

街道青年干部轮值“主理” 乡村书屋打理成农文旅“公益窗口”

长江日报记者刘帅 通讯员顾环宇



郑琳(左一)和搭档们策划读书会。

长江日报记者刘帅 摄

8月18日8时50分,江夏区乌龙泉街道勤劳村上李谱湾,郑琳掏出钥匙打开“青蔓书屋”的大门,搭档刘陈睿跟在身后。进屋第一件事,她拿起大水壶接水、开炉。“先把水烧好泡茶,这样可以让大碗茶早点凉下来,方便环卫阿姨们喝。”等待水开的时间里,郑琳把花红茶叶备好,院外桌椅擦净,绿植浇完一轮。十几分钟后,滚水冲进陶壶,茶香散开。屋檐下长桌上,粗

瓷大碗和纸杯码得齐整——路过的村民、游客、骑行的人,渴了进来自己端,免费,不收钱。这是青蔓书屋开业的第15天。从开张起,这间由破旧闲置民房改造而来的书屋,开始了一种少见的日常:完全由乌龙泉街道办事处27名青年干部轮值运营,不外包、不托管,工作日两人在岗,双休和节假日三人在岗,有团队接待再加派人手。

入取乌龙泉街道办刚满一年的郑琳,是这间书屋的两位主理人之一,负责书屋的整体运营。另一位主理人曹玉姣,则把重心放在了视频号等网络平台的运营上。从游线推介内容的拍摄剪辑,到直播间预热、农产品带货的线上策划,她负责把书屋里的人和事“往外送”。两人一个守内场、一个推外宣,书屋的线上线下节奏,就由这样一对搭档带领的团队撑起来。

旧房改造,投用就锁定“公益”底色

书屋从外向内依次排布着三个独立空间:咖啡角、阅读区、直播间。阅读区里数百本藏书上架不久,直播间内灯架、大屏幕一应俱全,插上手机就能开播。“书屋和直播间都是免费使用的,可以让村里的孩子来看书阅读或写作业,老人来纳凉。直播间只要是为村里的农产品带货、帮村民增收致富,都是免费使用的。”郑琳说。免费,是这间书屋一开始就锁定的底色。今年上半年,乌龙泉街道曾面向社会启动“青蔓书屋”的改造、运营招募计划。响应者不少,但符合建设初心的团队一个都没有——关键分歧很直接:市场团队看重成本投入、经营盈利,很难兼顾公益底色。“我们不想只是简单地建一个‘村咖’,而是想在乌龙泉的农文旅游线上,增设一个为村民、游客提供公益服务的窗口。”街道负责人说,“在没有遇到对的团队前,书屋就先交由我们自己人运营,从起步阶段锁定定位。”

27名青年干部共同组成了运营团队。两位主理人交替驻点,其余人按排班表轮值“打辅助”,营业时间从早9时到晚7时30分,无论工作日还是节假日,排班表上的人准时到岗。

一面黑板墙,串起11个农文旅点

书屋最里侧的直播间背景墙上,一块长达5米的黑板墙是游客停留最久的地方。“山水龙泉 果乐小镇”八个字分外醒目,下方一条S形公路蜿蜒串联:从李白文化园起始,串起幸福村膏药铺湾、灵山公园、青蔓书屋、普生·达芬奇美术馆等点位,最后收尾于梁子湖畔·蓝山印象露营地——街道全域11个农文旅点位,一线直观铺开。“游客一眼就能了解身处的方位,精选的美图方便游客选择下一站。”郑琳介绍。制作这面黑板墙,找图、分尺寸打印、打样、制作相框……过程烦琐,并非必需品,但团队坚持做了出来,“我们和一般的运营团队不一样,不光要做好青蔓书屋,更要扛起一份职责:带动勤劳村的产业发展,将街道全域的农文旅亮点对外推介。”线上同步推什么、怎么推,曹玉姣和郑琳会提前对好,“黑板墙导览、大碗茶、直播间测试……这些素材她拍回去剪好,发到视频号上,让更多人知道书屋能干什么、村里有什么。”郑琳说。

不是“下乡打卡”,是双向赋能

眼见一张张年轻面孔进村,勤劳村村支书湛厚焕满心欢喜。勤劳村沿梁子湖岸线风景最好,但第三产业发展起步晚。青蔓书屋开业后,青年干部下沉到村里有了固定据点,也让他对村子下一步发展有了不一样的盘算:“还有两个月,我们村的柑橘、脐橙就开始成熟了。无论直播还是短视频,青年干部们会帮我们搭建线上销售平台,帮村民销售蔬果、土鸡等农副产品。”在他看来,书屋带来的变化是双重的:线上,曹玉姣已经在跑短视频和直播的预热链路;线下,前来歇脚的游客量在往上走,凉茶、导览、休息,每一个停留环节都可能变成下一站的到访量。“游客歇个脚,喝碗茶,抬头看见黑板墙,下一站可能就去灵山,去美术馆了。”“这不是简单的‘干部下乡’,而是一种双向赋能。”街道办相关负责人这样定义这场实验。多年来,乌龙泉街道一直坚持派驻青年干部下沉到农文旅点位上当服务员。但这一次,青年干部独立运营一个对外窗口,是全新尝试。从烧水泡饭、打扫院落,到策划读书会、手绘游线导览,所有环节没有外包。问题摆在面前,青年干部们得自己碰、自己解。“在办公室看报表,你看到的是‘产业’两个字。到了书屋,你看到的是游客渴不渴、老乡急不急。”郑琳说。下午4时许,又一批游客推门进来。有人被黑板墙吸引,有人直奔桌上的凉茶壶。郑琳笑着指了指陶壶:“凉的,自己倒。”窗外,梁子湖的风穿过村湾,爬山虎的嫩须又悄悄往前探了一寸。

奋进中的武汉农科创

■长江日报记者宋涛 通讯员万人静

一串滋滋冒油的肉串摆在面前,入口鲜香,但你知道这究竟是什么肉吗?里面有没有掺杂其他肉类?过去,这个问题不仅困扰着消费者,连监管执法部门想要快速分辨也非易事。但在江汉大学系统生物学院,一项由该校首创的“多核苷酸多态性(MNP)分子标记技术”,正在让肉类掺假行为失去“浑水摸鱼”的空间。

“我们正参与制定相关新的国家标准。”研究院院长彭海教授介绍,MNP标记技术能让肉类检测的时间从数天压缩到一天以内,成本下降九成以上,准确率超过99.98%。更关键的是,它不仅能告诉你“是什么肉”,还能精确算出“掺了多少”。

而MNP标记技术的用途还不止于此。据了解,目前,MNP标记技术在生物育种、种业知识产权保护等方面都得到了广泛的应用。彭海透露,依托这一技术,该校与湖北省农科院联合,共同研发了水稻品质功能基因育种芯片“稻功芯”系列,大幅提升了水稻育种的效率。

一根肉串里的“定量”难题

今年“3·15”期间,某知名麻辣烫品牌被曝光用鸭肉冒充牛羊肉,舆论哗然。事实上,食材尤其是肉类掺假,一直是食品安全监管领域的“老大难”。湖北省食品质量与安全监督检验研究院高级工程师刘艳对此深有体会。作为一线检测机构,肉类真伪鉴定是她所在实验室最常接到的任务之一。“传统检测主要看蛋白质差异,但不同部位、不同品种的肉本身脂肪含量就不一样,高温蒸煮、腌制发酵又会破坏蛋白质结构,再加上淀粉、香辛料、防腐剂的干扰,检测结果很容易出现错漏。”2019年,国家出台《常见畜禽动物源性成分检测方法(实时荧光PCR法)》,首次从DNA层面鉴定肉类成分,迈出了关键一步。但彭海指出,老标准只能做“定性”分析——查得出样本里“有猪肉”,却算不出“猪肉占了多少”。这就给不良商家留下了狡辩余地。此前一起案例中,某企业羊肉制品被检出含猪肉成分,企业振振有词:是加工设备没有清理干净,才混入了其他肉。“到底是无意混入,还是刻意



技术人员正在操作设备,分析结果。

掺假?老方法给不出比例,执法就缺了‘定量’这把尺子。”MNP标记技术的出现,补上了这块短板。“本质上,这是一项DNA检测技术。无论部位、无论生熟,DNA是生物最独一无二的身份证。”彭海团队成员、高级实验师周俊飞解释。这项技术的精妙之处在于“多位点同时比对”。传统PCR技术一次检测能力有限,而MNP技术能同时对样本DNA中数百个多态性位点进行扫描。通过构建不同物种的“DNA图谱库”,系统不仅能瞬间锁定物种,还能根据特定片段的峰值比例,反向推算出混合肉品中每种肉的真实占比。“是不是故意掺假,一目了然。”彭海说。新技术在效率上也有了很大突破。非常熟悉该技术的陈利红研究员介绍,与现行PCR方法相比,MNP技术节省费用和时间均在90%以上。过去需要数天才能出来的检测结果,现在“一天之内,样本里有什么肉、各占百分之几,全都清清楚楚”。正因颠覆性的优势,国家标准化管理委员会在更新

鸭肉冒充牛肉“瞒不住”了 武汉高校这项技术让掺假肉现原形

《常见畜禽动物源性成分检测方法》时,选定了江汉大学的MNP技术。彭海透露,新标准预计明年正式公布,届时将为食品安全监管提供更有力的支持。

十余年潜心研究换回“全国首个”

很少有人知道,这项即将走进国标的技术,研发团队花了十余年。“我们从2010年就开始研究,但这是一个全新的领域,每一步都是首创,一路上的阻力很大。好在我们坚持下来了,学校也为我们提供了有力的支持。”彭海感叹。如今,研究院已经围绕MNP技术建立起了一整套体系,“从试剂、仪器、芯片,到核心技术专利、数据系统、分析软件,全部实现国产化,有形、无形的成果都掌握在我们自己手里,仅一个MNP试剂瓶就聚集了67项专利成果。”彭海对此非常自豪。2020年,由江汉大学牵头制定的国家标准《植物品种鉴定MNP标记法》正式发布,这是全国首个支持种子法中“实质性派生品种”鉴定的国家标准。2021年,该校生物基因检测鉴定中心拿下CASL(农作物种子质量检验机构)资质,成为全国首家基于MNP标记技术标准获此认证的单位。近年来,在最高人民法院发布的种业知识产权典型案例中,MNP检测数据已多次作为关键科学证据被法庭采信。一粒种子“像不像”、侵权不侵权,MNP数据说了算。新的技术不仅能用在检测上。湖北省农业科学院粮作所水稻研究室主任周雷,是MNP技术在农业育种领域的深度合作者。他介绍,传统水稻育种“看天吃饭”——把苗种到田里,等它抽穗、扬花、灌浆,才能根据长势、米质去反推基因好坏,周期长、盲目性大。如今,MNP标记技术被做成了水稻功能基因育种芯片“稻功芯”系列。育种人员在作物苗期取一片嫩叶,就能在实验室里直接“读”出它携带了哪些优质基因、抗病基因,提前淘汰“废苗”,大幅降低了田间工作量与盲目性。这款“中国芯”也拿下了第51届日内瓦国际发明展金奖等一系列大奖。而这还不是全部。近年来,MNP标记技术还被广泛应用于长江鱼类监测、病毒检测、农产品质量控制等领域。从烧烤肉串,到稻田里的良种,再到长江里的鱼,这项由武汉高校团队潜心研究十余年的新技术,正在越来越多关乎民生的领域给出最精准的答案。



余小琼打包整理客人们要带走的梨和桃。

【庭院档案】

庭院名:武汉市王仙湾农产品农民专业合作社
庭院地点:黄陂区王家河街道凤凰村王仙湾
主理人:王长贵(棉花哥)、余小琼(棉花嫂)
推荐词:满山花果作伴,百年老砖石砌出的庭院里,喝杯茶、听吉他奏曲,风里有诗和远方。

伸手摸一摸两米高的立门石,指腹触到的全是坑洼——那是被岁月磨出的包浆。跨过门槛,四合院里美人蕉正艳,紫薇初绽,一排翠竹临风摇曳,把满院古意衬得更静。木窗花、老木门、旧条桌、古铜锁……目光所及,像一脚踏入旧时光。这里是武汉市黄陂区王家河街道凤凰村王仙湾农产品农民专业合作社,200余亩果园把一座四合院环抱其中。暑期已过黄桃季,院里却没冷清下来。余小琼端着茶从回廊经过,笑着解释:“摘桃的人走了,喝茶的、赏花的、喝土鸡汤的又来了。”村民和熟客都叫她“棉花嫂”——这是她的网名,丈夫王长贵则被大家亲切地称为“棉花哥”。夫妻俩主理的这座四合院才满10岁,却总让人误以为“起码百年房龄”。故事要从2015年说起。那一年,已经在大余湾做出“耕读客栈”的夫妻俩,与几位朋友一起,想另寻一处空间,打造出一座文艺的田园地标。他们流转了不远处凤凰村的800余亩土地,开荒、种树、修路,打造向往的田园生活。但很快,大家发现,仅有浪漫情怀,田园梦难以实现,还是要以水果采摘及休闲观光作为产业支撑。而这座四合院,被定位成整个园区的“灵魂配套”。四合院怎么建?“棉花哥”从一开始就否决了“仿古”方案,“假古董没意思,要旧,就真刀真枪用老东西”。他跑遍周边村湾,听说哪家老屋要拆,立刻赶去收砖、收石、收门窗。“棉花嫂”指着回廊地面说:“这些青砖看着不起眼,是从隔壁湾子一栋200多年老房子里拆出来的。”当时房主翻新房屋,准备把推倒房屋后的旧砖埋了当地基。“棉花哥”听说消息,赶在推土机进场前把砖“抢救”了回来。类似的事,他们做了无数遍——立门石是收的,木窗花是收的,连屋顶不规则的木吊顶,也是边角老料拼出来的。老物件尺寸不一、形制各异,不好拼接。“棉花哥”咬咬牙,高价请来当地老石匠、老木匠,一块砖一块砖对,一根梁一根梁调,近乎不计成本。边收、边建、边改,整整折腾两年多,花了300多万元,2017年院子才出雏形。580平方米,茶室、接待间、一间300平方米的公益书屋,门外大片草坪可以支天幕露营。如今,又过去8年,院子还在“长”——伙伴们爱花,年年亲手添绿植。10年打磨,老院真的有了老院的魂。常有剧组来拍短剧,客人进门第一句准是:“这房子少说100年了吧?”

这些年,“棉花嫂”渐渐成为合作社的大管家。她学果树种植、学水稻管护,拿起手机拍短视频,把樱桃、桑葚、枇杷、翠冠梨、黄桃、无花果、山楂、柿子、板栗的成熟节奏一一告诉城里人。每年4月到11月,果园里鲜果接力上桌;春天更是一场花事接力赛,红梅、桃花、油菜花、梨花、樱花轮番炸开,院外像被调高了饱和度。最让游客惦记的,是一锅土鸡汤。饭饱茶余,“棉花哥”抱起吉他随手一弹,满院子人跟着打拍子。院子活了,地也活了。合作社每年固定用工5人,辐射周边临时用工100多人次,年劳务支出近20万元。站在竹影里,“棉花嫂”说,这座院子最初是几个中年人的“任性”,现在她更希望它是一颗种子——让回来的、想回来的年轻人看见:在乡下,情怀和生计,真的可以“长在同一棵树上”。(长江日报记者刘帅 刘备 通讯员梁新红 陈芸)