一懂两爱"三农"人

烘谷人万勇13年"磨"出独门烘干法

每年为农户减损增收超百万元

长江日报记者刘帅

"我家今年的稻谷早就烘完了！我每年都是拖到万总这里,谷子烘得好、卖价更高,省力又省心。"10月28日,天气阴沉,小雨一阵阵飘落。蔡甸区侏儒山街道群力村,武汉市成功天运农产品专业合作社(以下简称合作社)的烘干车间外,村民李火仿正与几名送稻谷来烘干的村民闲聊,谈兴颇高——秋收已颗粒归仓,他不用再盯老天爷的"脸色"。

像李火仿这样,把粮食放心交给合作社烘干的周边农户,有3000多户。而能取得这么多农户的信任,源于合作社负责人万勇13年来对烘干技术的不断摸索升级——他在误打误撞中,摸索总结出了"联合分级烘干"的成功经验,不仅将日烘干量从100吨提升至500吨的高水平,更让烘出的稻谷提质减损,每年帮农户增收120万元以上。



右图:万勇调整烘干机的技术参数。
长江日报记者刘帅 摄

辞职回乡创业,盯上"晒粮难"

万勇是蔡甸本地人,2007年从华中农业大学毕业,进外企做市场开发,收入不低。可他心里总惦着地里的事:家乡老人多、劳力少,收了稻子最怕两样——连续阴雨、没地方晒。

"那时候哪有'烘干'的概念,农户都是将粮食拖到马路上摊开晾晒,往来的车辆直接从稻谷上压过去。"万勇回忆说,"一旦天气突变,一场暴雨就会让稻谷发芽霉变,一年白干。"

2013年,万勇下定决心辞职回乡创业,经过充分的市场调查后,2014年,他成立合作社,投入数百万元兴建烘干厂房,置办了一台100吨级的高温连续性烘干塔。周边20余农户先试,湿谷进场、干谷出场,日烘干量如期达到100吨,农户们的晒粮难缓解了一大截,这让万勇很有成就感。

可问题跟着来了:高温烘干塔作业温度在100℃—130℃,用这个温度烘干的稻谷,因含水率过低,导致出米破碎率升高、垩白增多,品质指标上表现不理想,粮企不收,只能当饲料贱卖。

"看到老乡失望,我睡不着。"万勇说,"烘干不是把水烤掉就行,得对得起每一粒谷。"

误打误撞,试出"联合分级烘干"

万勇跑去问同行、问设备厂,才弄明白:高温烘干塔适合玉米等高含水率作物,稻谷小麦得用低温循环型烘干机。可单一低温烘干机,烘干温度在70℃—80℃,烘干速度太慢,粮食积压的话容易变质。

单一高温塔伤粮食,单一低温机效率低。他琢磨:能不能"两段走"?

于是,他给高温烘干塔配了4组30吨低温烘干机——高温塔先把稻谷的含水率从40%左右快速降到20%以下,再进低温机,把含水量慢烘到13.5%—14.5%。这下,出谷品质得到了明显提升。

在琢磨新的烘干方法期间,万勇的高温烘干塔也没闲着,主要为农户提供玉米、黄豆等作物的烘干服务。新的烘干方法有了眉目后,他趁着空闲时间,一遍遍地进行测试,试温度、记品质,反推出关键节点:20%是衔接初烘、精烘的"黄金含水率"。"经快速烘干降至这一含水率的稻谷,能放三五天不坏,再低温慢烘,出来的稻谷色泽、结构都是上乘。"

2021年,万勇把新的烘干方法正式运用到稻谷、小麦的烘干作业中,烘出来的粮食品质得到了农户和采购商的一致认可。

2023年,合作社把高温烘干塔换成200吨级,低温烘干机加到6组,初烘、精烘速度对齐,日烘干能力从100吨跳到500吨。

烘干的稻谷品质一稳,中粮、益海嘉里主动上门。每斤稻谷比市场价高2分以上,一吨多40元。如今,合作社年烘干粮食约3万吨,帮农户增收120多万元。

经验不私藏,一粒谷里的共富逻辑

年轻时曾不止一次亲历过"一场暴雨毁了一年收成"的李火仿,非常感激万勇的合作社:"我们60多岁了,再像以前那样去晾晒粮食,没那个体力了。现在穿着皮鞋都能把地种了、把粮卖了,全靠农机和烘干厂！我希望合作社越搞越好！"

李火仿的话,说出了周边农户的心声。他们不仅这样想,也用行动证明了对合作社的看重。

2024年初的低温冻雨天气,曾给合作社带来"灭顶之灾"。那一夜,占地6000余平方米的烘干车间和粮食储存仓库被压塌,烘干塔受损报废,仅低矮的烘干机逃过一劫。十年心血、数百万元投资尽毁,万勇站在雪里,一度感到万念俱灰。

可没过多久,周边农户自发来了。万勇至今仍清晰地记得,那天正值小年夜,农户们赶来后,拿铁锹清雪、搬设备、抢存粮。"他们不说大道理,就一句:万总你别垮,我们靠你烘粮。"万勇眼圈当时就红了。他后来反复说:"合作社不是我的,是大家的。它能在农户心里占个位置,我就不能退。"

2025年,万勇站上第三届"武汉农匠"职业技能大赛的赛场,把"联合分级烘干"的参数、工艺全摊开讲。

有人替他可惜:"独门经验,咋不藏着?"

万勇摇头:"烘干设备的厂家我早就分享了,同行来学我也教。多一个合作社用,少一点谷子损耗,农户多赚,国家粮袋更稳。"

13年,从外企白领到"烘谷人",万勇的合作社让3000多农户受益。秋雨又落下来,车间里风机嗡嗡转,刚收的晚稻顺着传送带进塔。李火仿在门口感叹:"以前怕下雨,现在听这声儿,踏实。"

从"看天晒粮"到"看数据烘干",从一户返乡创业,到一方农户抱团增收——一座村头的烘干厂,烘干的不仅是稻谷,还烘出了小农户对接大市场的底气。

大地丰味·连接城市 服务乡村



天兴昌胜种植专业合作社的再生稻稻田。

稻桩发新芽、抽穗、结谷

『秧生米』又香又爽口

又到新米上市季。近日,位于新洲区徐古街道洪家凹的武汉市天兴昌胜种植专业合作社,1500亩再生稻迎来今年第二次收获。稻田里收割机来回穿梭,新一茬稻谷颗粒归仓,新米也开始上市。

在武汉市农业农村局的大力支持下,由《大地》武汉乡村振兴周刊联合长江日报长江严选电商平台共同推出的"大地丰味"栏目,走进洪家凹,寻访最新鲜的那缕米香。

合作社里,负责人洪亮正忙着招呼前来买米的顾客。"这米又香又爽口,保证你吃了还要买!"洪亮自信地说。他介绍,今年年初,合作社的秧生米就接到了老顾客的预定订单,目前已完成加工、真空装袋的新米正陆续发到客户手中。

徐古街道地处大别山南麓余脉,山林环抱、山泉润田,适合农作物种植。洪家凹秧生米受欢迎,不仅因为它是新米,更重要的是口感得到了消费者认可。

秧生米属于再生稻的第二茬稻米,因为靠稻桩上的秧苗再生而得名。再生稻头茬收割时保留三分之一稻桩,残存稻桩萌发新芽、抽穗、结谷,经过60—70天自然生长成熟收割的稻米,就是秧生米。每年10月下旬秧生米成熟收割。

秧生米生长期短、病虫害轻,稻桩根系又已经扎稳,一般不追肥、不用药,几乎无人工干预自然成熟。洪家凹秧生米米粒细长匀称、晶莹透亮,蒸煮后饭粒舒展修长不开裂,松软可口、颗粒分明不粘连,开锅清香四溢,入口软糯回甜。

除洪家凹秧生米外,合作社1000亩洪家凹生态香米也新鲜上市。生态香米选用浓香型丝苗香稻品种野香优莉丝,成米自带天然清雅浓香,最大的特点是冷饭不回生,放凉了口感依旧柔和,做炒饭、装盒饭,二次加热风味不减。

好山好水出好米。"大地丰味"本期推荐的两款新米,加工过程不抛光、不打蜡、不掺配,当季原粮加工,稻谷采收后经真空包装锁鲜,长久保留稻米原生营养与稻香。 (邹卓然)

武汉良种"鄂茄六号"打破国外垄断

种子成本减半 企业掏200万元买独占许可权

奋进中的武汉农科创

■长江日报记者吴昊 通讯员刘珂 张敏

上个月,武汉市农业科学院(以下简称市农科院)科技成果转化账户如期收到四川广汉龙盛公司(以下简称广汉龙盛)的50万元许可费,这是该企业为鄂茄六号支付的第三期独占许可权费用——自2023年与市农科院签订200万元转化协议以来,该企业已累计支付150万元许可费用。

"按需研发"打破国外垄断

鄂茄六号和普通育种不同,一开始就带着市场属性。

"我们的这个鄂茄六号很好认,与武汉常见长茄的紫色萼片不一样,它的萼片是绿色,就像戴了绿色的帽子。"10月30日,在市农科院办公室,该品种研发者之一——蔬菜研究所副所长张敏告诉长江日报记者:"鄂茄六号诞生前,国内能在冬季采摘的茄子品种基本都被国外垄断。"

张敏介绍,市农科院蔬菜研究所长年深耕茄子新品种选育研究,已累计培育系列茄子品种20多个,这些品种在省内的基地规模种植覆盖率达到六成以上,是湖北乃至长江流域紫长茄的主导品种。

广汉龙盛是一家专注于蔬菜品种培育、种子繁育和品种推广的民营公司。"我们很早就和这个公司有育种方面的技术合作,2005年前后,该企业提出,能不能培育一个适应北方气候和种植设施的新品种茄子。"

企业的需求就是市场的信号。蔬菜研究所的前期调研显示:与湖北阴雨潮湿的种植气候相比,北方一般利用日光温室设施越冬栽培,这种模式需要茄子在耐低温性、抗逆性和连续坐果能力等方面具有较强的优势,而当时市场上这类品种几乎全部来自荷兰,一粒种子的价格可达到0.6—1元,每公斤种子售价达15万—20万元,平均每亩农户的种子成本高达1500元。

依托蔬菜研究所长期积累的品种资源,"茄子团队"开始收集各类品种,"包括东南亚、欧洲等国外种质资源。我们准备了好几年,开始定向品种培育。"张敏回忆道。经过大规模排列组合、筛选,以及近十年的培育,2015年前后,"绿帽茄子"鄂茄六号终于开始崭露头角。





▲山东寿光种植鄂茄六号的茄农喜迎丰收。

◀萼片是绿色的鄂茄六号。

除了同样耐低温,抗逆性好以外,鄂茄六号的产量还比荷兰品种高出15%—20%。随后,广汉龙盛开始在山东寿光的茄农中推广种植,从几亩到几百亩,鄂茄六号逐渐赢得茄农的青睐,种植面积不断扩大,广汉龙盛的推广动力也不断增加。2023年,广汉龙盛与市农科院正式签订2023—2027年的独占许可转让协议,合同总金额200万元,分4期支付。

"我们的品种推广后,一粒种子的价格被打到0.3元左右,种植户的种子成本下降一半多。"张敏骄傲地说,"经过近3年的大规模推广后,鄂茄六号已成为市场主导品种之一,年种植面积一直在2万亩以上,年产值可达8亿元,同类型产品中市场占有率稳居25%以上,打破了进口品种的垄断。"

市场先导引领科技研发

鄂茄六号的成功转化,正是市农业科学院科技成果转化工作不断改革探索的成效之一。市农科院相关处室负责人介绍:"市农科院正在通过把产业针对性、成果应用性等指标纳入科研立项考核指标等举措,积极构建以成果转化应用为导向的科研创新体系,践行科技创新与产业创新深度融合。"

据了解,早在2019年,市农科院已经打通一线科研人员成果转化的激励机制。2025年,市农科院进一步细化激励机制,将转化收益激励比例最高提升至95%,根据年度转化收益的额度,分为三档逐渐提高主要研发团队的分配比例,进一步激发科研人员成果转化的积极性。

除了鄂茄六号,鄂莲系列品种、"武禽10"肉鸭、翘嘴鳜"武农1号"等多个市农科院汉产原创科技成果均成为市场明星品种,成为农业科技企业提质增效的重要支撑产品。

"十四五"以来,市农科院科技成果转化收益年均增长10%以上。展望"十五五",将有更多具有武汉本土特色的农业科技成果实现转化,为武汉农业农村高质量发展提供更坚强的支撑。

藜蒿等本地特色蔬菜批量上市

■长江日报记者李芳

随着秋菜集中上市期进入尾声,武汉各大菜场迎来了本地冬季特色蔬菜的"接棒"时刻。近日,蔡甸藜蒿进入采摘季,成为"接棒"的代表之一。长江日报记者走访发现,藜蒿等新上市的本地特色菜价格较为坚挺,而大众秋菜及冬储菜价格受供给充足影响,整体呈现稳中回落的态势,部分大路菜甚至降至全年最低点。

在武汉白沙洲农副产品大市场,藜蒿已经开始批量露面。作为武汉冬季蔬菜的"名片"之一,蔡甸藜蒿以其清香脆嫩的口感深受市民喜爱。11月4日,记者走访几家商户发现,品质好的藜蒿批发价为5—7元/斤,品相差的货仅1元/斤。白沙洲市场官网监测数据显示,近两天藜蒿批发价为5—6.5元/斤,处于上市初期的相对高位。随着后期气温下降、藜蒿大量上市,价格有望进一步回落。

本地特色菜的上市并未拉高整体菜价。据白沙洲市场官方发布的10月行情简析,当月蔬菜月均价为3.08元/公斤,环比下跌了10.8%,整体呈震荡回落态势。此前价格较高的茄果类蔬菜如黄瓜、茄子降幅明显,分别下降了24.63%和24.26%;叶菜类的油麦菜降幅也达26.78%。

进入11月,菜价进一步走低。记者走访天声街菜场发现,不少商户摆出了七八种新鲜蔬菜,其中土豆1.8元一斤,白萝卜0.98元一斤,包菜1.5元一斤,大白菜1元一斤,冬瓜0.9元一斤。这些冬储菜也成为市民主要购买的菜品。

后湖安居路附近几家菜市场里,毛白菜、萝卜菜等叶类菜价格也在1元上下。有商贩称,虽然天气变冷了,但批发市场上可以进的货有增无减,价格也变得更加实惠。

白沙洲农副产品大市场一商户介绍,目前,蔬菜价格已进入一年来的较低区间,其中不少蔬菜品种在集中上市后,进入阶段性供大于求的时期,菜价由此出现明显回落。这一走势主要得益于秋季气温适宜,各地秋菜集中大量上市,市场供给十分充足。

不过,市场相关负责人分析,随着气温持续走低,露地蔬菜将逐步收尾,设施蔬菜成为供给主力,部分品种的上市量可能会有所收缩,预计后续蔬菜均价呈稳中有小幅波动的走势,耐储的根茎类品种价格存在阶段性走强的可能。

大地丰味档案

丰味地点:武汉市天兴昌胜种植专业合作社

丰味联合主办:《大地》武汉乡村振兴周刊、武汉市农业农村局、长江日报长江严选

丰味产品:洪家凹秧生米10斤装、洪家凹生态香米10斤装

洪家凹秧生米。

社群专享价:合作社自提40元/袋;快递到家55元/袋(多买邮费可据实优惠)

购买方式:扫码添加严选姐微信,进入"大地丰味"社群订购。

扫码进社群

温馨说明:"大地丰味"推荐优质农产品价格均为直供价,主办方不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。

让武汉的优质农产品,滋养武汉人的幸福生活。

本版策划/李英波 统筹/贾蓓