



秋风起，鲜味至。汉川汈汊湖的螃蟹正肥美，清蒸即食，尽是鲜甜。应城汤池甲鱼泡着温泉长大，慢炖成汤，胶质满满。蔡甸莲藕应季出水，与排骨同煨，粉糯可口。建始景阳鸡散养10个月，富硒肉质紧实，鲜香四溢。

10月15日9时，湖北日报联合汉川市融媒体中心、应城市融媒体中心、武汉市蔡甸区融媒体中心和建始县融媒体中心，开展《荆楚焕新 迎客天下·解锁秋天的第一口“鲜”》直播，寻味国家地理标志产品。当日，全平台流量219.8万。

蟹逅金秋 全国网友云品汉川螃蟹

文/图 湖北日报通讯员 吕艳

“吃螃蟹，到汉川！”10月15日，由湖北日报联合汉川市融媒体中心推出的直播栏目走进汈汊湖流域螃蟹核心产区刘家隔镇，带领观众开启了一场从湖底到餐桌的极致鲜味之旅。

广阔的蟹塘水质清澈，环境优美。汉川市御驾桥养殖专业合作社相关负责人敖云飞介绍说，螃蟹平时食用小鱼、玉米、螺蛳等纯天然食材，“这些螃蟹是汉川的致富金蟹。”

据统计，全国每100只螃蟹中，就有8只来自汉川。汉川年产河蟹4.5万吨、河蟹总产值突破50亿元。汉川市农业农村局高级工程师余飞在直播中介绍，汈汊湖是内陆型封闭式湖泊，拥有完整的湿地生态系统，湖水清澈，水草丰茂，底质松

软，为螃蟹提供了绝佳的栖息环境。汉川河蟹外观“青壳白肚、金爪黄毛”，内在口感“膏满黄肥、肉质鲜甜”。

最令人期待的吃螃蟹环节，敖云飞熟练演示绑蟹技巧，主持人罗曼也上手体验，趣味十足。

蒸蟹时，敖云飞分享窍门：水开蒸15—20分钟，加姜片去寒增香。出锅后，罗曼逐步演示如何优雅吃蟹：先卸蟹腿蟹钳，再开盖取黄，去除蟹腮、蟹心、蟹胃，还可以根据个人喜好以姜醋佐味。她赞不绝口地说：“蟹黄醇厚，蟹肉清甜，实在鲜美！”

汉川河蟹不仅是秋天的美味，更是汉川农民增收、乡村振兴的“金色名片”。目前，汉川正通过政策扶持、科技指导、市场引导和品牌宣传，着力实施河蟹百亿元产业工程，不断擦亮“中国河蟹之乡”金名片。



直播现场，主持人品鲜汉川蟹。

温泉滋养 应城甲鱼游出致富路

文/图 湖北日报通讯员 秦雨瑄 胡浩

秋冬进补，甲鱼最为滋补。10月15日，湖北日报联“县”直播走进应城汤池镇甲鱼现代产业园，只见一只只膘肥体壮的甲鱼正悠闲地享受着“温泉浴”。

在应城市融媒体中心主持人的带领下，广大网友通过直播间参观了汤池甲鱼科普馆、现代甲鱼养殖园区，云上品尝本土厨师精心制作的甲鱼宴。其中，“霸王别姬”与“清炖甲鱼”尤为经典，堪称宴席上的“双绝”。

汤池甲鱼生长于温泉水中，肉质肥厚紧实，裙边宽厚饱满，胶质丰富且毫无土腥味。数十年间，这片热土孕育出了荣获“国家地理标志产品”称号的应城汤池甲鱼。养殖面积从最初的不足千亩，发展至今已突破5000亩，产业规模持续扩大。

州、杭州等国内主要城市，更远销至澳门、香港等地。

“欢迎大家来应城泡温泉，品甲鱼。”主持人的邀请声将直播间的氛围拉满。凭借卓越的产品品质，汤池甲鱼已成为当地旅游的一张“金色名片”。前来汤池的游客既可卸下疲惫在天然温泉中放松身心，又能品尝“甲膳生香”“金甲藏玉珠”“霸王别姬”等特色甲鱼菜肴，还可在农家乐、果园采摘、温泉垂钓等特色项目中体验乡村亲子游的乐趣，实现“泡温泉、品甲鱼、游乡村”的完美融合。



汤池甲鱼裙边宽厚，胶质丰富。

香飘千年 蔡甸莲藕之乡邀你来尝全藕宴

文/图 湖北日报通讯员 罗贝 杨梦蝶 吴天

秋风起，煨一铫子排骨藕汤，养生又暖胃。10月15日，湖北日报联合武汉市蔡甸区融媒体中心开展的直播走进中国莲藕之乡蔡甸，探寻莲藕之鲜。

“这是今早刚刚从藕塘里挖起的莲藕，还带着泥，新鲜得很呢。”武汉绿乐农业科技有限公司总经理周祺介绍道。在该公司位于蔡甸区永安街道高新区的加工厂，师傅们正忙着卸货、清洗、包装。每天凌晨，挖藕工人们就要进入齐腰深

的藕塘，从淤泥里挖出成熟的莲藕。这些莲藕会被马不停蹄地从藕塘送到附近的加工点，洗去泥污、切段包装，当天就能端上市民餐桌。

市民购买莲藕，一般会分脆藕和粉藕。脆藕水分含量高，淀粉含量低，口感脆甜。粉藕淀粉含量高，口感粉糯，更适合炖汤或加工成藕粉。

无论哪一种莲藕，都是各种食材的好搭档。

前不久，蔡甸区举办了“藕出蔡甸香飘千年”莲藕烹饪技能大赛，该区20支餐饮行业代表队参赛。大厨们以莲藕

为主食材，纷纷亮出绝活。

藕卷、虾胶酿藕夹、香辣脆藕丁、大集藕三拼、沙拉藕烙、莲子米粉蒸藕、菱角米烧藕圆、广式鹅肝酱藕饼、香葱炒浆鱼蓉藕、胭脂藕、莲藕煲筒骨……共同构成了一桌色香味俱全的“全藕宴”。

蔡甸是中国莲藕之乡。中国莲藕人工栽培技术从这里起源，莲藕种植历史长达1400多年，莲藕常年种植面积逾10万亩。凭借优越的自然环境和悠久的种植技艺，“蔡甸莲藕”获评国家地理标志产品。今年年初，该区还采挖出一根长达3.473米的莲藕，刷新全球最长莲藕纪录。



主播现场品尝莲藕美食。

满山散养 建始景阳鸡“香味能醒整栋楼”

文/图 湖北日报通讯员 田莉 田俊 杨爱林

10月15日，湖北日报联“县”直播走进建始县景阳镇，探秘国家地理标志产品、国内稀有肉用鸡品种——景阳鸡。

养殖基地里，景阳鸡满山散养。省级畜禽遗传资源保种场负责人沈作霖如数家珍地介绍道：“这景阳鸡红冠、绿耳、乌皮、黑脚，跟普通土鸡一眼就能分清。”景阳鸡又称“九斤鸡”，其历史可追溯至清朝光绪年间，当时比利时传教士带来洋鸡种与本

地乌鸡杂交，经数百年自然选育而成。2002年，景阳鸡被评定为“国内稀有的优质品种”，2004年载入《湖北省家畜家禽种志》，并获得国家地理标志产品认证。

回忆起保种历程，沈作霖感慨万千：“2002年我找遍周边几个镇，只找到30多只纯种鸡，差点就绝种了。”后来与华中农业大学合作，引入孵化器，开展家系繁育，现已建立30个祖系家系、60个父母代家系，保种鸡2000多只，后备鸡1.2万只，成功守护了这一珍贵品种。

景阳鸡的养殖方式独具特色，每天要在山上跑6小时，喝的是山泉水，吃的是麦麸、豆粕、苦苣菜等制成的养生餐，10个月才成年，肌肉紧实，香味浓郁。沈作霖说，他第一年试养200羽，网上销售一空；去年销售2000羽，主要发往北方深，产值达80多万元。客户反馈“鸡汤能香醒整栋楼”。如今，建始县已有1万多养殖户，年出栏景阳鸡60万羽，景阳鸡已成为当地亿元级产业。

景阳镇村民向艳梅在直播中现场演示景阳鸡的地道做法：选养足18个月的成鸡，冷水焯水去沫，砂锅慢炖1.5至2小时，起锅前仅加盐调味。



景阳鸡汤香味浓郁。

男子非法获取943万多条公民信息获刑

近日，孝昌县人民检察院依法对一起侵犯公民个人信息案提起公诉，法院以侵犯公民个人信息罪判处被告人宁某某有期徒刑2年8个月，并处罚金2.5万元。

去年10月至今年5月间，被告人宁某某为牟取非法利益，通过某通信软件暗中非法获取公民姓名、身份证号码、电话号码等核心个人信息，并将这些信息存储在个人电脑中。他还把部分信息通过该软件转手提供给人，形成“获取一存储一倒卖”的违法链条。

(周婷 夏佩)

产权转让公告

ovupre.com

公告期:2025年10月17日至2025年11月13日止

联系电话:027-67885683

联系人:杜经理 陈经理

联系地址:武汉市东湖新技术开发区光谷资本大厦5楼

武汉光谷联合产权交易所

2025年10月17日

经国家金融监督管理总局湖北监管局批准，汉口银行股份有限公司团结名居社区支行于2025年9月29日终止营业，现予以公告。

2025年10月17日

机构名称:汉口银行股份有限公司团结名居社区支行

设立日期:2016年2月17日

发证日期:2021年9月30日

机构地址:湖北省武汉市武昌区秦园路95号团结名居·桂园1

枣阳检察:每案必检助力提升办案质效

今年以来，枣阳市人民检察院认真贯彻落实案件质量检查与评查工作要求，将法律文书质量管控作为“每案必检”重要内容，通过系统化、全流程监督管理，切实发挥“每案必检”在规范法律文书制作、提升办案质效方面的积极作用。

严把文书“入口”，该院案管部门通过专人审核、动态筛查，及时发现文书存在的延误、错漏、格式不规范等问题，主动与移送单位沟通补正，严防“带病”文书进入检察环节；强化“出口”审查，依托统一业务应用系统，对文书审批程序、内容完整性、格式规

范、法律适用准确性等实施全流程动态监控，将常见文书错误如错别字、漏字、法条引用不准确等纳入“每案必检”重点核查清单，实时发现问题并督促承办人限时整改，确保文书“零瑕疵”出院。截至目前，该院累计审核文书千余份，纠正错漏、表述不当、法条引用错误等20余处。

该院还加强评查激励，发挥“每案必检”导向作用，深化通报反馈，形成“每案必检”质量闭环，助力提升文书规范性和案件办理质效。

(康莎莎)

公告

栋1号商铺

机构编码:B0187S242010122

许可证流水号:00939712

联系电话:027-87711287

发证机关:国家金融监督管理总局湖北监管局

以上相关信息可在国家金融监督管理总局网站上(www.cbirc.gov.cn)查询。