”生长

当鱼丸在流水线匀速前行时,大余湾的古村里,一杯咖啡正以更“土”更“潮”的方式生长。

2025年“五一”假期,梵那森(Vanas)咖啡馆在古村落落成。它由闲置老屋改造,保留了斑驳的干砌石墙,最出圈的设计是“上房揭瓦”——客人可手捧咖啡,登顶而望,看瓦浪接远山。

“我们不想在乡村复制一杯城市咖啡。”大余湾景区总经理卢干说,“真正的更新,是让新旧对话。石墙是历史,咖啡是现代,它们在一起,才生长出这里的呼吸。”

出人意料,咖啡馆迅速走红,日均出杯超300,去年国庆跻身武汉咖啡热门榜首位。更深刻的变化在于客流——大余湾的年轻游客占比,从以往不到20%跃升至2025年的40%。

“如果只卖美式、拿铁,客人何必远道而来?”店长金辰说。如今,店里的创意咖啡已占近七成销量,菜单随四季流转:夏有荷香“赏荷”,秋推南瓜板栗“五谷丰登”,冬调柿子桂花“金秋喜柿”。其中“玉米软糖”拿铁,因唤醒集体童年记忆,成为点单之王。

“有人周末愿花一两百元油钱,开一个多小时车,就为来这里喝杯咖啡,对着屋顶发呆等日落。”金辰说,“他们买的不是咖啡,而是这份稀缺的松弛感,是卸下疲惫的‘去班味’体验。”

这杯咖啡,也成了串联乡村生活的引线。它与“晒秋”汉服体验、农耕、“村T”等频频共振,形成一套沉浸式体验矩阵。“现在湾子里百余户村民都摆起了小摊,菜籽油、现炖豆腐、土鸡蛋、腊肉……根本不够卖。”卢干说。他认为,未来的乡村将成为独特产品、稀缺场景与文化体验的主动供给方,城市则化为追求生命丰富性的复合生活场。

一杯村咖如一扇窗,推开后不仅是风景,更是乡村价值被重新看见的可能。在武汉,这样的窗口正越来越多:姚家集“乡巴克”面朝无垠稻田,蔡甸“邓家门32号”由百年夯土老宅变身,东西湖“村里咖啡”用本地土蜂蜜制作特调……

政策的春风也在吹拂。武汉对返乡创业给予奖补支持,并明确:“推动周五至周日,新城区成为消费新中心。”

记者手记

物的旅程与人的乡愁

一边是油锅里传承的团圆丰盛,一边是杯中治愈的放空出走。两幅并置的画卷,拼贴出今日城乡关系最生动的一瞬。

对乡村,鱼丸“进城”证明:乡土价值完全可以通过现代化语言,在城市中获得尊重、市场与延续。这不仅反哺产业、留住人才,更赋予一种坚实的文化自信。

对城市,拿铁“下乡”意味着:在高速运转的现代生活之外,人们迫切需要在乡村的广阔、宁静与缓慢中,沉淀生命的意义。这种渴望,正将城市的消费能量、创意活力与持续关注,导向广袤田野。“鱼丸与拿铁”的故事,彰显着城市与乡村正在一场双向奔赴中,重新建立认知、传递情感、塑造连接。

“黄陂三鲜”成为省级非遗逾十年,而真正让它“活”起来的,并非一纸证书,而是它主动开始的这场当代旅程。当鱼丸肉糕走出节庆宴席,借助冷链物流走进日常餐桌,它完成了一次深刻的身份转换:从地方风物,成为可携带、可流通的“乡愁媒介”。非遗常讲“活态传承”,真正的“活态”,或许就藏在这跨越城乡的流动之中。

与此相向而行的,是一杯咖啡。咖啡的全球史,本就是一部城市文明的演进史。从咖啡馆里的思想启蒙,到连锁品牌打造的“第三空间”,它始终标记着效率、社交与都市节奏。然而,当它落脚于黄陂六百年古村的石塘老屋,某种意义的倒转悄然发生——它不再只是都市性的符号,更成为人们返回乡土,寻找松弛与真实的“引路人”。

一古一今、一土一朝,物的流动背后,是人的情感与需求在城乡之间的重新配置。

今年,“情绪价值”首次写入湖北省政府工作报告。而在这场奔赴中,我看见了该词最生动的注解:城市向乡村“购买”诗意与宁静,乡村则在这样的凝视中,重新发现并确信自身的价值。

那面斑驳石墙,那杯融入五谷的咖啡,便在这深情对望中,完成了价值的重生。

说到底,城乡融合最深的基石,或许不只是产业的互补,更是情感的互通与价值的互认。当城市愿为一份乡土记忆买单,当乡村能为都市提供情绪价值,两者便在经济与社会学之外,建立起心理学意义上的共生关系。

这场奔赴,始于味蕾,归于心灵。它看似轻盈,却承载着重塑生活想象的深沉力量——在物的往来之中,城乡不再是谁的背影,而是彼此的前方。

本版撰文/长江日报记者蒋太旭