

“今天下单,明天就能收到” 湘沪市民冬天吃上鲜活的潜江龙虾

圈媒联盟 长江日报记者高喜明 程艳 潜江日报记者罗珊珊 刘琼艳

冬天也能吃虾了

潜江鲜活龙虾现身武汉年货节

“没想到冬天还能吃到这么Q弹的小龙虾,肉质紧实,虾黄也饱满!”在武汉晚报首届社区年货节现场,居民李静刚尝完一口油焖大虾,便连连称赞。在潜江龙虾展位前,师傅不断翻炒着铁锅,蒜蓉、干椒、柠檬泡虾等口味的小龙虾滋滋作响,酱香四溢,排队等待的居民越聚越多。

以往小龙虾多是夏季美食,冬季市场上鲜活虾难觅。年货节上,来自“中国小龙虾之乡”潜江的鲜活冬虾,却让街坊们眼前一亮。

“我们突破了季节性限制,实现了鲜活小龙虾全年稳定供应,冬天的小龙虾品质一点不输夏季。”潜江知名餐饮品牌“神豪虾后”创始人张彩霞介绍,如今“四季有虾”已成为现实,这也让小龙虾从季节性的“夏日标配”,转变为冬日团年宴上一道亮眼的新选择。

“从‘虾稻共作’到‘四季有虾’,潜江小龙虾全产业链的发展,不仅丰富了市民餐桌,也成为乡村振兴的生动注脚。”长江日报社区行活动相关负责人李皓现场表示,通过武汉与潜江的紧密合作,小龙虾将一年四季走上武汉市民餐桌,让冬天吃虾成为现实,这正是区域协作带给武汉人最鲜活的年味礼物。

这场以虾为媒的冬日聚会,不仅让居民在家门口体验到“冬味鲜”的新鲜滋味,更映照出一条从“一季鲜”到“四季红”的富民产业之路,在热络的邻里欢笑与锅气蒸腾中,续写着岁末温暖的年货篇章。

跨地舌尖盛宴

潜江龙虾在长沙掀起“红色风暴”

1月28日,长沙坡子街聚味记·龙虾堂内,一抹亮眼的“潜江红”点燃湖湘烟火,2026“潜江龙虾 湘聚星城”推介活动在此启幕,为即将到来的马年新春献上了一场跨越地域的舌尖盛宴。

油焖、蒜蓉、柠檬、卤味等各色龙虾红亮诱人,香气弥漫整条街巷,长沙市民游客排起长队打卡。网络达人现场直播剥虾,弹润的虾肉与流淌的汁水透过镜头传递鲜香,引得线上观众直呼“馋哭了”。

“潜江龙虾名不虚传,确实好吃!”长沙美食博主小白连连称赞。外国友人史蒂文更在此解锁人生首次小龙虾体验,竖起大拇指连连称赞:“好吃! Delicious(美味)!”

活动现场,七家潜江龙虾头部企业围绕冷链物流、产品研发、品牌营销等核心优势进行集中展示。@fefe 咕妈等4位网络达人受聘为“潜江龙虾推介官”,覆盖1.93亿粉丝的潇湘名博矩阵同步启动,将通过探店品鉴、短视频创作等形式,让潜江龙虾的“红色风暴”席卷湖湘。

聚味记市场品牌总监董杰说,传统小龙虾行业存在明显的季节性供应缺口,而潜江建立的全年稳定供应链体系,为餐饮企业经营提供了可靠保障。

“长沙人爱吃虾,潜江人善养虾,这是天选缘分!”长沙市餐饮行业协会青年名厨专业委员会秘书长黄绍满说,潜江龙虾的品牌实力与标准化体系,是市场需要的“品质定心丸”。

潜江市烹任酒店行业协会会长熊落义表示,此次推介旨在搭建两地餐饮行业深度合作的桥梁,未来将与长沙企业在菜品研发、业态创新、供应链优化等方面开展务实合作,让更多湘相百姓品尝到地道的潜江风味。

武汉晚报首届社区年货节现场,来自潜江的冬虾受到居民热捧。
长江日报记者喻志勇 摄潜江龙虾走进长沙,长沙市民在冬季也能品尝到美味的小龙虾。
潜江日报记者罗珊珊 摄

14小时直达上海

潜江龙虾树立鲜货品质新标杆

2月2日,2026“潜江龙虾”走进上海品牌推介会举行。刘栋梁大排档、上海好朋友大排档、段氏龙虾三家沪上人气餐饮门店,现场接过认证牌匾,正式成为上海市场的正宗潜江龙虾品质标杆。

沪上餐饮门店的品质底气,源于潜江龙虾全产业链的硬核支撑。“专业冷链物流十分给力,小龙虾14小时内就能从潜江直达上海门店,鲜活率高达94%。”上海好朋友大排档相关负责人坦言,选择潜江龙虾,能让上海食客足不出“沪”尝遍正宗潜江风味。

“今天下单,明天上午就能收到鲜活的潜江龙虾。”段氏龙虾店长张立兵也直言,潜江“四季有虾”养殖技术的突破,让门店实现了小龙虾全年稳定供应、不间断经营。

刘栋梁大排档则与潜江核心养殖基地达成战略合作,严选“炮头”“大青”优质规格小龙虾,确保每一只虾壳红亮、腮白腹净、肉质饱满,牢牢守住从池塘到餐桌的全流程“鲜活”底线。

鲜香扑鼻的品鉴环节,直接将现场氛围推向最高潮。千份鲜活潜江龙虾现场烹制出锅,油焖大虾的醇厚酱香、蒜蓉龙虾的浓郁鲜香萦绕在会场各处,深深勾动着在场每一个人的味蕾。

“真没想到冬天能吃到这么鲜活的潜江龙虾,也太惊喜了!”抖音达人“大蒜很香”和同伴一口气尝遍油焖、蒜蓉、柠檬三种口味,竖起大拇指直呼,“每一口都是实打实的鲜嫩Q弹,越吃越上瘾,根本停不下来!”

上海市代表陶玲芳捧着蒜蓉虾吃得津津有味,剥出一只饱满的虾肉咬下,眼睛一亮直呼过瘾:“这虾肉紧实弹牙,蒜香和虾的鲜味儿融得恰到好处,一口下去鲜汁在嘴里爆开,直接沦陷了!”

突破季节瓶颈

潜江龙虾铸就超527亿元品牌价值

潜江首创“虾稻共作”高效种养模式,探索推广池塘精养、温棚土池等冬虾模式,全市小龙虾养殖总面积94万亩,全年成虾养殖产量近17万吨,被列为中欧互认免检农产品地理标志产品。潜江龙虾还搭建起完善的全链条产业体系,以527.2亿元的品牌价值稳居中国地理标志农产品(水产)区域公用品牌声誉榜榜首。国人餐桌上每10只小龙虾,便有3只产自潜江,128种风味菜品,满足了全国各地消费者的多元味蕾需求。

曾经,潜江龙虾受“半年红半年闲”的季节性瓶颈制约,为破解这一难题,潜江联动多家科研院所,攻克了新品种选育、秋苗繁育等关键技术,成功推动潜江龙虾产业从“卖一季”向“卖四季”转型破局,为全国餐饮市场提供了稳定、优质的食材供给。

“25年来,我们潜心耕耘、开拓创新,建成集选育繁育、生态种养、加工出口、餐饮美食、冷链物流、电子商务、节会文化等于一体的完备产业链,综合产值突破900亿元。”潜江市相关负责人介绍,“潜江龙虾”是湖北唯一的小龙虾区域公用品牌,预计2025年冬虾产量超2.6万吨,实现了小龙虾由“春夏两季香”变成“一年四季鲜”的历史性跨越。

阳新小伙返乡开民宿 半年收入超在城市一年

■长江日报记者高喜明 通讯员洪涛

近日,32岁的黄石市阳新县小伙肖绪雄和仙岛湖两位民宿老板刚刚结束秦皇岛阿那亚考察之旅,他们向当地文旅取经,准备回乡后进一步提升自己的文旅产品。肖绪雄在阳新仙岛湖景区的民宿开业仅半年,收入已超过他在北京工作一年的收入,但他仍认为还有很大想象空间。

肖绪雄出生于阳新县龙港镇,18岁离家求学,大学毕业后曾在北京、苏州和新加坡工作多年。从事互联网的他,近些年被安排负责海外业务,因不愿意派驻海外工作,2024年4月他选择了离开。

辞职后,肖绪雄花了3个月时间旅行,边走边看边思考,终于找到了今后的发展方向——开一家民宿,让生活节奏慢下来。肖绪雄原本选择到秦皇岛阿那亚置业,但当他陪朋友到仙岛湖景区考察,看到家乡旅游业的蓬勃发展,他毅然决定返乡创业。

“最开始选址时完全不懂行情,多亏了热心村民主动帮忙推荐,才找到了现在这个理想位置。”肖绪雄感慨道。从建筑设计到施工装修,肖绪雄倾注了大量心血。民宿设计讲究“调调”,为了追求理想中的“调调”,肖绪雄特意请来包工头的舅舅帮忙,手工打造了窗套、书架墙等特色装饰。很多家人和乡亲都伸出了援手,从选址到建设,再到运营,肖绪雄一遍遍感受着老家人的温暖。

2025年“五一”假期,肖绪雄投资150万元打造的湖屿岸民宿正式开业,独特的风格很快便火爆市场。“半年营收已超在北京工作一年的工资。”肖绪雄欣喜地发现,家乡就像一座“富矿”,不仅让自己实现了事业突破,还带动了周边村民增收。“我家对面的大姐,2025年暑假期间收入比前年翻了一番。”

肖绪雄的成功也激励着更多年轻人,四季湖畔民宿老板鲁晓说:“自从肖绪雄回来创业后,把这里打理得井井有条,民宿做得很有设计感,客流量也变多了。以前觉得年轻人就应该去大城市闯荡,现在我觉得年轻人回到家乡,建设自己的家乡也是一个非常好的选择。”

如今,湖屿岸民宿已步入正轨,肖绪雄请了一个管家和一个保洁阿姨打理。闲下来的时间,他又开始思考下一步怎么走。在当地政府部门的指导下,他正和民宿业主们筹备成立仙岛湖民宿联盟,提升景区的住宿接待能力,让游客们在仙岛湖玩得开心,住得舒心。



肖绪雄在打理民宿。

湖北主流媒体 齐聚孝感“走基层”

长江日报讯(记者高喜明 通讯员李林 林立 祝伟)“新春走基层·全省融媒看孝感”活动日前举行,来自湖北省的21家主流媒体(融媒体中心)和孝感市7家县级融媒体中心负责人、记者及学界、业界专家共50余人,以学术研讨赋能媒体变革,以深入采访见证发展答卷,实现思想碰撞与一线实践的双向发力。

本次活动由湖北日报传媒集团、湖北省新闻工作者协会主办,孝感市委宣传部分、《新闻前哨》理事会承办。在学术交流环节,襄阳、武汉、荆门、荆州、随州、潜江和孝感7家市州媒体负责人代表紧扣“推进主流媒体系统性变革”这一主题,从市州媒体融合、内容创新、平台建设、经营拓展等方面,分享了各自单位的创新实践。

武汉大学新闻与传播学院二级教授石义彬等学界和业界专家针对媒体融合的体制机制、技术赋能等方面的痛点精准“会诊”,提出“理性看待新技术应用”“强调内容为王,走差异化发展路径”“重构地方国际传播中心”等可操作建议,为我省推进主流媒体系统性变革提供了智力支撑。

活动期间,21家媒体的代表分成3组,顶风冒雨践行“四力”,分赴孝感7个县市区及市直“三区”一线采访,感受孝感在产业升级、文化赋能、乡村振兴等领域的积极进展,见证其加快建设武汉都市圈副中心城市的奋进姿态。

媒体代表们表示,本次活动搭建了全省媒体沟通交流的平台,提供了扎根一线的实践课堂,彰显了主流媒体服务中心工作、记录时代发展的责任担当。大家将以此次收获为起点,持续提升能力,继续践行“四力”,推出更多有思想、有温度、有品质的新闻报道,更好服务中心大局,记录时代脉搏。

据《新华每日电讯》报道

昔日“老破小”如今“幸福园”

通山老旧小区改造让居民过上新生活

近年来,咸宁市通山县坚持以人民为中心,聚焦群众急难愁盼,用实打实的举措,把民生实事办在群众心坎上,让发展成果更多更公平惠及百姓。

“十四五”期间,通山县将有限财力向民生领域倾斜,民生支出累计近160亿元,超过一般公共预算总支出的80%。一组组有温度的数据、一个个鲜活的故事,让49万老区群众的获得感、幸福感、安全感得到增强。

推窗见绿 焕新生活

“以前这里垃圾乱堆,脚下全是泥巴路,根本看不得。现在建成了小公园,有树有花有座椅,环境美多了,感觉非常好!”虽然是冬天,家住通山县双泉社区的程先生依然到双拥沿河主题公园晨练,脸上挂满笑容。这个新建成、占地10多亩的公园,以步道为纽带,沿线布局文化架、健身设施、景观小品、停车场、休闲坐凳及集装箱公益服务点,吸引县城不少居民前来“打卡”。

让城市推窗见绿,出门入园。通山县充分盘活城市边角地、废弃地、闲置地以及道路节点、街头转角等零碎空间,遵循“因地制宜、提升

功能”的原则,建成了一批像双拥公园这样的口袋公园。2025年,通山县城区新建口袋公园4个,新增绿地面积7940平方米。目前,全县共建成4个综合公园、4个广场、6个口袋公园、5个街头小游园,这些家门口的绿色空间,成为群众休闲的好去处。

推动老旧小区改造“旧”立“新”。安顺佳园小区曾因停车难、环境差等问题让居民烦恼不已。经过广泛征集居民意见,县有关部门制定了针对性改造方案,完善基础设施,增加休闲区域,安装休闲器材,解决了困扰居民多年的烦心事。平整的柏油路面洁净如洗,车辆停放井然有序,墙面彩绘生动鲜活——昔日的“老破小”,如今成为居民称赞的“幸福园”。2025年,通山县精准施策,改造老旧小区16个,惠及46个小区,让1.07万户居民过上了新生活。

城乡联动 内外畅通

让群众出行更便捷、更安全、更舒心。因国道穿镇而过,通山县九宫山镇交通拥堵问题曾困扰镇上的居民生活。2026年元旦,全长7.5公里、按照国家一级标准建设的国道106九宫山镇绕镇段公路通车,实现过境

车辆与镇内交通分流,居民的多年愿望得以实现。国道106洪港镇镇区段改造工程也将在春节前完工,既解决行路难,又缓解停车难,将成为全镇居民的“新年礼”。

交通建设是民生改善的“先手棋”,通山县统筹推进城区路网、国省干线、农村公路升级改造,实现“城乡联动、内外畅通”。2025年,通山县新建农村公路170公里,新增通双车道建制村16个。

乡村道路通畅,公交出行更便捷。“以前农村客运,票价贵、班次少,现在公交票价下调了35%,班次也多,从村里到县城只要几块钱,老年人还能免票,太贴心了!”厦铺镇西湖村村民夏洪兴说。

作为省级全域公交县,通山县收购了12个乡镇127辆农村客运车辆及线路牌照,实现公车公营,新购置85台新能源公交车,开通城乡公交线路29条,覆盖12个乡镇183个行政村,通村率达98%。目前,通山县城乡公交客流量同比增长近17%,实现企业增效、群众得实惠。

稳促就业 医教利民

就业是民生之本、发展之基。今年1月

中旬,通山县发布十大就业支持政策,从交通、生活、教育等方面予以政策支持,吸引适龄青年返乡就近就地创业就业,推动产业发展与青年就业双向赋能。通山县把稳定和扩大就业作为重中之重,扎实开展“春风行动”“双回双创”推介恳谈会等活动,2025年全县城镇新增就业6180人。

教育是最大的民生,关系到百姓切身利益。2025年,通山县推进校园基础设施提质改造工程,完成实验小学等28个项目建设,新增义务教育学位3800个,城区入学压力大大减小。同时,实施“教联体”共建改革,实现义务教育学校教联体全覆盖,让优质教育资源惠及更多家庭。

医疗是民生保障的“压舱石”。通山县深化医疗体制改革,实施“基层能力提升”“智慧医疗+一站服务”“服务前移+健康入户”三大工程,实现三级医院“零”的突破,群众在家门口就能享受优质便捷的医疗服务。“十四五”期间,通山县每千人医疗卫生机构床位数达7.5张,人均预期寿命提升至80.34岁,一系列医疗惠民举措,为群众健康筑牢了“防护网”。