



## 注重品质,明庙炒米销量大增

湖北日报全媒体记者 肖杨 通讯员 吴述明

3月11日,天门市九真镇明庙村,房前屋后晾晒的洁白阴米成为一道独特的风景。

阴米是蒸熟的糯米,晒干后下锅炒制就成了炒米。炒米是天门传统美食,坚而不硬,酥脆爽口,可以直接吃,也能用开水泡,或跟牛奶、汤同煮。

村民郭义位手持钉耙,把摊放在门口的米粒推开。郭义位今年61岁,是当地炒米大户,年产炒米12万斤左右。

“干这一行差不多15年了,最初只是在天门本地及周边批发或零售,每年最多生产4万斤。”郭义位说,近些年有了电商带动,炒米销量大增,他也加大了产量。

不远处的九真村,李军波和家人熟练地分单、打包,将网上下单的农特产品发往全国各地。2015年,他返乡创业,成立天门李子玖食品有限公司,专门在网上销售本地特产。

李军波介绍,去年公司销售额500多万元,明庙炒米差不多占三分之一。

湖北日报全媒体记者发现,在李军波的网店上,关于炒米的评价中,“家

乡的味道”被提及次数最多。“顾客大部分是在外天门老乡,像广东地区天门人多,炒米的销量也最大。”

不过,炒米卖得好,光打“情怀牌”可不够。明庙村是农业农村部评选的全国“一村一品”示范村,有“天下炒米第一村”的称号,明庙炒米颗粒饱满、色泽洁白,不仅“颜值”高,口感也酥脆。

“好东西应该被更多人知道。”李军波说,明庙炒米知名度慢慢打开了,在线上平台的加持下,公司炒米销量从每年2万斤增长到30万斤左右。

“如今,明庙村有90多户村民从事炒米加工,年产值3000多万元,专门从事电商销售的有两家。”明庙村党支部书记付新军介绍,为了壮大炒米产业,村里招商引资成立陆谷香食品股份有限公司,制定统一生产标准,并注册“九真味”商标。

不过,明庙村炒米以家庭作坊为主,机械化程度也不高。今年,村里计划大力培育专业合作社,增加烘干设备,同时在深加工上下功夫,研发更多炒米新品。

## 元森糍粑蒸出新花样

湖北日报全媒体记者 肖杨 通讯员 龚方俊 李兰英

经过浸泡、蒸煮、冲打等工艺后,洁白晶莹圆润的糯米变成柔软细腻的糍粑。3月5日,天门元森农业产业发展有限公司仓库内,一包包糍粑滑过喷码机,印上生产日期。

仓库外,当地一名直播带货达人正忙着搬运装车,这批糍粑即将发往全国各地;车间内,工人们正在安装调试机器设备,改造自动化洁净生产线。

形状玉圆光滑、洁白细腻,口感软糯香甜、米香十足,糍粑承载着游子儿时的回忆和对家乡的眷恋。

朱元波说,春节前后是糍粑的销售旺季,公司日产糍粑2.5吨,主打的“元森糍粑”供应武商优选、朴朴超市、盒马鲜生等线上平台,还有部分本土网红帮忙带货。

“去年,我们投入数百万元,购买速冻机、杀菌釜、风干机。”该公司负责人朱元波介绍,在建的两个低温库,3月底可投入试生产。

过年吃糍粑是南方人的传统习俗,

随着气温升高,夏秋季少有糍粑上市。在朱元波看来,上马速冻生产线后,大热天也能生产,冻库保存也可延长保质期,今年产值至少可翻番。

如何做出特色?这些年,朱元波下了一番功夫,他不停改进原味糍粑的口感,还陆续推出桂花糍粑、枸杞糍粑、小米糍粑、红枣糍粑、葡萄干糍粑、爆浆糍粑等新产品。

“南瓜营养丰富,老少皆宜,但南瓜味的糍粑并不多见。”去年底,受到南瓜饼的启发,他把糯米和南瓜混在一起蒸煮、搅拌,多次调试后,做出了南瓜糍粑,即将投入生产。

智能化设备改造和丰富多样的产品,给朱元波的糍粑产业增添了新动力。“江浙沪一带喜欢吃甜食,今年准备打开那边的市场,目前已安排员工系统学习电商技能,在稳住现有销售渠道的基础上,拓展更多线上平台,把天门特色糍粑卖得更远。”

## 楚乡君君年卖土特产30万斤

文/图 湖北日报全媒体记者 肖杨 通讯员 陈飞

“经过几年摸索,我发现产品质量比流量更重要,不仅要精心选品,还要把控好土特产的种植、加工、仓储和物流等环节,这样才能赢得更多口碑。”3月13日下午,刚结束直播,“楚乡君君”的直播间和湖北日报全媒体记者聊起短视频创作经营心得。

“楚乡君君”,天门知名网红博主。翻看他的抖音账号,作品大多为特色美食,这些有着江汉平原浓厚土味的短视频吸引了大量粉丝。

2020年5月,27岁的姚超君回到老家张港镇,开始短视频创作。第一个视频是在竹园拍摄的竹笋,一段时长2分钟的视频花了3天时间,最后他却不得不删除。“问题太多,节奏拖沓,竹笋颜色太白,反光离谱,实在拿不出手。”姚超君说。

此后,姚超君反复钻研拍摄技巧,学习后期制作,每天思考选题、复盘问题,先后推出炖菜、滑鱼块、米酒、腌油瓜、油盐腌豆、梭米茶等短视频,为他打开了流量之门。后来,他又添加更多家庭元素,通过拍摄与家人、邻

居的日常互动,让视频更接地气。

110.6万粉丝、1281.5万点赞,这是姚超君当“三农”博主以来的成绩单。其间,他注册“楚乡君君”商标,开设同名抖音店铺,通过和厂家、农户合作,先后上架粽子、糍粑、蒸菜粉、洋姜、梭米茶等土特产,再搭配美食制作短视频,赢得不少粉丝的喜爱。

“大米粉收到了,用它蒸肉蒸菜真香,蒸出了家里的味道。”一名网友看过姚超君发出的粉蒸肉视频,购买蒸菜粉后给出好评。截至目前,这款蒸菜粉已销售3.1万单。

除了通过橱窗带货,姚超君还会不定期直播,直播收获蔬菜的过程,向网友推荐土豆、萝卜、凉薯、干葱、葱姑等本地蔬菜。为此,他和本地农户达成合作,带动种植土豆100余亩。

“我做短视频的初衷,就是为了推动原汁原味的家乡特产走出天门,帮助更多村民增收致富。”为此,姚超君开展了多场公益助农直播。去年7月,多宝镇向湾村一农户的梨子滞销,姚超君把直播间搭在果园,很快卖出1万多斤。

目前,“楚乡君君”每年销量达10万单,销售天门土特产30万斤。



“楚乡君君”田间直播卖花菜。

# 借助现代工业技术,搭乘电商快车—— 黄潭米粉“飞”向五湖四海

湖北日报全媒体记者 肖杨 通讯员 熊文婷 刘艺文

一碗鲜香爽口的黄潭米粉,对天门游子来说,是一抹浓浓的乡愁。

如何推动黄潭米粉“走出去”,让更多人品尝到天门美味?当地一直在探索。今年2月,经过反复研发、试验,黄潭米粉速食装终于面市,一盒盒浓缩着乡愁的美味,通过线上线下“飞”上全国各地消费者的餐桌。

细如发丝的米粉如何卷绕成饼? 鳝鱼骨汤包怎样熬制而成? 连日来,湖北日报全媒体记者多方走访,探寻黄潭米粉产业化背后的故事。



主播推介黄潭米粉速食装。

黄潭米粉生产基地流水线作业。



工人逐一检查粉饼封装情况。

### 线上线下载布局 半个月卖出20多万盒

3月9日上午,在广州经商的李萌打开抖音,发现断货的黄潭米粉速食装刚刚上架。苦盼10多天,终于等来这口家乡美味,她一次买下6箱,足足36盒。

“就是这个感觉,几乎赶上老家米粉馆的味道!真没想到,远在他乡也能吃上正宗的黄潭米粉。”近1个月,李萌反复购买了3次速食装。

春节回到天门,她在陆羽市集买了一盒尝鲜,觉得很不错,又在线上采购6盒,直接快递到广州,没几天就吃完了。

寄托着天门人的乡愁,黄潭米粉曾是游子难以触及的远方。其色洁白如玉,其形纤细如丝,米粉从沸水中捞起,铺上一层鳝鱼臊子,或加入炒米、油条、锅盔等,香味扑鼻,唇齿留香。“焖泡3分钟即可,一定要搅拌均匀。”打开天门黄潭米粉食品有限公司抖音直播间,主播逐一展示粉饼、骨汤包、炒米包、鳝鱼臊子和鸡蛋葱花包,现场演示冲泡方法。

这家公司去年在黄潭镇党委政府扶持下注册成立,主攻黄潭米粉速食包装,深度还原家乡味道。

公司总经理黄郁霞介绍,春节前赶制20多万盒速食装米粉,摆上陆羽市集,再加上直播带货,半个月就卖空了。“线下销售占八成,少量供应电商平台,中间断货10多天,目前正开足马力生产。”

这段时间,公司把销售重心放到线上,在3个电商平台开设网店,还邀请10多位本土网络达人直播带货。最近一周,日均销量超过6000盒。

### 攻克三大难题 工业化生产提级扩能

换上洁净服,穿上鞋套,戴好头盔和口罩,经风淋消毒后,才能进入米粉生产车间。车间内,10多名工人正在加紧赶制粉饼。

洗米、浸泡、磨浆、制粉、散粉、卷饼……从大米变成米粉,需要30多道工序。“以前手工制作,费时费力,现在用上机器,省去很多麻烦。”米粉生产基地负责人吴可雄介绍,自主研发的散粉机可提升散粉效率30%,半自动送料机能节省2名壮劳力。

黄郁霞介绍,目前,米粉生产基地已完成洁净化改造,正在安装调试自动化制粉设备,待全部完工后,每天可生产粉饼2万个。

“黄潭米粉实现工业化生产,难度远远超过我们的预期。”黄郁霞说,研发之初,就碰到三大难题:头发丝般粗细的米粉如何卷绕成饼?如何做到久泡不烂?如何调制出鳝鱼骨汤秘制底料?好在镇里全力支持,他们咬着牙一一攻克难关。

黄潭镇党委副书记刘俊怡介绍,成年男性头发直径为0.05至0.4毫米,而黄潭极细米粉仅有0.3毫米,是全国最细的米粉。“起初,我们找外省几家米粉生产企业代工,听说规格后,都说做不到这么细,更卷不成饼。”

要将又细又直的黄潭米粉卷绕成饼状,不能出现断裂,还得依靠自主研发。如果实现不了,速食包装无从谈起。

接到“军令状”后,天门黄潭米粉食品有限公司反复摸索,不断改进工艺和配方,提升米粉韧性。去年7月,米粉卷绕成功的同时,还收获一个意外之喜:韧性提升后,开水浸泡10分钟,米粉并未成糊。

同时,鳝鱼骨汤底料的调制也在紧锣密鼓进行。黄潭镇邀请黄潭米粉制作技艺非遗传承人邓四华作为技术指导,经过5个多月反复调试,地道鳝鱼骨汤包终于研制成功。

### 传承大孝文化 让黄潭米粉飘香海内外

相传,明末著名孝子梅公的母亲生病,不思饮食,日渐消瘦。他心疼母亲,苦思良策,终制成营养又美味的鳝鱼米粉孝敬母亲,母亲吃过米粉,没过多久就康复了。

而比美味更堪回味的,是浓厚汤汁下蕴含的大孝文化,这一碗手工米粉,穿越300多年,陪伴着黄潭镇的人文变迁。

去年7月,央视八套热播谍战剧《潜行者》,其女主角原型就是天门人,剧中多次出现的“黄潭米粉店”,则是共产党地下联络点。

“《潜行者》的编剧是天门黄潭人,剧中有很多天门元素,也有着带火了黄潭米粉。”黄潭镇党委书记周勇介绍,以往吃一碗正宗黄潭米粉,只能回到天门,现做现吃。

为让在外游子品尝到家乡美味,该镇推动相关企业加快研发进程,从产品标准化、发展规模化、生产现代化、品牌知名、营销网络化入手,线下打造黄潭米粉展示馆和体验馆,形成区域性行业集群。线上积极建设电商中心,培育“网红”美食,速食装项目从启动到产品面市,用时仅8个月,黄潭米粉成功迈出打破地域限制的关键一步。

火爆全国的螺蛳粉,曾经只在柳州才能尝到,如今却摇身一变,成为家喻户晓的网红美食。“借鉴螺蛳粉成功经验,黄潭米粉大有可为。”周勇说,天门是内陆侨乡,旅居国外的天门籍华侨、华人达20多万人,要通过互联网这根无形的“线”推广黄潭米粉这根有形的“线”,传承美食中的大孝文化,进一步打出知名度和影响力,让黄潭米粉飘香海内外。

## 石家河文化首批文创产品亮相

湖北日报讯(记者肖杨、通讯员付磊)用白玉雕琢的玉凤、玉龙、玉虎、虎座双鹰,摆放在精美的礼盒里,古朴典雅,晶莹剔透,礼盒盖背面是石家河遗址简介和玉器介绍,还有印有石家河logo的书签、钥匙扣,造型精致,简单大气。3月11日,一批以石家河文化为主题制作的文创产品在石家河镇首次亮相,令人耳目一新。

石家河镇相关负责人介绍,这是该镇历时近一年设计制作的首批文创产品,将历史悠久、内涵丰富的石家河文化融入其中,不仅可以作为饰品佩戴和藏品收藏,而且可以展示石家河历史文化底蕴。目前,文创产品只是样品,预计年内批量生产后投放市场。石家河遗址是长江中游地区迄今发现的分布面积最大、保存最完

整、延续时间最长且等级最高的新石器时代大型城址聚落遗址,核心区域遗址点有40余处,总面积达8平方公里,先后出土了3批玉器共计400余件,包括中华第一凤、湖北第一龙、虎座双鹰佩等。今年以来,石家河镇全力配合打造雅俗共赏的石家河文化品牌,不断挖掘石家河遗址历史价值和内涵。

## 天门新增6个标准化“安薪”项目

湖北日报讯(记者肖杨、通讯员张少军)3月12日,天门市举行保障农民工工资支付制度现场推进会暨“标准化安薪项目”授牌仪式,武大高速三标等6个在建工程项目被认定为天门市“标准化安薪项目”。

“标准化安薪项目”是指工程建设项目在施工过程中严格遵守国家劳动用工法律规定,落实农民工工资支付六

项保障制度,建立健全预防和解决欠薪的制度机制,按时足额支付工资,使农民工有所得、“安薪”无忧。

武大高速三标项目负责人介绍,项目部开设农民工工资专户,并冻结200万元作为农民工工资保证金;任命专人为劳资专员,负责农民工管理及工资支付工作,强化所属各分部及综合队农民工动态管理。项目开工以来,每月

按时间节点及要求上报农民工工资管理月报,督促协作队伍及时发放农民工工资,至今未发生农民工工资纠纷事件。

今年以来,天门市协同推进“标准化安薪项目”创建工作落地见效,重点抓好在建项目摸底统计,在建工程项目制度落实等工作,形成主管部门牵头督导、属地部门配合落实、条块结合的制度落实机制,目前已选树14个“标准化安薪项目”。